



1. PREPARACIÓN DEL AGUA

Se ajustan los minerales de la receta...



CERVEZA ARTESANAL E INDEPENDIENTE

2. MOLIENDA

Aquí se muele el grano de cebada molido para que esté disponible el almidón...

*MOSTO

3. WHIRPOOL

MACERACIÓN

COCCIÓN

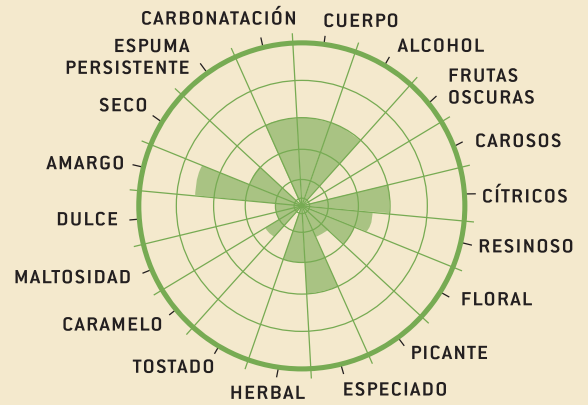
Movimiento de forma centrífuga que separa lo sólido...

CLASSIC IPA

DON MANU



Una IPA Clásica, donde los deliciosos aromas a lúpulos se funden en una base maltosa y acaramelada, logrando una cerveza de amargor firme pero fácil de beber. Con un carácter más bien resinoso, pináceo y levemente especiado, potenciados en el proceso de dryhopping. Su color amarillo, alta transparencia y espuma compacta, la hacen muy atractiva visualmente.

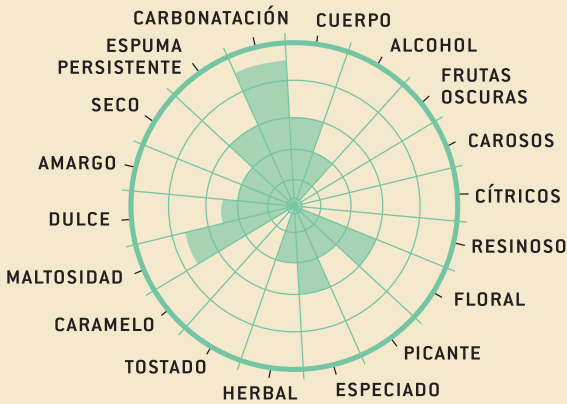


% ALC: 5,7 GL

SRM: 6
/COLOR



IBU: 40
/AMARGOR



Una cerveza de fermentación alta, de un destacado amarillo pajizo y que busca homenajear lo simple a través de un provocativo equilibrio entre amargor y dulce traducidos en una gran tomabilidad. De espuma generosa y sabores que explotan en el paladar dando una sensación crispy en boca. Una cerveza ligera y refrescante que sin quererlo te invitan a otra ronda...

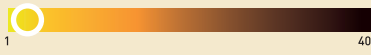
BLONDE ALE

LA GUADALINA



% ALC: 4,5 GL

SRM: 3-4
/COLOR



IBU: 13
/AMARGOR

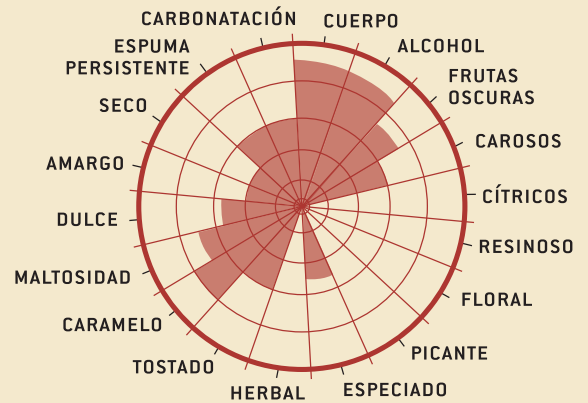


STRONG ALE

STRONG #47



Notable combinación de malts belgas, inglesas y chilenas, las cuales dan origen a una amplia gama de sabores: higos, caramelo, toffee y pasas. Cerveza de color ámbar/marrón, gran cuerpo, textura sedosa y una tibieza alcohólica evidente y siempre bienvenida.

