



DouGall's
FRESH BEER

Mejunje

PUMPKIN ALE

ESTILO BJCP: 30B. Cervezas de Temporada de Otoño (30. Cervezas especiadas).

EN CATÁLOGO DESDE: 2024.

DESCRIPCIÓN: Pumpkin Ale de color tostado con brillos anaranjados y una persistente corona de espuma. El característico dulzor de la calabaza asada es rodeado por una mezcla de especias entre las que destacan el cardamomo y la pimienta en nariz y el jengibre en boca. Una cerveza cálida y suave, de trago fácil y moderado amargor.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Maris Otter, Amber, Brown, Dextrin, Caramalt, Crystal 240, Crystal 400), copos de AVENA, calabaza ecológica, lúpulo (Magnum, Saaz), levadura (Ale), cardamomo, pimienta, jengibre, nuez moscada, canela y vainilla.

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

CONSUMO PREFERENTE: Hasta 2 años desde la fecha de envasado.

CONTENIDO EN ALCOHOL: 7% vol. • **DENSIDAD INICIAL:** 16,80 °P.

AMARGOR: 35 IBUs. • **COLOR:** 42 EBC.

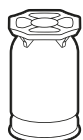
ENERGÍA: 283 kJ / 67 kcal × 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12 °C.

DISPONIBILIDAD: De temporada.



33 cl



30 L

AMARGOR



LUPULADO



MALTOSIDAD



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

dougalls.es

