



FICHAS TÉCNICAS – PACK MARZO



MARCA: BOHL
ORIGEN: BANFIELD – BS AS
ESTILO: GOLDEN ALE

Estilo de fermentación: Alta fermentación (Ale)

Blend de maltas: Pilsen, Cara60

Blend de lúpulos: Cascade y Kent Golding

El nivel de tenor amargo: 20 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 6 %

Temperatura de Consumo: 3 a 5 °C

Color: Rubia rojiza

Corona de espuma: Clara y ligera

Aroma: Aroma a malta y algo frutal

Mouthfeel: Un sabor bien equilibrado entre el dulzor de la malta y el amargor del lúpulo, con larga presencia en boca

Maridajes: Este tipo de cervezas se complementan bien con preparaciones a base de pescados de mar, carnes blancas como pollo y cerdo, embutidos, frituras en general y especialmente las frituras de mar





MARCA: HDQ
ORIGEN: QUILMES – BS AS
ESTILO: INDIAN PALE ALE

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale)

El nivel de tenor amargo: 60 IBU (unidades internacionales de amargor)

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

Temperatura de Consumo: 7 ° C

Color: Cobre Rojizo

Corona de espuma: Compacta que se mantiene hasta el final

Aroma: Prominente aroma a lúpulo

Mouthfeel: Sabor muy intenso y alto nivel de amargor, pero con una sensación placentera producto de la variedad de lúpulos nacionales utilizados.

Maridajes: Carnes asadas, quesos, comidas picantes.





MARCA: MORANTE

ORIGEN: VILLA BOSCH -BS AS

ESTILO: PORTER

Estilo de fermentación: Alta Fermentación (Ale)

Blend de maltas: Pilsen, chocolate, biscuit, caramelo 140, caramelo 30, black

Blend de lúpulos: Cascade

El nivel de tenor amargo: 20 IBU (unidades internacionales de amargor)

Alcohol (%v/v): 6,5 %

Color: 35 SRM

Temperatura de Consumo: 8 a 12 °C

Color: Marrón oscuro tirando a negro

Corona de espuma: Buena retención de espuma, color beige

Aroma: Aroma a chocolate, caramelo, granos de café tostado y levemente lúpulo

Mouthfeel : Cremosidad, chocolate, ahumado, café.

Maridajes: carne de cerdo, carnes asadas, mariscos, fiambres, paella.

