



# BARCELONA BEER FESTIVAL



FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANA

13-14-15 Març Museu Marítim Sala Marqués Comillas  
de Barcelona

2015



# Bières et Saveurs de Chambly

**SEPTEMBER**  
**4<sup>th</sup> – 7<sup>th</sup>, 2015**  
**Chambly**  
**Québec**  
**CANADA**

**"The largest gathering of microbrewers in Quebec and Canada!  
Around 60 craft breweries on site for 4 day! 60 000+ visitors, 14<sup>th</sup> edition"**

El Festival **Bières et Saveurs de Chambly** està orgullós d'associar-se amb el Barcelona Beer Festival i amb la seva noble causa de promoció de la cervesa de qualitat. L'objectiu de la nostra col·laboració és establir una relació entre els dos festivals, les nostres cerveseries exposidores, els nostres artesans i visitants. Tot això amb una passió en comú: AUTÈNTICA – BONA – CERVEZA. A tot el món, el moviment de la cervesa artesanal està creixent, unim-nos doncs en el que ens apropa i apropem-nos gràcies al que ens uneix. Vine a fer un cop d'ull a [www.bieresetsaveurs.com](http://www.bieresetsaveurs.com) i després vine a veure'ns en persona.

El Festival **www.bieresetsaveurs.com** está orgulloso de asociarse al Barcelona Beer Festival en su noble causa de promoción de la cerveza de calidad. El objetivo de nuestra colaboración es establecer una relación entre nuestros festivales, nuestras cervecerías expositoras, nuestros artesanos y festivaleros. Todo ello con una pasión en común: AUTENTICA – BUENA - CERVEZA. En todo el mundo, el movimiento cervecero artesano está creciendo entonces, unámonos pues en lo que nos acerca y acerquémonos gracias a lo que nos une. Visita [www.bieresetsaveurs.com](http://www.bieresetsaveurs.com) y después ven a vernos en persona.

The **www.bieresetsaveurs.com** is proud to associate itself with the Barcelona Beer Festival in the noble cause that is the promotion of quality beers. By associating ourselves, we hope to create relations between our organizations, our artisans, our exhibitors and also our visitors. All of this with one common passion: REAL. GOOD. BEER. All over the world, the craft beer movement is expanding, therefore, let us unite around what brings us closer and let us be closer through what unites us! Come take a look at [www.bieresetsaveurs.com](http://www.bieresetsaveurs.com) and then come and see us in person.

**Informació · 4 ·**

**Què menjar? · 9 ·**

**Activitats · 13 ·**

**Cerveses · 21 ·**

**Recomanats · 76 ·**

**La cervesa artesana està de moda.** És, poder, la frase més recurrent que escoltem la gent del sector. Pot tenir la component negativa de ser pasatger però estem convençuts que hem arribat per quedar-nos. Cada cop som més els que gaudim amb la bona cervesa i les possibilitats que té tan sorprenents. El Barcelona Beer Festival manté el seu esperit inicial de fa quatre anys de ser punt de descoberta per al màxim de públic neòfit possible, a la vegada que esdevenir tot un repte i estímul pel públic coneixedor que ve en cerca de novetats i cerveses inèdites. Més col·laboracions, més activitats, més propostes de maridatge,... però la mateixa filosofia de convertir-se en la capital europea de la bona cervesa per uns dies. Gaudim-ho plegats!

**INFORMACIÓN · 4 ·**

**QUÉ COMER? · 9 ·**

**ACTIVIDADES · 13 ·**

**CERVEZAS · 21 ·**

**RECOMENDADOS · 76 ·**

**La cerveza artesana está de moda.** Es, quizá, la frase más recurrente que escuchamos la gente del sector. Puede tener la componente negativa de ser algo pasajero pero estamos convencidos de que hemos llegado para quedarnos. Cada vez somos más los que disfrutamos con la buena cerveza y las posibilidades que tiene tan sorprendentes. El Barcelona Beer Festival mantiene su espíritu inicial de hace cuatro años de ser punto de descubrimiento para el máximo de público neófito posible y a la vez suponer un reto y estímulo para el público conocedor que viene en busca de novedades y cervezas inéditas. Más colaboraciones, más actividades, más propuestas de maridaje, ... pero la misma filosofía de convertirse en la capital europea de la buena cerveza por unos días. Disfrutemoslo juntos!

**INFORMATION · 4 ·**

**WHAT TO EAT? · 9 ·**

**ACTIVITIES · 13 ·**

**BEERS · 21 ·**

**RECOMMENDED · 76 ·**

**Craft beer is in vogue.** Maybe the most recurring phrase we in the sector have heard. It might have the negative component of being temporary but we're convinced that we're here to stay. Good beer is enjoyed by our growing ranks time and again, as well as its much surprising possibilities. The Barcelona Beer Festival maintains its initial spirit from four years ago of being a discovery juncture for the maximum number of neophyte public, while becoming a heck of a challenge and an inspiration for the connoisseur who comes in search of new and unheard-of beers. More collaborations, more activities, more pairing proposals,...but the same philosophy of becoming the european capital of good beer for several days. Let's enjoy it together!

