vinetur

Manush presenta una Black IPA tostada con amargor moderado y final seco

La cerveza usa lúpulos patagónicos y maltas infusionadas en frío para aportar notas de café y chocolate amargo

miércoles 25 de noviembre de 2026



Manush ha presentado en Bariloche su nueva Black IPA, una cerveza con 5% de alcohol, amargor moderado y un perfil tostado en el que aparecen notas de chocolate amargo y café. La cervecera patagónica la sitúa dentro de las IPA de trago ágil, con final seco y sin una carga alcohólica alta.

La compañía informa de que la receta se apoya en lúpulos patagónicos y maltas tostadas infusionadas en frío. El resultado, en sus términos, busca unir el perfil lupulado propio de una India Pale Ale con la parte oscura y tostada de estilos elaborados con maltas de mayor tueste.

En la ficha técnica, Manush sitúa su nivel de amargor entre 25 y 30 IBU, la escala que usa el sector para medir ese rasgo en la cerveza. También la define como una elaboración de cuerpo medio. En aroma, la firma habla de notas resinosas, cítricas y herbales procedentes del lúpulo, junto con matices de chocolate amargo y café tostado aportados por las maltas oscuras. En boca, añade, el tostado aparece con un amargor firme y limpio.

La Black IPA es un estilo que suele combinar dos familias de sabores que a primera vista parecen alejadas: por un lado, la parte cítrica, herbal o resinosa de las IPA; por otro, el color oscuro y los recuerdos a café o cacao de las maltas tostadas. En este caso, Manush plantea una versión de graduación moderada, con una intensidad contenida en el amargor y un acabado seco.

Ezequiel Alejandro Ratti, jefe de producción de Manush, atribuye una parte de ese perfil al método de elaboración elegido para las maltas tostadas. “La particularidad de esta cerveza es que la infusión de maltas tostadas no las ponemos en la cocción, sino que extraemos el sabor en frío, lo que le brinda más aroma”, afirma. En la elaboración cervecera, esta técnica se emplea para obtener color y notas tostadas con un perfil aromático más limpio.

La empresa describe el aspecto de la cerveza como negro rubí profundo, con espuma cremosa de color caramelo. Esa combinación visual encaja con un estilo que, pese a su color oscuro, no tiene por qué ofrecer un paso pesado por boca. En su propuesta, la parte tostada convive con una presencia lupulada moderada y con un final seco pensado para favorecer la bebida.

Para el servicio de mesa, Manush propone maridarla con un ojo de bife acompañado de papas rústicas, ensalada del chef, chimichurri y salsa romesco de morrón, aceite de oliva y ajo. La otra sugerencia de la casa es un gulash. La cervecera sostiene que las notas tostadas armonizan con la intensidad de la carne y que el amargor limpio ayuda

a equilibrar las salsas y las guarniciones.