

India Pale Ale (“IPA”)

Cerveza especial amarga.

El estilo India Pale Ale nació con el objetivo de conservar la cerveza en los largos viajes a la India. La flor de lúpulo es nuestra aliada.

De color ámbar y con espuma blanca. Al beberla notarás que es una cerveza donde el sabor, aroma y amargor del lúpulo destacan sobre la malta. Los lúpulos americanos utilizados le dan ese sabor característico con aromas afrutados que recuerdan a mango.

Cerveza natural, sin gas inyectado y sin filtrar. Gasificación natural con segunda fermentación en la botella. Temperatura de servicio 7°C para disfrutar de sus características aromáticas y de sabor.

Estilo: India Pale Ale

Color: 10 SRM

Energía: 259kcal x 100ml

Alc/vol: 7,1 %

Amargor: 73 IBUS

CERVEZA AMARGA
India Pale Ale.
Cerveza intensamente lupulada. Nuestra Ipa de referencia en la que además de experimentar el sabor y el aroma del lúpulo podrás disfrutar de la malta de cebada. CO₂ natural propio de la fermentación en esta botella.
Cerveza extra.

@cervezasmach

Producto de España.
Conservar en un lugar fresco y oscuro.

INGREDIENTES
Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

Amargor: 73 IBUS
Color: 10 SRM
Lúpulos: Mosaic y Centennial.
Energía: 259kcal/62kcal x 100ml

www.smach.es

CERVEZA DE ESPAÑA

★ SANTANDER CRAFT BEER ★

SMACH
ipa

Alc. 7,1% Vol. 33Cl.

Disfruta de nuestra cerveza India Pale Ale, que viajó a la India y volvió con un sabor inconfundible. Su secreto son los lúpulos americanos, que le dan un aroma intenso y actúan de conservante natural. Esta cerveza es natural, sin filtrar y sin conservantes añadidos. Prueba la Smach IPA y vive una aventura de sabor.

SMACH
Milvus Migrans SL

Póligono de Raos
Parcela 11F36 - 39600
Camargo - Cantabria

Nº Lote | Consumir preferentemente antes del fin de: _____

R.E.:845-S Temperatura óptima de consumo: 7-12°