

Super Heavy

DOBLE IPA DOBLE DRY HOP · ALC 8%

SERIE WILD: INTENSIDAD SALVAJE

DOBLE IPA, DOBLE LÚPULO, DOBLE AMARGOR.

SUPER HEAVY SE AUTODEFINA A ELLA MISMA. HEMOS USADO UNA CANTIDAD SALVAJE DE LÚPULO PARA ELABORAR ESTA RECETA. SUPERAROMA, SUPERSABOR Y SUPERAMARGOR, EL COMPAÑERO PERFECTO PARA UN CONCIERTO DE METAL.

CON LA SERIE WILD QUEREMOS ENFATIZAR LA INTENSIDAD DE LOS INGREDIENTES DE UNA FORMA SALVAJE.

LÚPULOS: SIMCOE, CITRA (CRYO HOPS)

MALTAS: PALE ALE, VIENNA, TRIGO, AVENA

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

SERVIR EN: VASO DE PINTA

COLOR: AMBAR / 9 EBC

CUERPO: LIGERO / 19 °P

AMARGOR: ALTO / 60 IBU

ACIDEZ: BAJA



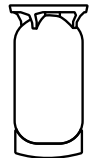
OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE MALTA DE CEBADA, TRIGO Y AVENA. CONTIENE GLUTEN.



— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

FORMATOS DISPONIBLES



12x40cl

KK20L

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

DE ASPECTO TURBIO CON UN LIGERO VELO DE COLOR AMBARINO, EN NARIZ SORPRENDE CON UN INTENSO AROMA A LÚPULO FRESCO CON Matices RESINOSOS. EL TRAGO ES LARGO Y AFRUTADO, RECUERDA A MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE. EL RETROGUSTO ES AMARGO INTENSO Y PERSISTENTE.

QUESOS INTENSOS



LA INTENSIDAD DE LA CERVEZA SOPORTA Y ACOMPAÑA LOS QUESOS SECOS DE SABOR MÁS PROFUNDO

PAYOYO AÑEJO

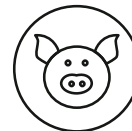
PICANTE Y ESPECIADO



EL SABOR DEL LÚPULO REFRESCA LAS PAPILAS Y ENFATIZA EL PICANTE

TACO MEJICANO

CERDO



LA INTENSIDAD DEL SABOR DE LA GRASA DEL CERDO SOPORTA LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS CERVEZAS MÁS INTENSAS

COSTILLAR ASADO