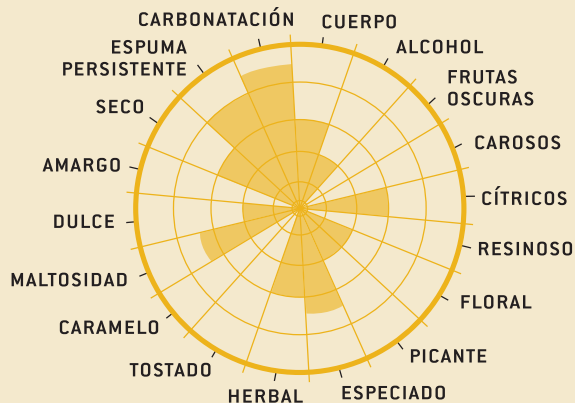


% ALC: 7,6 GL

SRM: 18
/COLOR



IBU: 25
/AMARGOR



Elaborada con altas cantidades de trigo para lograr su cremosidad y sensación herbal característica. Las delicadas adiciones de cáscaras de naranja y semilla de cilantro le otorgan un fino e inconfundible aroma.

BLANCHE ALE

BOTA SUCIA



% ALC: 4,8 GL

SRM: 4
/COLOR



IBU: 13
/AMARGOR

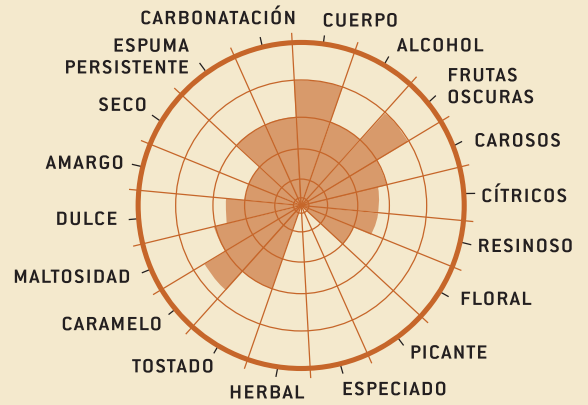


AMERICAN BROWN ALE

CRAZY JUAN



De color marrón con reflejos rubíes, esta cerveza tiene notas a caramelo, chocolate y algo de tostado, generando un sabor malteado y levemente amargo. La mezcla de lúpulos le otorgan toques cítricos y frutos tropicales en su aroma, que resaltan al pasar por el proceso de dryhopping contrarrestando un perfil maltoso.

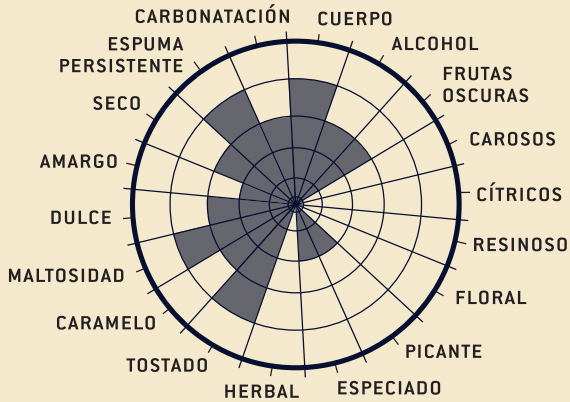


% ALC: 5,2 GL

SRM: 22 /COLOR



IBU: 25 /AMARGOR



Deliciosas notas a capuccino, chocolate amargo y caramelo, en medio de una textura sedosa y cálida. La adición de lúpulos ingleses permite que esta cerveza oscura, original de Londres, exprese su máximo sabor al ser elaborada con las aguas puras de la Patagonia.

