



DouGall's  
FRESH BEER

# Session Stout

## SESSION STOUT

**ESTILO BJCP:** 16B. Stout de Avena (16. Cerveza Británica Oscura).

**EN CATÁLOGO DESDE:** 2012.

**PREMIOS:** Medalla de Plata (Campeonato Nacional de Cervezas 2017), Medalla de Bronce (Iberian Awards 2016), Medalla de Bronce (Barcelona Beer Challenge 2016).

**DESCRIPCIÓN:** La combinación de maltas proporciona una gran profundidad al sabor de nuestra Session Stout: aromas tostados con recuerdos a café y chocolate. Cerveza de mucho cuerpo y trago muy sabroso, acaba con notas torrefactas que se desvanecen rápidamente, quedando una sensación dulce y agradable.

**INGREDIENTES:** Agua, malta de CEBADA (Maris Otter, Caragold, Crystal 400, Crystal 150, Chocolate, Roasted Barley), AVENA, lúpulo (Simcoe) y levadura (Ale).

**CONSERVACIÓN:** En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

**CONSUMO PREFERENTE:** Hasta 12 meses desde la fecha de envasado.

**CONTENIDO EN ALCOHOL:** 4,2% vol. • **DENSIDAD INICIAL:** 11,91°P.

**AMARGOR:** 40 IBUs. • **COLOR:** 110 EBC.

**ENERGÍA:** 197kJ/47kcal ×100 ml.

**TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 8-12°C.

**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.



33 cl



20 L



30 L



41 L

**AMARGOR**

**LUPULADO**

**MALTOSIDAD**



Cervezas Artesanales de Cantabria S.L. · Barrio La Vega 51 · 39722, Liérganes. Cantabria

[dougalls.es](http://dougalls.es)

