

FICHA TÉCNICA

- **DENOMINACIÓN:** ALGARROBA ALE
- **TIPO:** AMBER ALE
- **LOTE:** 869
- **FECHA DE PRODUCCIÓN:** 26/03/2025
- **FECHA DE EMBOTELLADO:** 02/05/2025
- **UNIDADES BOTELLA 33CL.:** 1.490 Ud.
- **INGREDIENTES:**
 - MALTA PILS (MALTIERS)
 - MALTA MÜNICH (MALTIERS)
 - CARAMALT (SIMPSON)
 - EXTRA DARK (SIMPSON)
 - ALGARROBA
 - LÚPULO: MAGNUM / SAAZ
 - LEVADURA FERMOALE ay4
- **DENSIDAD ORIGINAL:** 1054
- **GRADO PLATO:** 13,27

- **CATA**

Cerveza Ámbar Oscuro con Notas de Algarroba

Aspecto:

Color ámbar oscuro, con un aspecto traslúcido y una espuma de color crema, persistente y atractiva.

Aroma:

En nariz, se revelan aromas complejos y cautivadores. Notas caramelizadas de toffee se entrelazan con aromas dulces que recuerdan a fruta madura, regaliz y madera. También se perciben toques de hierba fresca y artemisa, junto con las características distintivas de la algarroba, que aportan un aroma intenso y dulce.

Sabor:

El sabor es predominantemente dulce, con notas de caramelo toffee y pan que se equilibran con un amargor agradable. Este amargor, asociado a los lúpulos Magnum y Saaz, aporta un carácter equilibrado al trago. La algarroba añade un deje característico que complementa la dulzura inicial, ofreciendo una sensación fresca en boca.

Sensación en Boca:

La cerveza presenta una textura suave y una sensación astringente que persiste en el paladar, haciendo que cada sorbo sea memorable.

Final:

Con un final dulce que se complementa con el ligero amargor, esta cerveza es ideal para los amantes de las maltas y de la algarroba, que buscan una experiencia sensorial rica y equilibrada.