



KLOSTER WEIZEN HELL

Cerveza de malta de trigo, con la inigualable fermentación en botella.

Malta: Pilsner 30% y 70% Weizen

Lúpulo: Hersbrucker y

Spalter Select.

Amargor: 13 IBU

Alc. Vol.: 5.4%

Gravedad Original: 12.60 Plato

Cerveza 70% malta de trigo,
30% malta de cebada.

Fermentación: Alta / Ale y
una inigualable segunda
fermentación en botella.

Estilo: Weizen Hell.



En vista: Cerveza sin filtrar de color pajizo, con abundante espuma característica del estilo Weizen.

En nariz: La segunda fermentación en botella, potencializa el aroma a frutas tropicales y plátano.

En boca: Nuestras papilas se refrescan con su abundante burbujeo, el vaso adecuado potencializa nuestra experiencia manteniendo los sabores en perfecto equilibrio.