**DATES / FECHAS / DATES**

**13/03/2015 11:00h. - 23:00h.**

**14/03/2015 11:00 h. - 23:00h.**

**15/03/2015 11:00h. - 21:00h.**

**LLOC / LUGAR / PLACE**

**Museu Marítim de Barcelona**

**Sala Marqués Comillas**

**Av. de les Drassanes s/n, 08001 Barcelona**

**EMPLAÇAMENT SINGULAR / EMPLAZAMIENTO SINGULAR / SINGULAR SITE**

El Museu Marítim de Barcelona és una institució consagrada a la cultura marítima amb més de 80 anys d'història. Es troba ubicat a l'edifici de les Drassanes Reials, en la façana marítima de la ciutat i al peu de la muntanya de Montjuïc.

Les Drassanes van ser catalogades, el 1976, com a Monument Històric-Artístic per la seva rellevància històrica en la construcció de vaixells. El 2006, el Museu Marítim de Barcelona va ser declarat Museu d'Interès Nacional.

El Museu Marítim de Barcelona es una institución consagrada a la cultura marítima con más de 80 años de historia. Se encuentra ubicado en el edificio de las Atarazanas Reales, en la fachada marítima de la ciudad y al pie de la montaña de Montjuïc.

Las Atarazanas fueron catalogadas, en 1976, como Monumento Histórico-Artístico por su relevancia histórica en la construcción de barcos. En 2006, el Museu Marítim de Barcelona fue declarado Museo de Interés Nacional.

The Barcelona Maritime Museum is an institution dedicated to the maritime culture with over 80 years of history. It is located in the building of the Royal Shipyards, on the city's seafront at the foot of Montjuïc mountain.

The shipyards were catalogued in 1976 as a Historic-Artistic Monument for its historical importance in shipbuilding. In 2006, the Barcelona Maritime Museum was declared National Interest Museum.



## FUNCIONAMENT FESTIVAL / FUNCIONAMIENTO FESTIVAL / HOW IT WORKS

El festival funciona amb got i moneda propis que es podrán adquirir als punts de venda. Només es servirà en el got del festival i només es cobrarà amb les monedes del festival.

El festival funciona con vaso y moneda propios que se podrán adquirir en los puntos de venta. Sólo se servirá en el vaso del festival y sólo se cobrará con las monedas del festival.

The festival works with own glasses and own currency that can be purchased at the sale points. Beer will only be served in the festival glasses and the only accepted currency will be the tokens from the festival.

## FITXES DEL BBF / FICHAS DEL BBF / BBF TOKENS

El valor de les fitxes dins el recinte és de **1€**, el cost de les cerveses podrà variar entre 2,3 i 4 fitxes.

El valor de las fichas dentro del recinto es de **1€**, el coste de las cervezas variará entre 2,3 y 4 fichas.

The festival tokens value inside the enclosure is **1€**. The cost of the beers vary between 2,3 and 4 tokens.



### ATENCIÓ: / ATENCIÓN: / ATTENTION:

*En cap cas es podrán retornar les fitxes un cop adquirides.*



*Mitja hora abans de l'hora de tancament diària es deixaran de vendre fitxes.*

*En ningún caso se podrán devolver la fichas una vez adquiridas.*

*Media hora antes de la hora de cierre se dejarán de vender fichas.*

*In no event the BBF tokens will be returned once acquired.*

*Half an hour before closing time, the BBF tokens' sale points will be closed.*

## EL GOT DEL BBF / EL VASO DEL BBF / BBF GLASS

Amb l'objectiu de poder gaudir al màxim de les possibilitats que aquest event brinda, s'ha optat per un got de vidre, serigrafiat i amb un volum de 0,24 litres; aquest volum està calculat per a que un consumidor mig, pugui degustar 4-5 cerveses sense que les seves aptituds sensorials es vegin afectades.

Dins el recinte trobareu punts d'aigua on podreu netejar el got quan ho necessiteu.

Con el objetivo de poder disfrutar al máximo de las posibilidades que este evento brinda, se ha optado por un vaso de vidrio, serigrafiado y con un volumen de 0,24 litros; este volumen está calculado para que un consumidor medio, pueda degustar 4-5 cervezas sin que sus aptitudes sensoriales se vean afectadas.

Dentro del recinto encontrarás puntos de agua donde podrás limpiar el vaso cuando lo necesites.

In order to enjoy with fullfillment the opportunities that this event provides, we have chosen a glass decorated with a serigraph. The glass volume is 0.24 liters. This volume is calculated so that an average consumer can taste 4-5 with the senses intact.

You can find water points inside the festival's enclosure where you may clean the glass when you need it.

## ROTACIÓ DE CERVESES / ROTACIÓN DE CERVEZAS / ROTATION OF BEERS

AL BBF hi trobareu 65 sortidors i aproximadament 300 cerveses diferents, per lo que les cerveses aniran rotant en funció del consum. Esteu atents a la pissarra si no us voleu perdre res!

En el BBF encontraréis 65 surtidores y aproximadamente 300 cervezas, por lo que las cervezas irán rotando en función del consumo. Estad atentos a la pizarra si no os queréis perder nada.

