



KLOSTER DUNKEL

Tradicional Dunkles Bávara



Malta: Münchner y Pilsner.

Lúpulo: Hallertauer Perle,

Hersbrucker, Tettnang.

Amargor: 27 IBU

Alc. Vol.: 5.1%

Gravedad Original: 12.80 Plato

Cerveza 100% de malta de cebada.

Fermentación: Baja / Lager.

Estilo: Münich Dunkel.

En vista: Color marrón - rojizo.

En nariz: Evidente aroma a caramelo y aromas tostados.

En boca: Ligeras notas a chocolate, caramelo y finaliza con un toque elegante de ciruela en el retrogusto.