



BOCK
DAMM
NEGRA MÚNICH

**BOCK DAMM
ES EL
RESULTADO
DE LA
COMBINACIÓN
DE 3 TIPOS DE
MALTAS
DIFERENTES:
LAS MALTAS
TORREFACTAS,
MALTAS
CARAMELO
Y MALTAS
PILSEN**

**TRES MALTAS
DIFERENTES.
INFINIDAD
DE MATICES**



MALTAS TORREFACTAS

Las maltas torrefactas se obtienen tostando los granos secos de malta a temperaturas entre 200 y 220°C. Estos granos, son los que le dan su color característico a Bock Damm y aportan a la cerveza olor y gusto a tostado y aromas de cacao y café.

MALTAS CARAMELO

Las maltas caramelo se consiguen tostando la malta verde directamente, sin secar. Primero, los granos se calientan a una temperatura de 60-75°C, que provocarán la creación de azúcares en el centro del grano que quedarán en un estado semilíquido. Posteriormente, estos granos se tuestan a temperaturas entre 150 y 180°C, provocando la caramelización de los azúcares y aportando notas que recuerdan al caramelo, las pasas y la miel.



MALTAS PILSEN

Las maltas Pilsen son las que se encuentran habitualmente en las cervezas lager, son las que aportan los azúcares para la fermentación y dotan a la cerveza de un gusto a cereal, ligeramente dulce. Son las maltas más pálidas de todas. Esto se debe a que los granos son tostados a temperaturas más bajas y durante un menor tiempo que el resto de maltas.

**BOCK
DAMM.
NEGRA
MÚNICH
1888**



Nacida en Einbeck

Para explicar el origen del estilo Negra Múnich hemos de remontarnos al siglo XIV en Alemania, concretamente a la ciudad de Einbeck. Esta ciudad formaba parte de la Liga Hanseática, una alianza comercial entre ciudades del centro de Europa para favorecer el comercio. Einbeck se hizo famosa por sus cervezas de excelente calidad.

Consagrada en Múnich

Múnich no conseguía competir con estas cervezas que se pusieron muy de moda entre la clase alta de la sociedad, especialmente la nobleza.

El Duque Maximiliano I, decidió acabar con esta supremacía montando su propia cervecería y contratando al Maestro Cervecerero de Einbeck, Elias Pichler. Él fue el encargado de trasladar todos los conocimientos para elaborar una cerveza en Múnich a la altura. Y lo consiguió.

Elaborada por Damm desde 1888

Damm lanzó su primera Bock Damm a finales del siglo XIX siguiendo las técnicas de elaboración tradicionales de los maestros cerveceros de Múnich.

RECETA AUTÉNTICA. 100% INGREDIENTES NATURALES

La exclusiva combinación de maltas y una cuidadosa selección de ingredientes dan como resultado una cerveza negra con mucho cuerpo, con presencia de cálidas notas de sabores tostados y con el intenso color y carácter típico de las cervezas negras tipo Múnich.





El ritual de Bock Damm

La temperatura puede variar de 5 a 8 grados dependiendo si se prefiere recalcar el cuerpo o a menor temperatura se realza el amargor.

La forma tradicional de beber esta cerveza originaria de Múnich es en una jarra de cerámica, vertida a 45° para hacer batir la espuma.

Botella 33 cl retornable (caja 24 uds.)

Botella 25 cl sin retorno (cesta 6 uds.)

Lata 33 cl (pack 24 uds.)

Barril 20 l

Barril 30 l







Fig. 1

Fig. 1. El grabado que aparece en nuestra Bock Dammm de hoy es una reproducción del símbolo original de la etiqueta de 1888.

**BOCK
DAMM
NEGRA MÚNICH**