At the BBF you will find 65 taps and about 300 different beers. Therefore, they will be rotating depending on the consumption. Keep an eye on the blackboard if you do not want to miss anything!



## MODERACIÓ / MODERACIÓN / MODERATION

Entenem la cervesa com un producte gastronòmic i el festival és una plataforma on tastar-ne recents novetats o estils desconeguts; no és pas un lloc de beure en quantitats. Així que et demanem el consum en moderació per tal que puguis apreciar el que tastes. L'organització es reserva el dret de no servir beguda alcohòlica a tota aquella persona que consideri nociva per a la seva seguretat i/o la de la resta.

Entendemos la cerveza como un producto gastronómico y el festival es una plataforma donde degustar recientes novedades o estilos desconocidos; no es un lugar para beber en cantidades. Así que te pedimos el consumo con moderación para que puedas apreciar lo que degustas. La organización se reserva el derecho de no servir bebida alcohólica a toda aquella persona que considere nociva para su salud y/o la de los demás.

We understand beer as a gastronomic product. The Festival is a showcase platform for tasting beer novelties or unknown styles. It is not a place to drink in bunches. So, we kindly ask you to drink responsibly and with moderation so that you can appreciate what you are tasting. The BBF's management keeps the right not to serve alcoholic beverages to anyone to be considered harmful for their own safety and/or anyone else's.

## PISARRA / PIZARRA / BLACKBOARD

Nº SORTIDOR Nº SURTIDOR TAP N°	NOM CERVESERA - NOM CERVEZA NOMBRE CERVEZERA - NOMBRE CERVEZA BREWERY NAME - BEER NAME	Nº CERVEZA Nº CERVEZA BEER N°
1	ALES AGULLONS - Setembre	33
2	HOF TEN DORMAAL - Amitié	192
3	QUER - Equilibrista	262
4	MONT SALEVE - Mademoiselle	240

“... puedes entrar a un restaurante y pedir la carta de vinos ... y siempre te podrán sorprender. Pero cuando pides cerveza, te vas a encontrar con la misma cerveza que te encontrarías en el bar de debajo de casa ... de manera que se les ha olvidado cuidar ese aspecto del producto...”

**Edgar Rodríguez, sommelier de cervezas del Racó d'en Cesc**

## **PROVEÏDORS DEL BBF15 – Sol·licita el teu llistat gratuitament!!!**

## **PROVEEDORES DEL BBF15 – Solicita el listado gratuitamente!!!**

## **BBF15 SUPPLYERS – Get your list for free!!!**

Sense cap mena de dubte, el públic del BBF demanda que aquest producte que tant ens estimem es pugui gaudir no només a establiments especialitzats, sino a qualsevol bar, cerveseria o restaurant.

Per això, i donat que el BBF treballa tant amb els millors distribuidors nacionals com directement amb les fàbriques; **posem gratuïtament a disposició de qualsevol professional del sector** (baristes, restauradors,...) que s'identifiqui com a tal, no només el llistat de totes les cerveses presents en el BBF15, sinó també **com contactar amb la fàbrica o distribuidor** de cada una d'elles.

Dona-li un toc diferenciador al teu establiment i aposte per la cervesa artesana de qualitat. Ajudan's a difondre la cultura de la cervesa artesana!!!.

Envia un correu a [info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com) o passa pel punt de informació durant el festival.

Sin duda alguna, el público del BBF demanda que este producto que tanto amamos pueda disfrutarse no sólo en establecimientos especializados, sino en cualquier bar, cervecería o restaurante.

Por ello, y dado que el BBF trabaja tanto con los mejores distribuidores nacionales como directamente con las fábricas; **ponemos gratuitamente a disposición de cualquier profesional del sector** (baristas, restauradores,...) que se identifique como tal, no sólo el listado de todas las cervezas presentes en el BBF15 sino también **cómo contactar con la fábrica o en su defecto, distribuidor** de cada una de ellas.

Dále un toque diferenciador a tu establecimiento y apuesta por la cerveza artesana de calidad. Ayúdanos a difundir la cultura de la cerveza artesana!!!

Envia un correo a [info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com) o pasa por el punto de información durante el festival.

With no doubt, BBF's public demands that this product we love so much, can be enjoyed not just at specialized stablishments, but also at any bar, brewery or restaurant.

As BBF collaborates with the best national distributors and directly with breweries, we've decided **to give for free to any professional** who identifies oneself, not just the list of all beers at BBF15, but also **how to contact distributor or brewery**.

Contribute to your stablishment with a different touch and bet on quality craft beer. Help us to spread craft beer culture!

Send an e-mail to [info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com) or go to the Information Point at the festival.

## BEER INFORMER

Ja confirmats com una necessitat del BBF, aquest any trobareu de nou passejant pel festival al nostre inestimable "BEER INFORMER". És un apassionat de la cervesa que es mor de ganes d'ajudar i aconsellar.

Tens dubtes del tipus: Sóc un neòfit en aquest món de la cervesa artesana i no sé per on començar?, la píssarra és massa gran i no coneix ni la meitat?, la guia és útil, però vull més info?, vull tastar cerveses d'un estil en concret?... Cap problema! Busca la samarreta blava del B.I. i ell us guiarà i aconseillarà segons les vostres inquietuds.

