



ALMIRANTE DÖNN

FÁBRICA DE CERVEZAS
100% LIBRE DE GLUTEN



Bouchard Golden

Color dorado brillante por su blend de Maltas a base de Sorgo, Mijo y Trigo Sarraceno con notas cítricas de naranja. De cuerpo ligero y refrescante de gran tomabilidad. Aroma suave y dulce que se balancean en boca con un final amargo de su lupulado.

VOL. ALC.
3,8%

IBU
16

SRM
6-8



Rosales Amber Ale

Cuerpo medio con aromas frutados a damascos y duraznos, que se funden con la combinación perfecta de Maltas de Sorgo, Mijo y Maíz. En boca aparecen notas a caramelo y toffee carecterísticos de las maltas especiales, que se equilibran con el amargor del lúpulo.

VOL. ALC.
4,5%

IBU
19

SRM
15-18



Granville Witbier

Blend de Maltas a base de Sorgo, Trigo Sarraceno y Maíz combinadas con cáscara de naranja y coriandro, dándole un aroma frutado y moderadamente ácido. Cuerpo medio, aspecto turbio y pálido típico del estilo Witbier. Una espuma densa y suave redondea el estilo más revolucionario del Almirante.

VOL. ALC.
4%

IBU
10

SRM
3



Russel Sipa

Refrescante con aroma a pinos y frutas tropicales gracias al proceso de Lupulado en Seco. Cuerpo medio, alto amargor y suave turbidez lograda por la conjugación de Maltas a base de Mijo, Sorgo y Mijo Tostado. Espuma cremosa y persistente. Estilo insignia en la Revolución Craft.

VOL. ALC.
4,5%

IBU
35

SRM
8-10



Nother Porter

Sabor intenso y espuma de color canela, gracias a la conjugación de Maltas a base de Mijo Tostado, Quinoa, Trigo Sarraceno, Sorgo y Caramelo. Amargor medio ya que contiene notas de chocolate y azúcar, que se balancean con el sabor del café.

VOL. ALC.
4,5%

IBU
25-30

SRM
30



NOSOTROS

Somos Almirante Dönn un grupo de amigos emprendedores, que impulsa la revolución craft libre de gluten. Elaboramos distintos tipos de cervezas, sabrosas, complejas y de calidad para saciar los paladares más exigentes; fruto del amor, la amistad y pasión de cada tripulante.