PORTER ALE

PERROS DEL MACKAY



% ALC: 5,1 GL

SRM: 40 /COLOR



IBU: 19 /AMARGOR

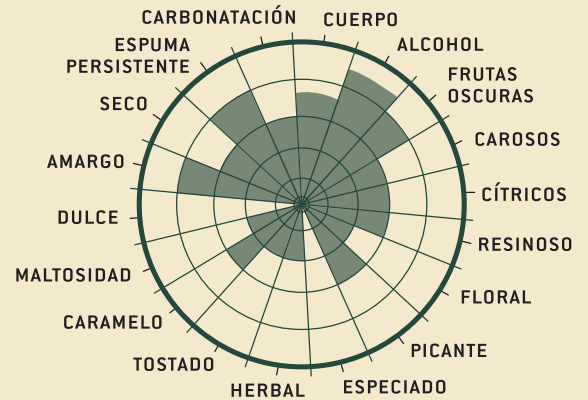


DOBLE IPA

RANITA DE DARWIN



El mix lúpulos utilizados hacen de las suyas en esta deliciosa receta, entregando tonos a mango, pino y mandarinas. A esto se le suma una base de malts pale ale y caramelo. Así, ésta fórmula nos entrega una maravillosa cerveza cremosa, de amargor firme y llena de sabor que se estimulan con la técnica de dryhopping. Apta para paladares avezados.

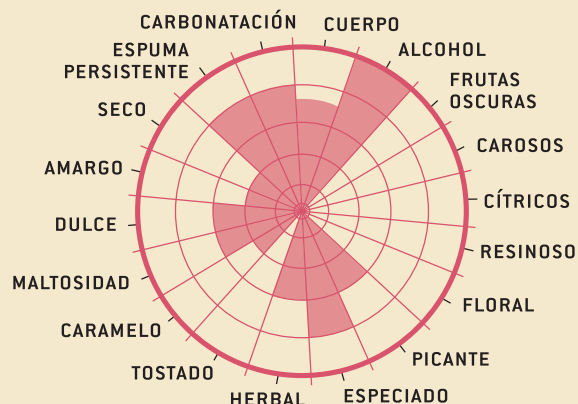


% ALC: 7,5 GL

SRM: 13 /COLOR



IBU: 65 /AMARGOR



En una fermentación con levadura belgas y una larga maduración logramos un alto contenido alcohólico en un final relativamente seco, un perfil de aroma esteroso y sutiles notas que evocan a plátano, vainilla y clave de olor. Su color dorado intenso, buena transparencia y agradable cuerpo hacen de ésta una cerveza delicada y compleja a la vez.