Ya confirmados como una necesidad del BBF, este año encontraréis de nuevo paseando por el festival, a nuestro inestimable "BEER INFORMER". Es un apasionado de la cerveza que se muere de ganas de ayudar y aconsejar.

Tienes dudas del tipo: Soy neófito en este mundo de la cerveza artesana y no sé por dónde empezar?, la pizarra es demasiado grande y no conozco ni la mitad?, la guía es útil pero quiero más info?, quiero probar cervezas de un estilo en concreto?... Ningún problema! Busca la camiseta azul del B.I. y él os guiará y aconsejará según vuestras inquietudes.

Confirmed as a "must" in BBF, this year you'll find again our inestimable "BEER INFORMER". He is a beer enthusiast who is willing to help and assist.

Do you have doubts as: I'm new in craft beer world and don't know where to start?, blackboard it's too big and I don't recognise half of it?, BBF's Guide is useful, but want more info?, I want to taste beers from one special style?... No problem! Search for BI's blue t-shirt and he will guide and assist you.



BINDEWALD

**ESPECIALISTA EN GRANOS Y MALTAS**

**PARA CERVEZAS ARTESANAS**



**Malta base, caramelizadas, tostadas y especiales con amplia gama de °EBC**

**Copos de cereales, tostados, malteados**

**TECNUFAR IBÉRICA, S.L.**

Tel. 915001026 / Delegación en Catalunya 938540927

marketing@tecnufar.com / www.tecnufar.com

info@maltascerveceros.com / www.maltascerveceros.com

Tecnufar

## SAY IT LOUD



form a d'entendre la música i totes les relacions que s'hi generen. És exactament aquesta filosofia la que encaixa amb conceptes com el de la craft beer o slow food. Representen molt més que una simple reivindicació gastronòmica, una forma d'entendre el que creem, consumim i com ho fem, ja sigui sols o en companyia. No estem parlant només de consumir de forma responsable música, menjar o beure (i fer) cervesa, estem parlant i proposant una nova forma de valorar-ho i de comunicar-ho.

Fruto de la colaboración entre el BBF y Say it Loud Barcelona se harán varias sesiones de dj en estricto vinilo durante los días del festival. Música negra y cerveza artesana casan a la perfección y estamos dispuestos a demostrarlo.

El concepto del vinilo va mucho más allá de su sonoridad, representa una forma de hacer las cosas, una forma de entender la música y todas las relaciones que se generan. Es exactamente esta filosofía la que encaja con conceptos como el de la craft beer o slow food. Representan mucho más que una simple reivindicación gastronómica, una forma de entender lo que creamos, consumimos y cómo lo hacemos, ya sea solos o en compañía. No estamos hablando sólo de consumir de forma responsable música, comer o beber (y hacer) cerveza, estamos hablando y proponiendo una nueva forma de valorarlo y de comunicarlo.

As the result of the collaboration between the BBF and Say it Loud Barcelona there will be several DJ vinyl sessions throughout the festival.

Black music and craft beer pair to perfection and we are ready to prove it. The concept of vinyl goes way beyond its sound – it represents a way of making things, a way of understanding music and all the relationships that are generated through it. It is exactly this philosophy that fits with concepts like craft beer or slow food. These are much more than just simple gastronomic claims. They are a way of understanding what we create, consume and how we do it, either alone or in company. We are not talking just about consuming music, food or drinks- and making beer- in a responsible way, we are proposing and talking about a new way of valuing them and spreading the word.

dissabte / sábado / saturday **14**

13:00h - 20:30h

- BankRobber Gang Djs (BankRobber)
- Txarly Brown (padrí d'Achilifunk)
- Ponent Roots (des de Lleida)
- BankRobber Gang Djs (BankRobber)
- Txarly Brown (padrino de Achilifunk)
- Ponent Roots (desde Lleida)
- BankRobber Gang Djs (BankRobber)
- Txarly Brown (patron of Achilifunk)
- Ponent Roots (from Lleida)

diumenge / domingo / sunday **15**

13:00h - 20:30h

- Sr. Lobezno y Mr Love Daddy (Club Afrodisia, Granada)
- The Rigodonians (La volta al món en 80 vinils)
- Lalo & Miguelito (Fundación Tony Manero)
- Sr. Lobezno y Mr Love Daddy (Club Afrodisia, Granada)
- The Rigodonians (La vuelta al mundo en 80 vinilos)
- Lalo & Miguelito (Fundación Tony Manero)
- Sr. Lobezno y Mr Love Daddy (Club Afrodisia, Granada)
- The Rigodonians (La volta al món en 80 vinils)
- Lalo & Miguelito (Fundación Tony Manero)

**QUÈ MENJAR?** Entenem la cervesa artesana com un producte gastronòmic de qualitat. La cervesa està guanyant poc a poc presència en les millors taules demostrant les seves aptituds com a acompañant en tot tipus de plats. Treballem per tenir una àmplia varietat d'acompanyaments per les cerveses. Si teniu una proposta gastronòmica interessant i voleu participar en el BBF16, escriviu-nos a [info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com)

