

DouGall's
FRESH BEER

NEIPA #03

NEW ENGLAND IPA

ESTILO BJCP: 21B. IPA Especial (NEIPA).

EN CATÁLOGO DESDE: 2025.

DESCRIPCIÓN: Para la tercera NEIPA de la serie hemos utilizado tres variedades de lúpulos Cryo Fresh, que se procesan recién cosechados para retener su frescura y concentrar sus sabores y aromas. Combinados con la levadura Saturated de WHC Lab, que debuta en esta receta, el resultado es una cerveza turbia, fresca, de intenso perfil tropical, con notas de mango y maracuyá, los característicos toques herbáceos del lúpulo fresco, un trago sedoso y suave y un sutil amargor final.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Extra Pale, Maris Otter), AVENA, TRIGO malteado, lúpulo (YCH 301 Cryo Fresh Mosaic, YCH 301 Cryo Fresh Citra, YCH 301 Cryo Fresh Simcoe, Idaho Gem, Triumph) y levadura (Saturated).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

CONSUMO PREFERENTE: Hasta 12 meses desde la fecha de envasado.

CONTENIDO EN ALCOHOL: 6,3% vol.

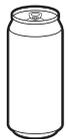
DENSIDAD INICIAL: 14,70 °P.

AMARGOR: 25 IBUs. · **COLOR:** 8 EBC.

ENERGÍA: 242 kJ / 58 kcal × 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12 °C.

DISPONIBILIDAD: Producción limitada.



44 cl



30 L



Cervezas Artesanales de Cantabria S.L. · Barrio La Vega 51 · 39722, Liérganes. Cantabria

dougalls.es

