



ABADÍA BROWN ALE

DESCRIPCIÓN

Tipo de fermentación: Alta

Estilo: Brown Ale

Alcohol: 5,5 %

Amargor ibus: 45

Color srm: 13,8

Temperatura de consumo: 6 y 10 grados

Ingredientes: Maltas: Pilsen, Viena, Pale Ale, Caramalt, Amber, Trigo y Avena

Lúpulos: Nelson Sauvin

La Cerveza Brown Ale tienen una larga tradición en el Reino Unido. Su origen se remonta a los inicios de siglo XVIII, en Inglaterra, donde aparece en diferentes versiones pero con una característica en común: el uso de malta oscura (Brown Malt) como base de la receta. Con el tiempo ha ido evolucionando hacia una amplia gama de cervezas que permite que cada cervecero interprete su propia versión. Cervezas Abadía ha querido elaborar una cerveza diferente, exclusiva y con el carácter de lo auténtico.

MARIDAJE

Puede maridar muy bien con guisos de carne o caza, y con platos elaborados con verduras de invierno. Es una acompañante fantástica del sushi y el sashimi. También de la cocina china en general. Los quesos de pasta blanda acompañarán perfectamente, como un buen camembert horno. Con arroces melosos de monte, conejo, pollo, pato, setas y cualquier de sus combinaciones, encuentra un encaje fantástico. Y nos permitirá cerrar una comida acompañando a postres con sabores de cacao y café. Es una cerveza para degustar en trago largo y dejándola reposar en el vaso.

