



CERVEZA PEREGRINA

IMPRESIÓN GENERAL

Peregrina es una cerveza lager sin sabores fuertes, bien equilibrada y una carbonatación media.

AROMA

Se identifica un aroma a malta y grano con poca presencia aromática de lúpulo. Presenta un perfil limpio.

APARIENCIA

Color entre pajizo y dorado. Limpia y bien filtrada sin prácticamente sedimentos. Correcta espuma blanca de retención media.

SABOR

Presenta un nivel de maltosidad medio bajo con presencia de grano con final fresco y seco. Amargor de lúpulo bajo, estando bien balanceada y equilibrada. Su todo malta le confiere un agradable retrogusto neutro.

SENSACIÓN EN BOCA

Se trata de una cerveza de cuerpo liviano y carbonatación media con inexistencia de picor carbónico en lengua y paladar.

INGREDIENTES

Peregrina es una cerveza hecha con un 100% malta de cebada, lúpulo, agua y levadura. No posee adjuntos, ni conservantes, ni aromatizantes y está basada en los cuatro ingredientes básicos de la cerveza lo que le da un carácter de pureza.

ESTADÍSTICAS VITALES

IBU..... 20
SRM 4
OG.....1046
FF.....1010
ABV.....5.5%

Santiago de Compostela
Tel. 981 892 812 · info@peregrina.eu
www.peregrina.eu