



DouGall's
FRESH BEER

Session Stout

SWEET STOUT

ESTILO BJCP: 16A. Stout dulce (16. Cerveza Británica Oscura).

EN CATÁLOGO DESDE: 2012.

PREMIOS: Plata (Campeonato Nacional de Cervezas 2017), Bronce (Ibeerian Awards 2016), Bronce (Barcelona Beer Challenge 2016).

DESCRIPCIÓN: La combinación de maltas proporciona una gran profundidad al sabor de nuestra Session Stout: aromas tostados con recuerdos a café y chocolate. Cerveza negra de mucho cuerpo y trago muy sabroso, acaba con notas torrefactas que se desvanecen rápidamente, quedando una sensación dulce y agradable.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Maris Otter, Brown, Crystal 400, Crystal 150, Chocolate, Roasted Barley), copos de AVENA, lúpulo (Simcoe) y levadura (Ale).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 4,2% vol. • **DENSIDAD INICIAL:** 11,91 °P.

AMARGOR: 40 IBUs. • **COLOR:** 110 EBC.

ENERGÍA: 224 kJ/53 kcal × 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12°C.

DISPONIBILIDAD: Todo el año.



33 cl



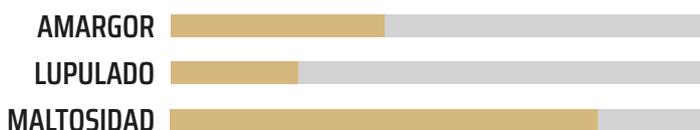
20 L



30 L



41 L



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

dougalls.es