**QUÉ COMER?** Entendemos la cerveza artesana como un producto gastronómico de calidad. La cerveza está ganando poco a poco presencia en las mejores mesas demostrando sus aptitudes como acompañante en todo tipo de platos. Trabajamos para tener una amplia variedad de acompañamientos para las cervezas. Si tenéis una propuesta gastronómica interesante y queréis participar en el BBF2016, escribidnos a [info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com)

**WHAT TO EAT?** We understand craft beer as a quality gastronomic product. Beer is gaining presence at the best tables little by little, demonstrating its abilities to go with all kinds of dishes. We work to have an ample variety of side dishes for the beers. If you have an interesting gastronomic proposal and you want to participate in the BBF2016, write us at [info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com)

## QUÉ COMER?



### MOSQUITO

C/ Carders, 46. Barcelona



<http://www.mosquitotapas.com>



[info@mosquitotapas.com](mailto:info@mosquitotapas.com)

Panets amb charsiu o magret d'anec

Dumplings de verdures o de carn

Trufes amb malta de cervesa

Fideus o arròs amb curry thai

Panecillos con charsiu o magret de pato

Dumplings de verduras o de carne

Trufas con malta de cerveza

Fideos o arroz con curry thai

Rolls with charsiu or magret of duck

Meat or vegetables dumplings

Truffles with beer malt

Noodles or rice with thai curry

3 restaurants de delícies asiàtiques i 16 tiradors de cervesa. Mosquito (dumplings), Red Ant (tapas asiáticas) i ben aviat Grasshopper (ramen i tap room de BeerCat). Ambient proper on la qualitat revoluciona el preu.

3 restaurantes de delicias asiáticas y 16 tiradores de cerveza. Mosquito (dumplings), Red Ant (tapas asiáticas) y pronto Grasshopper (ramen y tap room de BeerCat). Ambiente próximo donde la calidad revoluciona el precio.

3 restaurants of asian delights and 16 beer taps. Mosquito (dumpling), Red Ant (asian tapas) and soon Grasshopper (ramen and tap room from BeerCat). Nice atmosphere where quality shakes up prices.



## NOVA GAMMA

C/ creu de fins, 4 Mataró (Barcelona)



<http://www.novagamma.com>



info@novagamma.com

- Croquetes de pernil ibèric. Croquetes de bullit. Croquetes de bacallà amb alls tendres.
- Trinxat de patata, col i butifarra negra amb xoricet a la sidra.
- Mandonguilles amb tomàquet casé.
- Patates a l'estil Bravas.
- Croquetas de Jamón ibérico. Croquetas de cocido. Croquetas de bacalao con ajos tiernos.
- Trinxat de patata, col y butifarra negra con chorrito a la sidra.
- Albóndigas con tomate casé.
- Patatas al estilo Bravas.
- Croquettes made of Iberian ham. Croquettes made of stew. Croquettes made of cod with tender garlics.
- Potato Trinxat, cabbage and black Catalan sausage with little chorizos with cider.
- Meatballs with tomato casé.
- Chips Bravas style.

Plats elaborats d'alta qualitat. El xef Valentí González ha treballat amb mestres de la talla de Ferran Adrià, Joan Roca, i Martín Berasategui entre d'altres.

Platos elaborados de alta calidad. El chef Valentín González ha trabajado con maestros de la talla de Ferran Adrià, Joan Roca, y Martín Berasategui entre otros.

High quality elaborate dishes. The chef Valentín González has worked with masters like Ferran Adrià, Joan Roca and Martin Berasategui among others.



## GILDA BY BELGIUS

C/ Ample, 34, Barcelona



[www.gildabybelgious.com](http://www.gildabybelgious.com)



gilda@belgious.com

- Pinxos amb carn estofada a la flamenca
- Paté fet amb Grimbergen doble
- Waterzooi
- Stoemp amb trosset de butifarra a la cervesa belga
- Pinchos con carne estofada a la flamenca
- Paté hecho con Grimbergen doble
- Waterzooi
- Stoemp con trocito de butifarra a la cerveza belga
- Beef skewers to the Flemish style
- Pate made with Grimbergen Double
- Waterzooi
- stoemp with slice of sausage with Belgian beer

Benvinguts a Gilda by Belgious. Som famosos per la nostra cuina típica mediterrània mesclada de manera original amb ingredients belgues i pels nostres gelats artesansals.

Bienvenido a Gilda by Belgious. Somos famosos por nuestra cocina típica mediterránea mezclada de manera original con ingredientes belgas y por nuestros helados artesanales.

Welcome to Gilda by Belgious. We are famous for our typical mediterranean cuisine mixed in an original way with belgian ingredients and for our craft ice creams.



