AUREA Spanish IPA AYPÉA Спэ́ниш И́ПА

Страна: Испания

Категория: светлый нефильтрованный эль **Тип ферментации:** верховое брожение

Стиль: индийский светлый эль в испанском стиле: менее горьком и легко

пьюшемся.

Состав: Вода 74 %, Солод ячменный 20 %, Хмель 5,7% Дрожжи 0,3%

Экстрактивность нач. сусла: 13,0%

Горечь: 25 IBU **Крепость:** 5,4% об.

Особенность: традиционный ІРА, адаптированный для жаркой погоды

Пиренейского полуострова, более легкий и ароматный, <u>и менее горький чем IPA</u> <u>других производителей</u>. Использование 4 различных американских сортов хмеля, которые создают сложносочиненную богатую ароматику.

Аромат: яркий, с оттенками тропических и цитрусовых фруктов; **Вкус**: легкий, освежающий, с умеренной хмелевой горчинкой;

Гастрономия: свинина-гриль, жареные сосиски, колбаски, цитрусовый сорбет,

крем-брюле.

DomusAurea был награжден различными призами, он был выбран Repsol Guide 2015 как лучший ИПА; также был выбран лучшим светлым элем года в Испании на I ABC Awards Craft Beer 2016.



Cervezas Domus, S.L. является одной из первых компаний по производству крафтового пива в Испании, она была основана в Толедо в 2007 году пивоваром Фернандо Кампой, выпустив на рынок свое первое пиво в 2008 году: Domus ® Regia, - одного из первых пэйл элей на национальном рынке.

