



DouGall's
FRESH BEER

Tres Mares

AMERICAN AMBER ALE

SIN
GLUTEN

ESTILO BJCP: 19A. Ale Americana Ámbar.

EN CATÁLOGO DESDE: 2006.

PREMIOS: Medalla de Oro (Concours International de Lyon 2021), Medalla de Plata (Campeonato Nacional de Cervezas 2017).

DESCRIPCIÓN: Una montaña rusa de sabores. La combinación de maltas aporta a esta cerveza tostada aromas a regaliz, toffee y sutiles toques ahumados. En el paso por boca percibiremos matices a galleta, chocolate y frutos secos. Unos segundos después, cuando parece que todo ha terminado, aparecerá el lúpulo para regalarnos un final seco, amargo y muy agradable.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Maris Otter, Amber, Crystal 150, Crystal 400), lúpulo (Chinook, Ekuanot) y levadura (Ale).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 5,2% vol. · **DENSIDAD INICIAL:** 12 °P.

AMARGOR: 55 IBUs. · **COLOR:** 28 EBC.

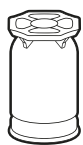
ENERGÍA: 194 kJ / 47 kcal × 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12°C.

DISPONIBILIDAD: Todo el año.



33 cl



30 L



41 L

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD



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

dougalls.es