

C
D
B



CDB é uma homenagem à tradição botequeira brasileira de se beber cerveja com limão e sal. A característica super leve, ácida, salgada e muito refrescante da CDB é baseada no estilo alemão Gose, um estilo de cerveja quase esquecido de final levemente salgado, no qual o sour mash acidifica o mosto para criar uma bebida levemente ácida. Além de sal marinho, a CDB leva cascas de limão tahiti e flocos de aveia para adicionar cremosidade. O dry hopping é feito com o famoso lúpulo japonês Sorachi Ace para acentuar ainda mais a citricidade e realçar a característica de limão da cerveja.



MEDALHA DE OURO Categoria Contemporary Gose
Concurso Brasileiro de Cervejas 2017

ESTILO: OATMEAL GOSE COM LIMÃO

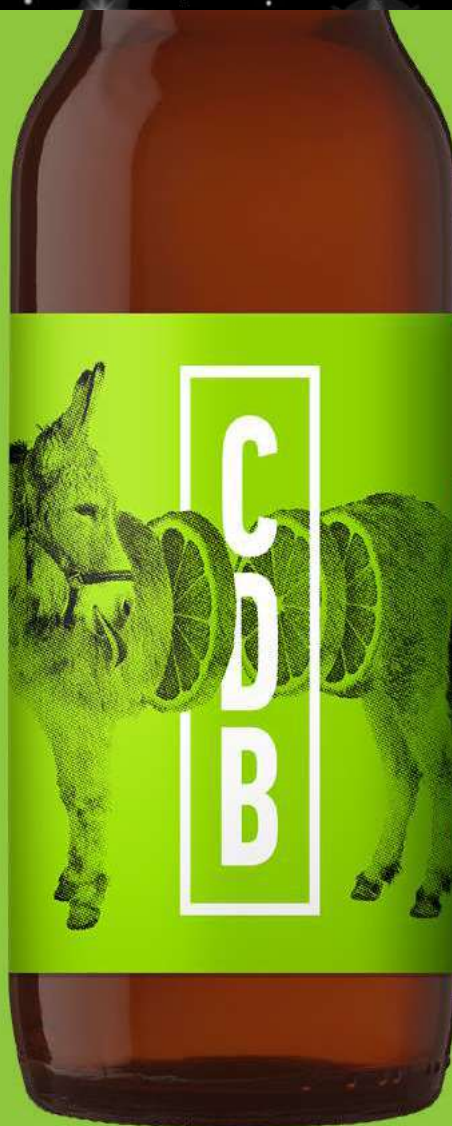
ABV: 4,8% | **IBU:** 8 | **pH:** 3,7

LÚPULOS: SORACHI ACE

LEVEDURA: FRENCH SAISON - WY 3711

INGREDIENTES: PILSEN, FLOCOS DE AVEIA, TRIGO CLARO,
CASCAS DE LIMÃO, SAL MARINHO

Embalagem: Caixa com 12 garrafas
Long Neck 355ml Twist-Off




MORADA
CIA ETÍLICA