



BOCK
DAMM
NEGRA MUNIC

**BOCK DAMM
ÉS EL
RESULTAT
DE LA
COMBINACIÓ
DE TRES TIPUS
DE MALTES
DIFERENTS:
MALTES
TORREFACTES,
MALTES
CARAMEL
I MALTES
PILSEN**

**TRES MALTES
DIFERENTS.
INFINITAT
DE MATISOS.**



MALTES TORREFACTES

Les maltes torrefactes s'obtenen torrant els grans secs de malta a temperatures d'entre 200 °C i 220 °C.

Aquests grans són els que atorguen el color característic a la Bock Damm i aporten a la cervesa olor i gust de torrat i aromes de cacau i cafè.

MALTES CARAMEL

Les maltes caramel s'aconsegueixen torrant la malta verda directament, sense assecar.

En primer lloc, els grans s'escalfen a una temperatura de 60-75 °C, la qual cosa provocarà la creació de sucres en el centre del gra, que quedaran en un estat semilíquid. Posteriorment, aquests grans es torren a temperatures d'entre 150 °C i 180 °C, la qual cosa provoca la caramel·lització dels sucres i aporta notes que recorden el caramel, les panses i la mel.



MALTES PILSEN

Les maltes Pilsen són les que s'utilitzen habitualment en les cerveses lager, són les que aporten els sucres per a la fermentació i doten la cervesa d'un gust de cereal, lleugerament dolç. Són les maltes més pàl·lides de totes. Això es deu al fet que els grans es torren a temperatures més baixes i durant un temps més curt que la resta de maltes.

BOCK DAMM. NEGRA MUNIC 1888



Nascuda a Einbeck

Per explicar l'origen de l'estil Negra Munic ens hem de remuntar al segle XIV a Alemanya, concretament a la ciutat d'Einbeck. Aquesta ciutat formava part de la Lliga Hanseàtica, una aliança comercial entre ciutats del centre d'Europa per afavorir el comerç.

Einbeck va esdevenir famosa per les seves cerveses de qualitat excel·lent.

Consagrada a Munic

Munic no aconseguia competir amb aquestes cerveses, que es van posar molt de moda entre la classe alta de la societat, especialment la noblesa.

El duc Maximilià I va decidir posar fi a aquesta supremacia instaurant la seva pròpia cerveseria i contractant el mestre cerveser d'Einbeck, Elias Pichler. Ell va ser l'encarregat de traslladar a Munic tots els coneixements per elaborar una cervesa que estigués a l'altura. I ho va aconseguir.

Elaborada per Damm des de 1888

Damm va llançar la seva primera Bock Damm a finals del segle XIX, seguint les tècniques d'elaboració tradicionals dels mestres cervesers de Munic.

RECEP TA AUTÈNTICA. 100% INGREDIENTS NATURALS

La combinació exclusiva de maltes i una selecció curosa d'ingredients donen com a resultat una cervesa negra amb molt de cos, amb presència de notes càlides de sabors torrats i amb el color intens i caràcter típic de les cerveses negres tipus Munic.





El ritual de Bock Damm

La temperatura pot variar de 5 a 8 graus, en funció de si es vol recalcar el cos o, a menor temperatura, realçar l'amargor.

La forma tradicional de beure aquesta cervesa originària de Munic és en una gerra de ceràmica, abocada a 45° per fer batre l'escuma.

Ampolla 33 cl. retornable (caixa 24 u.)
Ampolla 25 cl. sense retorn (cistella 6 u.)
Llauna 33 cl. (pack 24 u.)
Barril 20 l.
Barril 30 l.







Fig. 1

Fig. 1. El gravat que apareix a la nostra Bock Damm actual és una reproducció del símbol original de l'etiqueta de 1888.

BOCK
DAMM
NEGRA MUNIC