

SPI Doble India Pale Ale (“DIPA”)

Cerveza especial amarga.

Similar a la IPA se diferencia de esta en la mayor concentración de alcohol además de que esta cerveza se elabora con maltas más rubias. Con ello conseguimos un color amarillo pajizo turbio que resulta increíble.

Elaborada con grandes cantidades de lúpulos americanos (Citra y Simcoe) que aportan un aroma tropical a maracuyá y piña. Al beberla notarás que es una cerveza donde el sabor, aroma y amargor del lúpulo destacan sobre la malta.

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: Doble India Pale Ale

Color: 5 SRM

Energía: 289kcal x 100ml

Alc/vol: 8,0 %

Amargor: 63 IBUS

