



**Recht**  
**Schlenkerla Rauchbier**  
«ges gesch»

## SCHLENKERLA HELLES LAGER

Elaborada con finos lúpulos bávaros de los alrededores de Nuremberg. No se emplean maltas ahumadas para la elaboración de este estilo, sin embargo, conserva un sutil perfil ahumado. Esto se consigue ya que se cocina en los mismos tanques y empleando la misma levadura que en las otras cervezas ahumadas de la casa.



Estilo: Rauchbier (Helles Lager).

Fermentación: Baja / Lager.

Extracto Original: 11.5%

Alc. Vol.: 4.3%

Hoy en día, Schlenkerla es una de las únicas dos cervecerías en el mundo que continúan malteando y elaborando la cerveza ahumada de manera tradicional. El proceso de malteado se elabora en la misma cervecería y es ahumada con madera de haya.