

ORIGINAL

Uva blanca / Bollería / Compota / Membrillo



www.cervezapiporra.com

Estilo.	Belgian Pale Ale
Graduación alcohólica.	5,9% vol.
Maltas.	Pale Ale, Pilsen, Biscuit 50, Cara 120, Special B, Malta chocolate
Lúpulos.	Styrian Goldings, Saaz, Nugget
Color.	Cobrizo (15 SRM)
Amargor	Medio (20 IBUS)

Vista. Cerveza de elegante color cobrizo; de burbuja ligera, su espuma blanca muestra una persistencia idónea en su estilo.

Aroma. Piporra Original comienza con un característico aroma maltoso y levemente acaramelado. Surgen notas a frutos blancos maduros como el membrillo y la uva blanca culminando con el aporte fresco de los lúpulos nobles utilizados en su elaboración.

Boca. Suave, golosa, delicada, a medida que se avanza en su cata van apareciendo sabores marcados a galleta, cereal y caramelo y algo más leves los toques a fruta blanca madura. Presenta un final sutilmente amargo con una muy adecuada persistencia.

Retrogusto. Maltoso, especiado y maduro.

Maridaje. Una cerveza fresca, apta para cualquier momento; Cerveza Piporra es una cerveza ideal para maridar con carnes rojas, quesos y todo tipo de embutidos. Debido a su agradable paso en boca es muy apropiada para tapear.



Cerveza Piporra

Tlf. 633 612 458 / 655 732 267

info@cervezapiporra.com

www.cervezapiporra.com