



### **Fitxa tècnica Cerveses JK Tots Sants**

**Estil:** Aquesta cervesa parteix de la idea de fer una pumpkin ale (cervesa de carbassa típica del halloween americà) però donant-li un toc més d'aquí, pensant en tenir una cervesa dolça que pugui ser un substitutiu (o complement) al moscatell durant la castanyada. Per això en la maceració de les maltes hi vam afegir moniatos estofats al forn per tal d'extreure els sucres i la dolçor d'aquest tubercle. Com no volem que el llúpol tingui molta presència, la càrrega de llúpol és suau (20 IBU), utilitzant llúpols conreats a Catalunya, durant l'ebullició també realitzem una addició de castanyes torrades al most.

**Alcohol:** 8,2 °

**Coloració:** Ambarina (20 EBC)

**Ibus (amargor):** 20

**Temperatura idònia de consum:** 10-12 °C

**Got recomanat:** Copa ample.

**Ingredients:** Aigua, maltes Pilsner i Pale (ecològiques), llúpol (Nugget i Cascade, de girona), llevat, moniatos (ecològics), castanyes i panela (sucre integral ecològic de comerç just).

**Descripció:** Una cervesa d'alta fermentació, dolça i de coloració ambarina. En nas s'observen aromes afruitades i dolces, i també aromes també relacionades amb l'alt contingut alcohòlic (a licor, rom...). En boca és dolça, amb carbonatació baixa i de cos lleuger, l'alcohol està ben integrat i no produeix cremor en gola.

**Maridatge Recomanat:** Una cervesa dolça i de més alta graduació, que pot servir tant com a aperitu o per a acompanyar les postres d'una freda nit de tardor, com panellets, moniatos i castanyes.