## ASTURIAS PAIS DE QUESOS

C/ Espronceda, 300-302, Barcelona

<https://www.facebook.com/asturiaspaisdequesos?ref=ts>

enrique@asturiaspaisdequesos.com

Presentem 2 taules de formatges: de vaca, cabra i ovella, de diferents sabors i intensitats;

Presentamos 2 tablas de quesos: de vaca, cabra y oveja, de diferentes sabores e intensidades;

We present 2 cheese platters; cow, goat and sheep, having different flavours and intensities;

Rey Silo (Pravia-Asturias)

Gamoneu d'Onao (Cangas de Onís-Asturias)

Granja Cantagrullas (Ramiro-Valladolid)

Los Corrales (Almedijar-Castellón)

Cabrales Pepe Bada (Tielve-Asturias)

El Bucarito (Rota-Cádiz)

El Viejo Mundo (Caso-Asturias)

Vare (Siero-Asturias)

...i alguna sorpreseta més...

...y alguna sorpresa más...

...and a little something extra...

Formatges d'autor, elaborats amb metodologies tradicionals (llet crua, quall, ferments làctics i sal). Selecciórem, distribuïm i organitzem activitats relacionades (tasts, maridatges,...).

Quesos de autor, elaborados con metodologías tradicionales (leche cruda, cuajo, fermentos lácticos y sal). Seleccionamos, distribuimos y organizamos actividades relacionadas (catas, maridajes,...).

A selection of cheese, made with traditional methodologies (raw milk, rennet, dairy ferments and salt). We select, distribute and organize related activities (tastings, pairings,...)

## QUÈ MENJAR?



## CHIVUOS

Torrent de l'Olla 175 Barcelona

[www.chivuos.com](http://www.chivuos.com)

info@chivuos.com

- Entrepà de Pulled Pork - Bocadillo de Pulled Pork - Pulled Pork sandwich

- Entrepà de Vedella estofada - Bocadillo de Ternera estofada - Stewed veal sandwich

Un homenatge al dia a dia, al working class hero, a la cervesa artesana, al menjar de carrer. Sis tiradors en constant rotació de cervesa nacional i internacional i el millor del street food a Barcelona.

Un homenaje al día a día, al working class hero, a la cerveza artesana, a la comida de calle. Seis tiradores en constante rotación de cerveza nacional e internacional y lo mejor del street food en Barcelona.

An homage to the day to day, to the working class hero, to craft beer, to street food. Six taps in constant rotation between national and international beers and the best of street food in Barcelona.

**ACTIVITATS** El BBF neix amb la vocació de difondre la cultura cervesera artesana i de qualitat, per això trobareu diverses activitats dividides en 3 grans famílies:

**1. Jornades professionals**

**2. Conferències.** Celebrades a l'Auditori, trobareu conferències culturals, gastronòmiques i presentacions de projectes cervesers existents.

**3. Meet The Brewer:** vols conéixer al cerveser? Aquesta és l'ocasió!

**ACTIVIDADES** El BBF nace con la vocación de difundir la cultura cervecera artesana y de calidad, es por esto que encontraréis diversas actividades divididas en 3 grandes familias:

**1. Jornadas profesionales**

**2. Conferencias.** Celebradas en el Auditorio, encontrareis conferencias culturales, gastronómicas y presentaciones de proyectos cerveceros existentes.

**3. Meet The Brewer.** ¿Quieres conocer al cervecero? ¡Ésta es la ocasión!

**ACTIVITIES** BBF has borned with the aim of spreading craft beer culture, so you will find different activities divided into 3 main groups:

**1. Professional session**

**2. Lectures.** Will be held at Auditorium, there are cultural and gastronomical lectures, and also presentations related to brewing projects.

**3. Meet The Brewer:** do you want to meet the brewer? This is your chance!

# ACTIVITATS



## JORNADES PROFESSIONALS

Les Jornades Tècniques són el punt de trobada per a tots els professionals del sector. Ponències, activitats i sessions de networking per fomentar l'enfortiment de relacions i l'intercanvi de coneixements.

### VIRRA!

Fruit de la col·laboració del BBF amb la Universitat Rovira i Virgili, neix una activitat que pretén comparar les tècniques de vinificació amb el món de la cervesa, veient els paral·lelismes entre ambdós productes. El sommelier Guillem Laporta (Homo Sibaris) aportarà el seu coneixement cerveser.

### CAMRA, CASK BEER & PUB CULTURE

Real Ale? Cask Beer? El BBF ha apostat per portar la cervesa britànica tradicional a Barcelona. Per entendre millor les seves característiques tindrem a Steve Saldana (Bexar County Brewery), que ens parlarà sobre la CAMRA i els barrils Cask, amb degustació de cervesa i snacks típics de pub.

### "HOMEBREWING AMB EN BORIS"

Boris de Mesones és un reputat emprendedor cerveser, expert en l'elaboració de cervesa i tècniques de producció. Aprofitant la seva visita a Barcelona, prepara una interessant activitat pensada per a cervesers casolans (homebrewers), que acabarà amb un intercanvi de coneixement entre tots els presents.

### LLAUNES!

Tom Löwe, de la cervesera anglesa Fourpure Brewing, ens explicarà tot allò que és interessant sobre la llauna com a format d'envàs per a la cervesa, contraposant-lo a l'ampolla i aportant detalls sobre la seva experiència utilitzant llaunes per a les seves elaboracions. Tot plegat acabarà amb una degustació i un debat entre assistents i ponent.

