



# ABADÍA PALE ALE

## DESCRIPCIÓN

**Tipo de fermentación:** Alta

**Estilo:** Pale Ale

**Alcohol:** 5 %

**Amargor ibus:** 40

**Color srm:** 5,5

**Temperatura de consumo:** 6 y 10 grados

**Ingredientes:** Maltas: Pale Ale y Caramalt

Lúpulos: Columbus y Cascade

La primera aparición del término Pale Ale se remonta muy a principios del siglo XVIII, y se empleaba para identificar aquellas cervezas fabricadas a partir de malta secada con coque, una forma procesada de carbón, y que resultaban de un color notablemente más claro que las Porter, Stout, y en general Dark Ales populares de aquella época. La ciudad de Burton upon Trent, en el condado de Staffordshire, la alumbró y la encumbró hasta el lugar que ocupa hoy en el podio de las cervezas británicas. Un clásico entre los clásicos.

## MARIDAJE

Marida perfectamente con platos donde la carne roja sea protagonista, especialmente si es a la parrilla o a la brasa. Hay un encaje extraordinario con pescados y moluscos, como unos clásicos mejillones al estilo Bruselas. Un arroz de sepia con alcachofas, o de cigalas con ajos tiernos, y por supuesto el arroz al horno, serán grandes compañeros de esta cerveza. Y por último, también es muy recomendable en compañía de productos ahumados y en salazón.

Abadía Pale Ale es una cerveza fresca e intensa, que combina a la perfección el equilibrio entre aroma y amargor.

