

La/LATINA

by

SaufenHaus

La/LATINA® es la ninfa de la cerveza, es el espíritu que inspira a los maestros cerveceros a crear sinfonías para el paladar en el arte de las cervezas artesanales.

Se elaboró para celebrar el segundo aniversario de SaufenHaus Food & Beer's® en Monterrey, México en el año 2019. Su aroma nos ofrece una mezcla de frutas tropicales como el durazno y la toronja, su sabor es similar con dulces notas a mango. De cuerpo dorado y brillante con final amargo muy bien balanceado; refrescante y ligera es ideal para disfrutar en copa y con cualquier clima.

SESSION IPA

1

Ingredientes principales:

Lúpulos:

Chinook

Mosaic

Citra

Magnum

Levadura:

Safale American

Maltas:

Pale Ale

Caramel

Características:

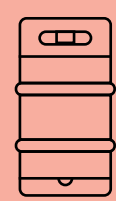
4.4% - Alcohol por Volumen (ABV)

40 - Unidades de Amargor (IBU)

1,0460 - Gravedad Original (OG)

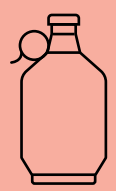
4.1 - Intensidad del Color (SRM)

Presentación:



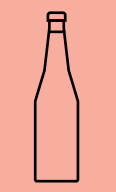
Barril-D 20L

(5.28 Gal)



Growler 1.8L

(1/2 Gal)



Botella 355mL

(12 Oz)

Teléfono/Whatsapp:

+52 811-011-8772

Facebook/Instagram:

@Saufenhausmt

Dirección: Juan Ignacio Ramon 801,

Local 08 Paseo, Santa Lucia, Centro,

64000 Monterrey, N.L.

