


**INGREDIENTS / INGREDIENTES / INGRÉDIENTS / INGRÉDIENTS**
**H<sub>2</sub>O**

aigua / agua / water / eau

**Hordeum vulgare**

malta d'ordi / malta de cebada / barley malt / malt d'orge

**Triticum aestivum**

blat / trigo / wheat / blé

**Humulus lupulus**

llúpul / lúpulo / hop / houblon

**Saccharomyces cerevisiae**

llevat / levadura / yeast / levure

**Cervesa Artesana** rossa d'estil DDH IPA en la que predominen les notes cítriques i afrutades provinents del llúpul HBC472. Sense pasteuritzar.

**Cerveza Artesana** rubia de estilo DDH IPA en la que predominan las notas cítricas y afrutadas que provienen del lúpulo HBC472. Sin pasteurizar.

**Pale Craft Beer** DDH IPA, with citrus and fruity notes from HBC472 experimental hop. Unpasteurized.

**Bière artisanale** blonde de style DDH IPA dominée par des notes d'agrumes et de fruits provenant de la variété d'houblons HBC472. Non pasteurisée.



7 427245 171716


**Espiga**

FEAT


**YAKIMA  
CHIEF  
-HOPS-**

Segueix-nos // Siguenos // Follow us


**www.espiga.cat**  
info@espiga.cat

COMPANIA  
ARTESANA MAIANS S.L.  
C. Malet 12, nau n°3,  
Sant Llorenç d'Hortons  
Alt Penedès, Barcelona. Spain.


**Espiga**

FEAT


**YAKIMA  
CHIEF  
-HOPS-**

I   
HBC  
472

**CERVELSA ESPIGA FEAT  
YAKIMA CHIEF HOPS**

**DDH IPA // 6.5% VOL // 44CL**

Lot - Consumir preferentment abans del vostre base  
Lots - Consumir preferentment antes del ver base

Batch - Best before: see base

Lot - Date peremption: voir la base

Conservar en un lloc fred, sec i en posició vertical

Conservar en un lugar frío, seco y en posición vertical

Keep it cold and dry in a standing position

Conservar dans un endroit sec et frais en position verticale

Product of \*EU\*