GOLDEN BELGIAN ALE

PATAGONIA MULTICOLOR



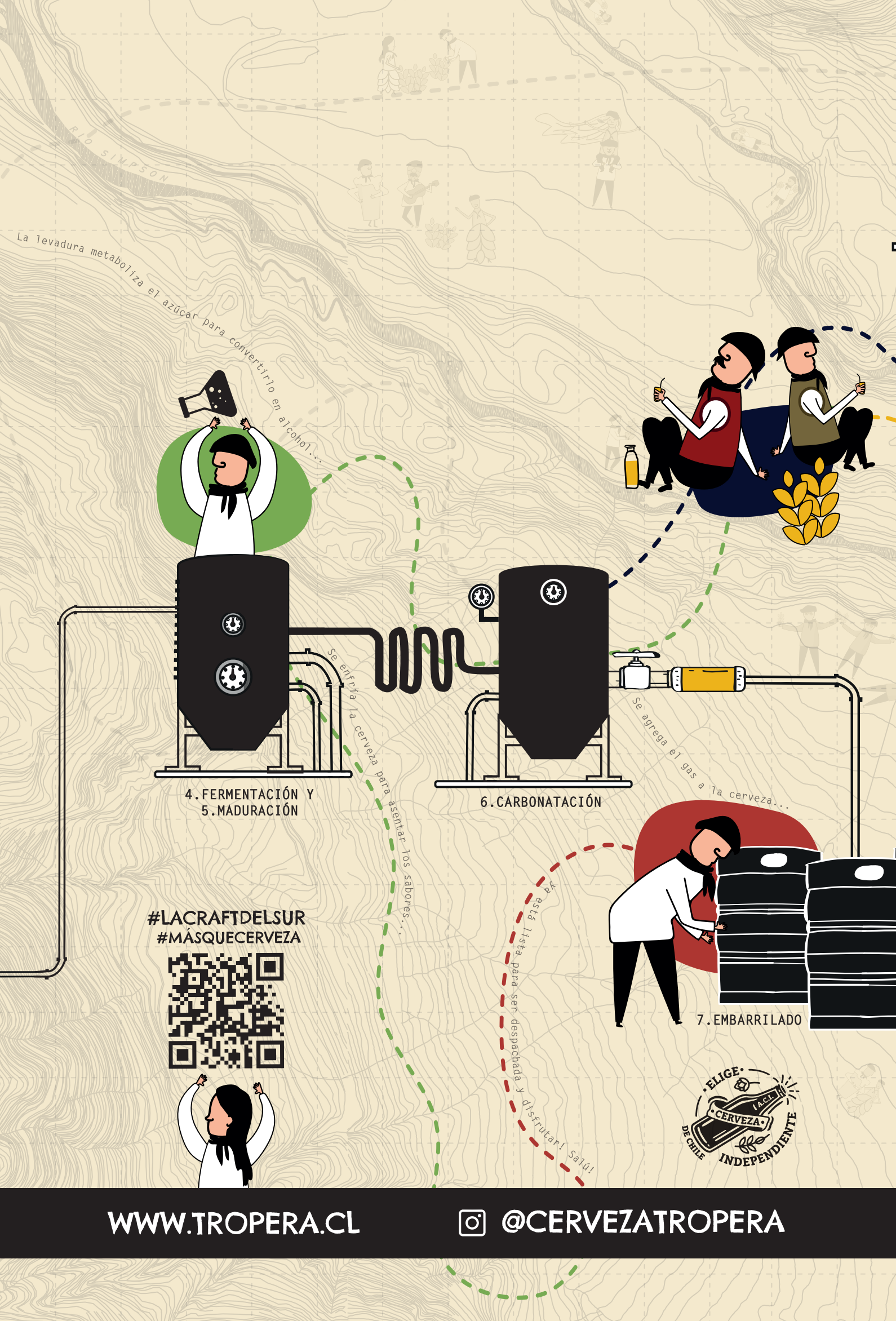
% ALC: 8,1 GL

SRM: 4 /COLOR

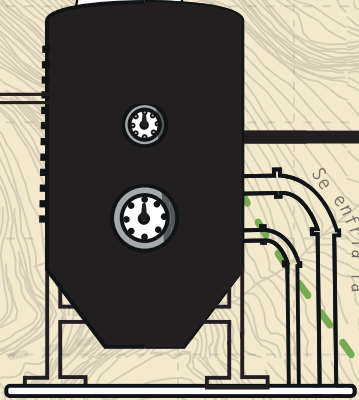


IBU: 25 /AMARGOR





La levadura metaboliza el azúcar para convertirlo en alcohol...

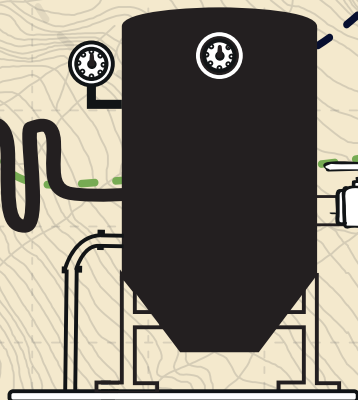


4. FERMENTACIÓN Y
5. MADURACIÓN

#LACRAFTDELSUR
#MÁSQUECERVEZA



Se enfría la cerveza para acentuar los sabores...



6. CARBONATACIÓN

Ya está lista para ser despachada y disfrutar! Salú!



Se agrega el gas a la cerveza...



7. EMBARRILADO