Las Jornadas Técnicas son el punto de encuentro para todos los profesionales del sector. Ponencias, actividades y sesiones de networking para fomentar el fortalecimiento de las relaciones y el intercambio de conocimientos.

dv/vi/fri 13 10.00H-17.00H

The Technical Conference is the rendezvous for beer professionals. Lectures, activities and networking sessions to encourage the strengthening of relationships and knowledge sharing.

dv/vi/fri 13 18.00H

A raíz de la colaboración del BBF con la Universitat Rovira i Virgili, nace una actividad que pretende comparar las técnicas de vinificación con el mundo de la cerveza, viendo los paralelismos entre ambos productos. El sommelier Guillem Laporta (Homo Sibaris) aportará su conocimiento cervetero para la ocasión.

Barcelona Beer Festival's collaboration with Universitat Rovira i Virgili leads us to present you a lecture to compare wine techniques to our beer world. This will enable us to explore what these two gastronomic products have in common. Beer sommelier Guillem Laporta (Homo Sibaris) will bring his knowledge to the cause, too.

dv/vi/fri 13 20.00H

¿Real Ale? ¿Cask Beer? El BBF ha apostado por traer la cerveza británica tradicional a Barcelona. Para entender mejor sus características tendremos a Steve Saldana (Bexar County Brewery), que nos hablará sobre la CAMRA y los barriles Cask, con degustación de cerveza y snacks típicos de pub.

Real Ale? Cask Beer? BBF has brought traditional British ales to Barcelona. For our visitors to understand better its character, we are pleased to welcome Steve Saldana (Bexar County Brewery), who will give us a lecture about CAMRA and Cask beer, with a little tasting of beer and classic pub snacks.

ds/sa/sat 14 10.00H

Boris de Mesones es un reconocido emprendedor cervetero, experto en elaboración de cerveza y técnicas de producción. Aprovechando su visita a Barcelona, prepara una interesante actividad pensada para cerveteros caseros (homebrewers), que terminará con un intercambio de conocimiento entre todos los presentes.

Boris de Mesones is a renowned beer entrepreneur, with a great expertise with brewing techniques. Taking advantage of his visit to Barcelona, he's prepared an interesting activity for homebrewers that will conclude with a Q&A and sharing of knowledge among all attendees.

ds/sa/sat 14 12.00H

Tom Löwe, de la cervecería inglesa Fourpure Brewing, nos contará todo aquello que hace que la lata sea un formato interesante para el envasado de cerveza, contraponiéndolo a la botella y dando detalles sobre su experiencia utilizando latas para sus elaboraciones. Todo ello terminará con una degustación y un debate entre asistentes y ponente.

Tom Löwe, from the English brewery Fourpure Brewing, will explain us all that is exciting about tins/cans as a container for beer, comparing it with bottles. He will also tell us more about his experience using them for his beers. It will all conclude with a little tasting and a debate between lecturer and attendees.

## BEERSTORMING

ds/sa/sat 14 14.00H

Activitat interactiva en què l'assistent proposa possibles maridatges sobre diverses cerveses que provarà, i que acabarà陪伴ant de menjar i música. Aromes, sabors i plaer sensorial, de la mà dels companys de Brew Home, amb cerveses de BeerCat, menjar del restaurant Mosquito i música a càrrec de Gost&Perra.

Actividad interactiva en que el asistente propone posibles maridajes sobre las distintas cervezas que irá probando, que terminará acompañando con comida y música. Aromas, sabores y placer sensorial de la mano de los compañeros de Brew Home, con cervezas de BeerCat, comida del restaurante Mosquito y música a cargo de Gost&Perra.

An interactive activity in which attendees propose possible food pairings for the different beers served. Later on a beer-food-music match is actually done. Aromas, flavours and sensory pleasure brought by our mates from Brew Home, with beer by BeerCat, food by Mosquito and music by Gost&Perra.

## MALT!

ds/sa/sat 14 16.00H

Perquè a la cervesa no tot s'acaba amb el llúpol, tenim l'honor de rebre els companys de la BomBrewery, de Bèlgica, que venen per explicar-nos la seva experiència en el malteig de cereals per a la posterior producció de les seves delicioses cerveses, que naturalment podrem tastar.

Porqué en la cerveza no todo termina con el lúpulo, tenemos el honor de recibir a los compañeros de la BomBrewery, de Bélgica, que vienen para contarnos su experiencia en el malteo de cereales para la posterior producción de sus deliciosas cervezas, que naturalmente tendremos ocasión de probar.

Because beer is more than just hops. This year our mates from BomBrewery, Belgium, will tell us more about their experience with malting cereals to later use them for their delicious beers. We will, of course, have a little sample too.

## FLANDES ÉS LA CANYA!

ds/sa/sat 14 18.00H

Enguany comptem amb la presència dels cervesers flamencs de Hof ten Dormaal, que ens explicaran de primera mà com és el panorama cerveser flamenc i com està canviant amb l'actual tendència a les cerveses llupolitzades. Es podrán degustar les seves cerveses, maridades amb especialitats de menjar local. Adicionalment, l'Oficina de Turisme de Bèlgica: Flandes i Brussel·les ens informarà de les seves rutes i experiències cerveseres.

