



## Cervezas Nazari S.L.

Crta. Puerto de la Ragua, km. 10.2  
18494 – Laroles ( Granada)

www.cervezasnazari.com  
info@cervezasnazari.com

+34 958 760 230

## FICHA TÉCNICA



Referencia / EAN: 8437015618012

Nombre: **AIXA**

Estilo: Pale Ale

Color: 28 EBC

Amargor: 32 IBU

Graduación: 6,2% Vol.

Descripción: Cerveza de Alta Fermentación elaborada con maltas pálidas, de color claro, cuerpo ligero y suave.

Proceso de elaboración: Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte en almidón de la malta de cebada en azúcares.

Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma.

Con la ebullición el mosto se queda esterilizado. A continuación se enfría a 15 y 23º para que las levaduras puedan desarrollarse correctamente.

Doble Fermentación: En la 1ª fermentación la levadura transformará los azúcares del mosto en alcohol. Este proceso se realiza en cubas con control de temperatura y las levaduras permanecen en actividad entre 6 a 8 días, periodo en el que habrá fermentado por completo. La temperatura del mosto se reduce a 2°C para poder extraer la levadura y el mosto se trasladará a una cuba en la que madurará y reposará durante 3 ó 4 días.

La 2ª fermentación en botella. Una vez clarificada se añade azúcar al mosto que servirán como alimento para que la levadura realice la 2ª fermentación en botella en una sala con temperatura entre los 18-20°C para que la cerveza pueda fermentar correctamente. Al cabo de unas 4 semanas se procederá al etiquetado y envío.

Presentación: 33 cl.

Temperatura de Servicio: Entre 7°C y 9°C

Gastronomía Acompañar con carnes y embutidos

Ingredientes y Alérgenos: **Malta de Cebada**

Lúpulo

Levadura

Agua de Sierra Nevada

Web: <http://cervezasnazari.com/nuestras-cervezas/aixa>