

Kwak



Cerveza especial belga del cochero, 8% de alcohol, de alta fermentación y filtrada.

La Pauwel Kwak es una cerveza tostada y brillante. Aromas de malta tostada, tierra y regaliz. Un sabor a plátano caramelizado, turrón y un toque afrutado al final, nos sugieren un calor humano que nos reconforta.

La forma de servirla es bien fría, con fuerza, llenando el vaso de espuma hasta arriba. Así se obtiene el espectáculo visual. Cuando el vaso se ha llenado de cerveza, añadid el resto de la cerveza que quedó en la botella y admirad la cremosidad de su espuma. ¡¡¡ Ojo !!! Al final es posible que Pauwel diga: "Kwak"...

La Kwak acompaña bien a charcutería, paté de foie y de caza, carne de caza menor (liebre y cordoniz) y quesos jóvenes y suaves.

Copyright Cervebel

Historia

Situémonos en Flandes en 1800, época en la que se viajaba en carrozas por caminos llenos de polvo... Pauwel Kwak tenía una caballeriza, llamada "De Hoorn", en una carretera muy transitada que unía Gent con Mechelen (respectivamente Gante y Malinas). En su caballeriza paraban casi todas las carrozas para dar de comer y beber a sus caballos o, simplemente, para cambiarlos. Mientras tanto, los pasajeros tenían tiempo de refrescarse y beber o comer algo.

Así, la caballeriza "De Hoorn" se hizo muy famosa porque se servía la cerveza Pauwel Kwak, oscura y fuerte. Una Ley de Napoleón prohibía a los conductores beber junto a sus pasajeros y les obligaba a quedarse encima de su carroza durante el tiempo de espera. Para poder dejar disfrutar a los conductores de su famoso néctar, Pauwel Kwak diseñó una copa sin pie que se colgaba de un soporte de madera fijado a la carroza. De este modo podían beber mientras esperaban y podían llevarse la copa para beber durante el viaje.

Los conductores se encargaron de llevar la fama de esta cerveza por todo el país, y llegó a ser tan grande, que su cerveza, la llamada "Pauwel Kwak", fue considerada como un tipo de cerveza típica de la zona de Dendermonde.

La cervecería Bosteels fue construida en 1791 en Buggenhout, cerca del local de Pauwel Kwak. Hace muchos años conocieron la historia de Pauwel Kwak y decidieron conservar su tradición, añadiendo a la copa tan típica el soporte de madera necesario para poder comercializar su cerveza en locales que no disponen de carrozas (de éstos actualmente hay muy pocos).

Cervebel trajo la Kwak a España hace 20 años, y en estos años se han montado varios grifos de Kwak en las mejores cervecerías españolas, y aún esperan el día en que lleguen las primeras carrozas...



Kwak

Ficha técnica

ALC	8%
Densidad en grados plato	18,3°
Color EBC	32
Amargor EBU	16,8
Saturación CO2 gr/l	6.85
Consumo °C	6-9°C

Envases:

botella de 33cl (24 uds./caja)
barril de 30 l.

Tipos de malta empleados:

tres variedades de malta, tostada con azúcar candeal.

Variedades de lúpulo empleadas:

Saaz



Copyright Cervebel

