**Dorada Pampeana (Libre)**

En sus comienzos los cerveceros caseros argentinos estaban muy limitados: no existían los extractos, sólo malta pilsen y lúpulo Cascade. Sólo levaduras secas, comúnmente Nottingham, Windsor o Safale. Con estos ingredientes, los cerveceros argentinos desarrollaron una versión específica de la Blond Ale, llamda Dorada Pampeana.

**Aroma:** aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es aceptable el aroma frutal bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Sin diacetilo.

**Aspecto:** color amarillo claro a dorado profundo. Claro a brillante. Espuma baja a medio con buena retención.

**Sabor:** Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los flavors a caramelo. Flavor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Final medio-seco o algo dulce. Sin diacetilo.

**Sensación en boca:** Cuerpo mediano ligero a medio. Carbonatación media a alta. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

**Impresión general:** Fácilmente bebible, accesible, con orientación a malta.

**Comentarios:** es dificultoso lograr el balance.

**Historia:** los primeros cerveceros argentinos sólo accedían a malta pilsen y lúpulo cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

**Ingredientes:** usualmente solo malta pálida o pilsen, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizadas. Comúnmente lúpulo Cascade. Levaduras americanas limpias, británicas levemente frutadas o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

**Estadísticas vitales:**
**IBUs:** 15 – 22
**SRM:** 3 – 5
**D.I.:** 1.042 – 1.054; D.F.: 1.009 – 1.013
**Graduación alcohólica:** 4,3º – 5,5º