

IPA

1016

Cerveza inglesa *IPA*

Elaborada solo con
malta de cebada,
lúpulo y agua del Parc
Natural del Montseny

CERVEZA INDIA PALE ALE

Cebada

33 cl

RECETA MEDITERRÁNEA

IPA es una refrescante cerveza artesanal de estilo Indian Pale Ale, y marcado carácter mediterráneo, elaborada con tres maltas (Carared, Carapils y Pale Ale Base), cuatro lúpulos (Magnum, Centennial, Mosaico y Cascade) y agua mineral de la Font del Regàs, ubicada en medio del Parque Natural del Montseny. En su elaboración, el lúpulo, el auténtico protagonista de esta cerveza, se incorpora en diferentes momentos de la fermentación para aportar su característico amargor y una gran complejidad aromática.



Media | Alta | Muy alta

IBUs: 65

Cuerpo: ●○○

Malta: ●○○

Lúpulo: ●●●

Alcohol: ●○○

Alc.: 6 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Maridaje: gambas escalfadas con zumo de pomelo rosa y pimentón

De color anaranjado turbio con espuma blanca de persistencia media. Aromas intensos a **lúpulo**, cítricos (**naranja**) y **caramelo**. De entrada suave y carbónico medio, destaca por su amargor con ligeros toques cítricos y **florales**. Final seco y muy refrescante.

Cervezas similares de nuestra bodega:
Abadía Rubia.

