



ABADÍA IPA

DESCRIPCIÓN

Tipo de fermentación: Alta

Estilo: India Pale Ale

Alcohol: 5,6 %

Amargor ibus: 60

Color srm: 5,8

Temperatura de consumo: 4 y 8 grados

Ingredientes: Maltas: Pale Ale y Caramalt
Lúpulos: Columbus, Simcoe y Mosaic

Las India Pale Ale nacen en torno a 1790, y gracias a la inspiración y el tesón de Georges Hodson, maestro cervecero de Bow Brewery al este de Londres. Las Porter y Pale Ale de la época difícilmente soportaban el duro viaje desde Gran Bretaña hasta la India, en aquel momento colonia británica y residencia de miles de británicos ansiosos por disfrutar de su añorada pinta de buena cerveza. Por lo que Hodson, consciente del problema y empeñado en resolverlo, creó una Pale Ale especialmente lupulada y alcohólica que, gracias a eso, finalmente pudo superar dignamente el trayecto hasta la India. Y de ahí su nombre, India Pale Ale.

MARIDAJE

Es un gran acompañante para platos con curry y en general de la cocina india y tailandesa. También lo es para la cocina mexicana, guacamole, tacos, enchiladas... Es de las pocas cervezas que podemos disfrutar junto a platos picantes. Los fritos y los encurtidos también maridan perfectamente con esta personal cerveza. Calamares a la andaluza, croquetas, puntilla, pescaditos, ortiguillas, y rebozados en general. Y con un arroz meloso de langosta o bogavante, y arroces marineros en general, se disfrutará al máximo.

