

Cerveza : Slaapmutske Extra Lager

Gluten Free. (330ml)



sin gluten <50 ppm



Descripción de la cerveza:

Slaapmutske Extra Glutenfree Lager es una cerveza de fermentación de fondo con dry-hopping y con refermentación en botella. La combinación única de la fermentación de fondo, la refermentación y el dry-hopping dan un sabor fresco y lupulado a esta lager amarga de 5,3 Vol%. Esta cerveza no contiene gluten **ni azúcar**.

Análisis:

- Alcohol: 5,3 %.
- Densidad: 10° Plato
- Amargor: 25 IBU
- Color: 4 EBC
- Maltas: malta pilsner
- Lúpulo: lúpulo aromático
- Hierbas: ninguna
- Otros ingredientes: ninguno
- Tipo de fermentación: fermentación lager
- Lagering: con dry-hopping (desglutinado en el lagering)*
- Filtrado: sí
- Pasteurizado: no
- Refermentación en botella: sí
- Refermentación en barril: a especificar (ambas pueden ser posibles)

***El lagering es una forma de maduración de la cerveza en la levadura que, generalmente, dura varias semanas, o hasta meses, a temperaturas casi congelantes, después de la fermentación y antes de la filtración y/o el empaque*



Ref.: EXT33DZEU