



## FICHAS TÉCNICAS – PACK SEPTIEMBRE



MARCA: BALDUS  
ORIGEN: PUNTA INDIO - VERONICA  
ESTILO: IPA

**Estilo de fermentación:** Alta Fermentación (Ale).

**Blend de maltas:** Pilsen, Vienna, Munich, Carafa 1, Carafa 3.

**Blend de lúpulos:** Columbus, Williamette.

**El nivel de tenor amargo:** 50 IBU (unidades internacionales de amargor)

**Alcohol (%v/v):** 5,4 %

**Color:** 13 SRM

**Temperatura de Consumo:** 6 - 8 °C

**Notas de degustación:** Es una cerveza equilibrada, de cuerpo ligero y sabor redondo, donde se manifiesta con contundencia la presencia de los lúpulos que la integran en sus cinco adiciones

**Color:** Cobrizo

**Corona de espuma:** 1,5 a 2 cm

**Aroma:** Moderado aroma a caramelo y tostado con presencia de aroma a lúpulo

**Mouthfeel:** Cuerpo ligero con buena carbonatación y sensación intensa de lúpulo

**Maridajes:** Marida muy bien con carnes rojas salteadas con hongos o preparaciones caseras de salsas suaves. Ideal para acompañar pollos a las brasas y mariscos fritos tales como langostinos en hilados de batata.





MARCA: DOWNHILL  
ORIGEN: BANFIELD – BS AS  
ESTILO: IRISH GOLDEN ALE

**Blend de maltas:** El Blend de maltas está compuesto por 91% de malta de cebada tipo Pilsen, originaria del sur de la provincia de Buenos Aires y 9% de maltas especiales.

**Blend de lúpulos:** Lúpulo de amargor/aromático variedad “Cascade” originario de la región de El Bolsón, Patagonia Argentina.

**El nivel de tenor amargo:** 17 IBU (unidades internacionales de amargor)

**Alcohol (%v/v):** 4,5 %

**Color:** 2 SRM

**Temperatura de Consumo:** 4°C

**Notas de degustación:** Cerveza de color ámbar con suave aroma a lúpulos, predominante carácter a malta, acompañado de suaves notas frutales, amargor refinado y textura mediana.

**Color:** dorado a ámbar profundo.

**Corona de espuma:** gran espuma blanca, con buena retención.

**Aroma:** aroma a lúpulo moderado.

**Mouthfeel:** predominante carácter a malta acompañado de suaves notas frutales típicas de la fermentación alta. Cuerpo medio, carbonatación media. Finish suave, sin astringencias.

**Maridajes:** cerveza refrescante, acompaña bien comidas livianas, picadas y tapas.





**MARCA:** EL ALJIBE  
**ORIGEN:** TIGRE – BUENOS AIRES  
**ESTILO:** SCOTTISH ALE

**Estilo de fermentacion:** Alta Fermentación (ale)  
**Blend de maltas:** Pilsen, Cara 30, Cara 60, cebada tostada y avena  
**Blend de lupulo:** Cascade

**El nivel de tenor amargo:** 17 IBU (unidades internacionales de amargor)  
**Alcohol:** 5%  
**Color:** 16 SRM  
**Temperatura de consumo:** 6 grados

**Color:** Rojo oscuro  
**Corona de espuma:** Persistente  
**Aroma:** Las maltas caramelo estan presentes en este estilo  
**Mouthfeel:** Sabor balanceado y facil de beber  
**Maridajes:** Ideal para acompañar pastas y quesos

