



Fitxa tècnica Cerveses JK Daurada

Estil: És una cervesa d'alta fermentació tipus pale ale on hem emprat llúpul Saaz, un dels llúpols nobles de la República Txeca com a homenatge a aquest país on vaig estar-hi vivint uns mesos i vaig enamorar-me de la cervesa.

Alcohol: 5,3 °

Coloració: Daurada intensa/ambarina (15 EBC)

Ibus (amargor): 26

Temperatura idònia de consum: 10-12°C

Got recomanat: Got de pinta

Ingredients: Aigua, maltes Pilsner, Pale, Munich, Carahell (ecològiques), llúpul Saaz (ecològic), llevat i una mica de sucre integral ecològic de comerç just per a la segona fermentació en ampolla

Descripció: Una cervesa d'alta fermentació, suau i refrescant, feta amb una barreja de maltes clares i un toc de malta caramel·litzada. De coloració ataronjada té un gust equilibrat amb les aromes (s'observen notes afruitades) i l'amargor final aportats pel llúpul Saaz. El carbònic dóna una sensació refrescant en boca i contribueix a la formació de l'escuma, cremosa i de color blanc lleugerament trencat.

Maridatge Recomanat: és una cervesa suau que combina bé amb molts plats, entre ells; amanides, plats vegeterians o vegans picants (curris, etc.), formatges tendres.

Format de Venda: Ampolles 33 cl, ampolles 75 cl i barrils keykeg.

Contacte: Jordi de Mier, tfn. 670 455 633, info@cervesesjk.cat, www.cervesesjk.cat