



TECLA Session IPA

Cervesa cítrica lleugerament llupolada.

Aquest estil de cervesa és molt recent, el seu origen va tenir lloc als EUA la primera dècada dels anys 2000. És el resultat de la fusió de dos estils clàssics anglesos, les cerveses Session i les cerveses IPA.

Els cervesers nord-americans van prendre la idea de les cerveses de baixa graduació del tipus Session i la van fusionar amb el concepte de l'Índia Pale Ale (IPA). L'objectiu era aconseguir la intensitat aromàtica i llupolada característica d'una IPA, però sense el contingut alcohòlic elevat i l'amargor pronunciat que sovint l'acompanyen.

Tecla és una cervesa llupolada que al got es presenta amb un color daurat pàl·lid sota una capa d'escuma blanca lleugerament persistent. La seva aroma és cítrica amb notes a fruits tropicals, subtilment herbàcies i a espècies.

De cos lleuger i grau alcohòlic baix, és una cervesa aromàtica molt refrescant. És una excel·lent elecció per compartir en moments socials distesos, festes diverses i llargs aperitius.



Tecla
Session IPA

Dades:

- ABV 4,0%
- ENVÀS Ampolla 33cl
- ESTIL Session IPA



IBU



EBC



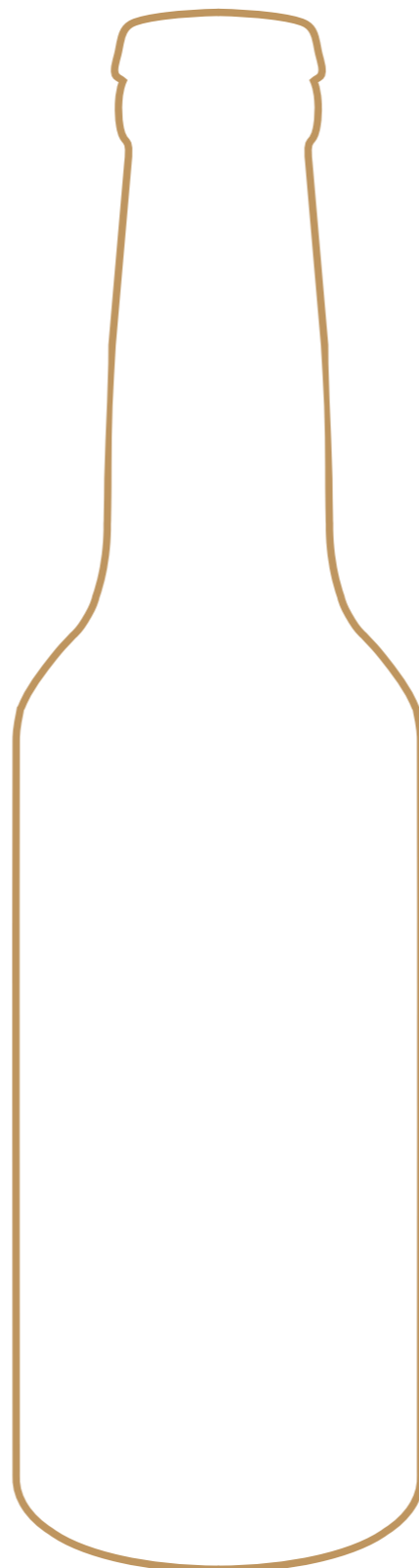
3-8°C



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.

