

# CUPUA AÇU SOUR



O cupuaçu traz um toque tropical e inusitado ao estilo alemão de cerveja ácida Berliner Weisse. Além da fresquíssima polpa de cupuaçu vinda diretamente de Ilhéus na Bahia, esta cerveja ácida leva malte de trigo e flocos de aveia para trazer cremosidade ao paladar. A fermentação super seca da Cupuaçu Sour segue a linha Saison belga, adicionando complexidade, acentuando o aroma e sabor frutados e o paladar refrescante e tropical, lembrando inclusive um bom vinho branco seco e frutado.

**ESTILO:** OATMEAL BERLINER SAISON COM CUPUAÇU

**ABV:** 5,5% | **IBU:** 7 | **pH:** 3,5

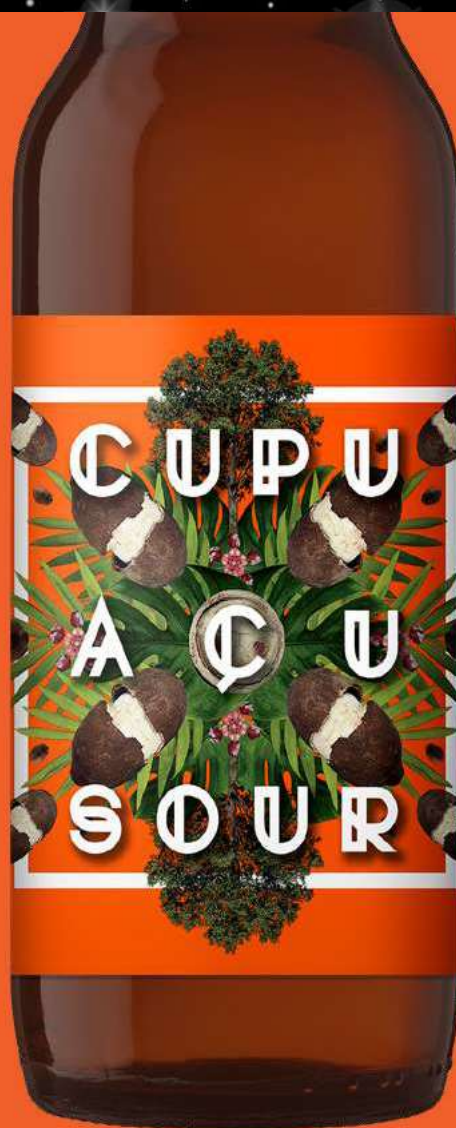
**LÚPULOS:** CASCADE

**LEVEDURA:** FRENCH SAISON - WY 3711

**INGREDIENTES:** PILSEN, FLOCOS DE AVEIA,  
TRIGO CLARO, POLPA DE CUPUAÇU

stillwater  
artisanal

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



**MORADA**  
CIA ETÍLICA