



NEGRA

Alc.5'2% vol. | Grau Plat 12'2 | 35 IBU's



ESTIL CERVERER STOUT ALE

Cervesa negra elaborada segons la tradició irlandesa d'alta fermentació.

NOTA DE TAST

Combina la complexitat de sabors torrats amb la suavitat dels cereals, per donar lloc a una cervesa nutritiva i regeneradora. Temperatura de consum entre 6 i 10 °C, si bé la degustació òptima s'aconsegueix per sobre dels 7°C, quan afloren les textures i sabors de les cerveses Ale.

INGREDIENTS DE LA RECEPТА

Aigua del Montseny.
Maltes: pale ale, chocolate, cafè, crystal, caramalt i black.
Cereals: ordi torrat, flocs d'ordi, de blat, de civada i de sègol.
Lúpols: northern brewer, east kent goldings i fuggles. Llevat.