



Espiga

Espiga Berliner Weisse
combina l'acidesa i la frescor,
seguit de la delicada dolçor del
préssec amb què s'elabora.

Espiga Berliner Weisse

Llúpols: Galena

Maltes: Pils & Wheat Malt

Dry Hopping: Préssec

Una Berliner Weisse de color groguenc pà·lid amb fines bombolles. En aroma sobresurten les notes afruitades del préssec, que genera una fragància molt exòtica i captivadora. En boca combina l'acidesa i la frescor, seguit de la delicada dolçor del préssec que s'equilibra amb els matisos generats pel flocs de blat i el llevat *Lactobacillus*, imprescindible per obtenir el caràcter net d'àcid làctic tan característic en aquest estil d'origen berlinès.



3,5% ABV // 8 IBU

Cervesa Espiga som el resultat d'unir la passió i la vocació per la cervesa artesana

La passió per crear una cervesa diferent, natural i de proximitat. De qualitat, única. Elaborada al cor del Penedès. Una cervesa per gaudir, no només de la pròpia cervesa, sinó també de tot el seu procés: des de la primera idea, les primeres proves, tot el procés d'elaboració i finalment bebent-ne en companyia.

També som el resultat de la vocació de dos biòlegs per donar vida a una cervesa amb personalitat i caràcter especial. L'Arnau Rovira, el nostre head brewer, i la Teresa Galván, la nostra directora d'administració i vendes, van començar plegats el projecte al 2012, després d'experiències internacionals a Dinamarca i Alemanya.

Després de 7 anys donant vida a cerveses plenes de vida, i amb un equip que s'ha anat ampliant fins als 7 treballadors, seguim com vam començar: amb ganes incansables per elaborar cerveses naturals, amb caràcter, per gaudir-ne a cada glop.

