

# KELLA OSCURA

## Doppelbock (Cerveza Artesanal Premium)

El nombre de nuestra cerveza proviene de la adaptación de los nombres Killari y Killasisa que significan luz de luna y flor de luna. Nace de la inspiración en el ave sagrada de los Aztecas y Mayas, el Quetzal, y de su relación de los Dioses Quetzalcóatl y Kukulcán.

Su sabor y aroma nos remonta a nuestras raíces por el cuidado en el proceso de elaboración y de los ingredientes extraídos de tierras mexicanas.



## Ficha Técnica

Parámetro	Especificación	Descripción
Piezas por caja	1 caja con 24 botellas	Unidad Caja
Contenido Neto	355 mililitros	Cantidad en mililitros por unidad. (botella)
ABV (Alcohol by Volume)	7,5 % Alc. Vol.	Medida estándar de la cantidad de alcohol (etanol) que está contenida en un volumen dado de una bebida alcohólica. (expresada como un porcentaje en volumen)
IBU´s	21,0 IBU´s	Escala IBU (International Bittering Units), valor cuantitativo designado para la medición de la amargura en la cerveza. Esta mide la cantidad de ácidos iso-alfa presentes.
SG (Specific Gravity)	1.085	Gravedad original. Es el peso específico antes de la fermentación.
SRM (Standard Referenced Method)	25,4	Medición de intensidad de color de la cerveza.
Temperatura	3 a 11 C°	Preferentemente servir en este rango de temperatura.
<b>ATRIBUTOS</b>		
Vista		Color cobre a marrón oscuro, espuma media persistente y cremosa.
Aroma		Ligero aroma a lúpulo, herbal, floral y moderado carácter frutal.
Paladar		Cuerpo medio - robusto, ligero amargor, balance en malta con ligero dulzor, sabor caramelo, chocolate, café y maltas tostadas.
Maridaje		Carnes, cortes Premium, alimentos al grill, carnes frías, comida Mexicana, Oriental, Cajún, Italiana, comida condimentada, entre otras y postres.