



CALANANS Irish Stout

Cervesa negra elaborada amb malt torrat.

La cervesa negra és una beguda tradicional de molts països costaners i associada al món mariner. El seu abundant contingut nutritiu i calòric sovint suplia les misèries i penúries de les llargues jornades a bord.

Aquesta cervesa s'ha inspirat en tota aquella gent anònima que, al llarg dels segles, ha hagut de lluitar enfront de condicions de vida molt dures i adverses. Capejant inclemències de la natura amb materials austers i jugant-se la vida a cada jorn.

Calanans és una cervesa d'estil *Irish Stout*, al got es presenta amb un intens color negre i cremosa escuma persistent de fines bombolles. La seva aroma és suau amb notes a pa torrat, cacau i a cafè, amb un retrogust lleugerament amarg.

De cos mitjà-alt i grau alcohòlic moderat, és una cervesa amb molta personalitat i una excel·lent elecció per a maridar amb carns, estofats, fins i tot xocolates amargues i postres.



CALANANS

Dades:

- **ABV** 4,5%
- **ENVÀS** Ampolla 33cl
- **ESTIL** Irish Stout



IBU



EBC



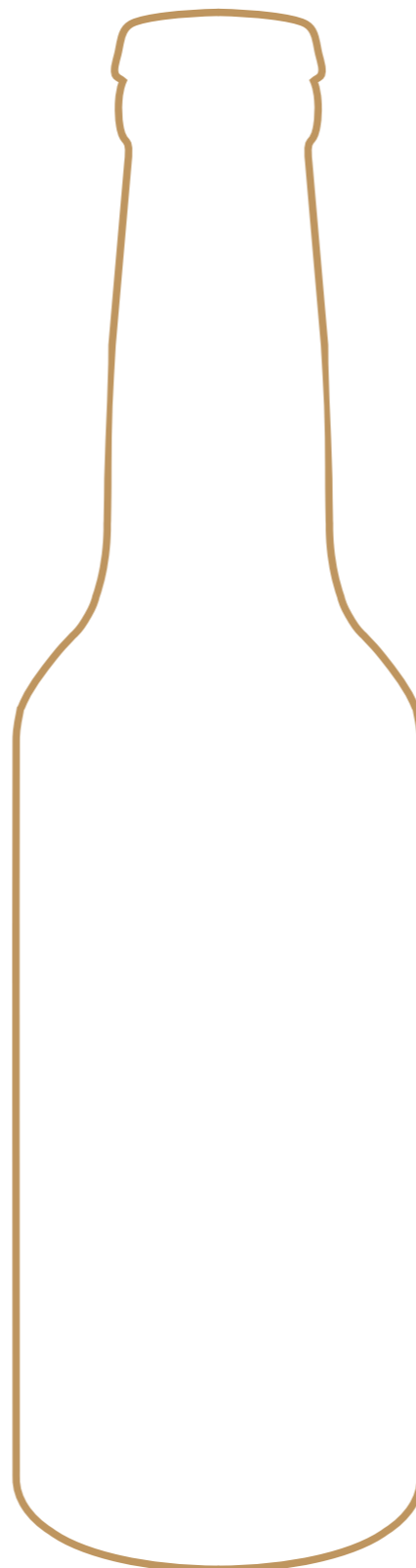
8-13°C



GUARDA



RECIPIENT



Com fer la guarda de les ampolles de cervesa?

Al ser una cervesa viva (*segona fermentació a l'ampolla*), sense filtrar ni pasteuritzar, recomanem que la seva guarda sigui sempre mantenint l'envàs en posició vertical per tal de que el pòsit generat pels llevats quedi assentat a la base de l'ampolla.

Tanmateix, també seria oportú que fos en un lloc fresc, sec i on la incidència de la llum solar fos molt baixa o nul·la.

Com servir la cervesa de la millor manera?

Col·loca la copa o got inclinat a uns 45° i deixa que el líquid caigui de l'ampolla sobre la paret vertical del recipient, evitant en la mesura de el possible que es creï escuma.

A poc a poc posa el recipient en posició vertical, quan quedin uns 2 o 3 dits de líquid a l'ampolla separa-la de manera que la cervesa en caure generi una capa d'escuma. Aquesta capa ens farà de tapa protectora fent que les aromes de la cervesa no s'escapin.

D'aquesta manera ha de quedar la copa plena amb una corona d'un a dos dits d'escuma cremosa. A la base de l'ampolla ens ha de quedar el pòsit sense servir.

