



FICHAS TÉCNICAS – PACK JULIO



MARCA: ATHOR
ORIGEN: MUNRO - BS AS
ESTILO: CREAM STOUT

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale). En 2 etapas con carbonatación en botella

Blend de maltas: Pilsen, chocolate, caramelo60, carapils, tostada, cebada tostada, trigo malteado y avena.

Blend de lupulo: Cascade + Fuglles

El nivel de tenor amargo: 30-32 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5,5 %

Color: 43 SRM

Temperatura de Consumo: 5 - 8 °C

Color: Marrón oscuro

Corona de espuma: Firme y duradera

Aroma: Maltoso con notas de café

Mouthfeel: Robusta, de sabor intenso con notas de chocolate y café en el paladar. Espuma cremosa y final lupulado.

Maridajes: Lomo a la cerveza, carnes grilladas y ahumadas de vaca, pescados y embutidos. Ostras y mariscos, galletas de coco, chocolate, o maní.





MARCA: FRAUSEN
ORIGEN: BERNAL – BS AS
ESTILO: INDIAN PALE ALE

Blend de maltas: Pale Ale y Cara 30

Blend de lúpulos: Solo Cascade

El nivel de tenor amargo: 56 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5,5 %

Color: 12 SRM

Temperatura de Consumo: 6° a 10° C

Color: Al servirla expone un notorio color cobrizo oscuro acompañado de una buena carbonatación media, donde se genera una cuota generosa de una burbujeante espuma blanca. De textura moderada al momento de agitar el vaso.

Corona de espuma: Su textura demuestra un comportamiento moderadamente denso y de esta forma compone una burbujeante espuma blanca de retención media.

Aroma: A la nariz sube un gran aroma a lúpulo, moderadamente alto, con tonos cítricos y especiados; y puede sentirse la presencia de un aroma a caramelo.

Mouthfeel: Suave, con un cuerpo medio, carece de astringencia y la carbonatación media entrega una sensación de sequedad.

Maridaje: En general, recomendamos combinar nuestra variedad de India pale ale con comidas fuertes, muy condimentadas y a la parrilla. También es una muy buena opción para combinar con picadas de sabores intensos como pueden ser los quesos de fuerte carácter, destacando el queso azul cuya combinación es toda una delicia.





MARCA: NEFFER
ORIGEN: CLAYPOLE – BS AS
ESTILO: AMERICAN ALE

Blend de maltas: Malta base, malta caramelo

Blend de lúpulos: Cascade y Kent Goldings

El nivel de tenor amargo: 23 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 5 %

Color: 5 - 14 SRM

Temperatura de Consumo: 5 – 8 °C

Color: Dorado brillante

Corona de espuma: Blanca y consistente

Aroma: Aroma maltoso y a cereales

Mouthfeel: El bajo contenido de lúpulo permite apreciar el marcado sabor a malta.
De cuerpo ligero y algo dulce al final