Este año contamos con la presencia de los cerveceros flamencos de Hof ten Dormaal, que nos contarán de primera mano cómo es el panorama cervecer flamenco y cómo está cambiando con la actual tendencia a las cervezas lupulizadas. Se podrán degustar sus cervezas, maridadas con especialidades de comida local. Adicionalmente, la Oficina de Turismo de Bélgica: Flandes y Bruselas nos informará de sus rutas y experiencias cerveceras.

Flemish brewers from Hof ten Dormaal will guide us on a talk about the Belgian beer scene and how it is currently changing with the present trend of hoppy beers. We will taste their beers, matched with local food treats. Meanwhile, the guys from Belgian Tourist Office Flanders-Brussels will inform us about their routes and beer experiences.

## MEET GARRETT OLIVER

ds/sa/sat 14 20.00H

Estem emocionats amb la visita al Barcelona Beer Festival del mestre cerveser de la Brooklyn Brewery, el gran Garrett Oliver. Ell ens guiarà en el món de la Craft Beer americana, del qual n'ha sigut un important protagonista des de fa anys, escriuint en paral·lel alguns llibres de gran influència. Podrem, a més, provar alguna de les seves reconegudes cerveses.

Estamos emocionados con la visita al Barcelona Beer Festival del maestro cervecer de la Brooklyn Brewery, el gran Garrett Oliver. Él nos guiará por el mundo de la Craft Beer americana, del que ha sido un importante protagonista desde hace años, escribiendo en paralelo algunos libros de gran influencia. Podremos, además, probar alguna de sus reconocidas cervezas.

We are so excited to welcome to the Barcelona Beer Festival Brooklyn's brewmaster: the great Garrett Oliver. He will guide us along the American Craft Beer scene, of which he has been a key player for years, writing also some influential books. We will of course have a little tasting to end the session.

## "MARIDATGE SENSORIAL 2.0"

Un any més, comptem amb en David Moya, de la cerveseria de Badalona 4 Pedres, que ens prepara un maridatge de música i cervesa que juga amb els sentits per demostrar com els estímuls externs afecten a la nostra percepció dels productes gastronòmics. Una activitat impactant, de dues hores de duració, que canvia radicalment la percepció que hom pogué tenir de l'exercici de degustar cervesa.

## CERVEZA I QUESINOS

Que el formatge i la cervesa formen un binomi delicios a poca gent se li escapa, a aquestes alçades. De la mà d'en Kike Ojanguren, d'Asturias País de Quesos, descobrirem com construir un maridatge i com les característiques d'uns estils o altres influexien en l'adequació i harmonia a l'hora de degustar ambdós productes de manera conjunta.

## "MARIDATGE EL RACÓ D'EN CESC"

No és casualitat que sigui el seu quart any consecutiu. El dream-team del restaurant barceloní El Racó d'en Cesc està novament present a la graella d'activitats, oferint-nos allò que millor saben fer: cuinar i maridar amb cervesa. Amb explicacions tècniques i la conducció per part dels companys Edgar Rodríguez i Toni Romero.

## SUSHI & BEER

Quan dos reconeguts negocis de la gastronomia barcelonesa s'uneixen per fer una activitat, només poden sortir coses bones. El nom ho diu tot: Sushi, de la mà dels companys de La Cuina de l'Uribou, maridat amb Cervesa, des de l'Homo Sibaris de Sants.

Un año más contamos con David Moya, de la cervecería de Badalona 4 Pedres, que nos prepara un maridaje de música y cerveza que juega con los sentidos para demostrar cómo los estímulos externos afectan a nuestra percepción de los productos gastronómicos. Una actividad impactante, de 2 horas de duración, que cambia radicalmente la percepción que uno pudiera tener del ejercicio de degustar cerveza.

dg/do/sun 15

10.00H

Second year in a row with David Moya, from 4 Pedres, a pub in the neighbouring city of Badalona. He's prepared a music and beer matching session, playing with our senses to demonstrate how external stimulus can affect our perception of gastronomic products. A stunning activity: 2 hours to change our previous idea about beer tasting.

dg/do/sun 15

12.30H

Que el queso y la cerveza forman un binomio delicioso a poca gente se le escapa, a estas alturas. De la mano de Kike Ojanguren, de Asturias País de Quesos, vamos a descubrir cómo construir un maridaje de cerveza y queso, y cómo las características de unos u otros estilos influyen en la adecuación y harmonía en el momento de degustar ambos productos conjuntamente.

Cheese and beer are a perfect coupling, all right. That's why Kike Ojanguren, from Asturias País de Quesos, will teach us how to build a match between these two products while discovering why some styles are better than others when combining beer and cheese.

dg/do/sun 15

14.30H

No es una casualidad que sea su cuarto año consecutivo en el Festival. El dream-team del restaurante barcelonés El Racó d'en Cesc está nuevamente presente en la parrilla de Actividades, ofreciéndonos aquello que mejor saben hacer: cocinar y maridar con cerveza. Con explicaciones técnicas y la conducción por parte de los compañeros Edgar Rodríguez y Toni Romero.

It's no wonder that this is their forth participation. The dream team from local restaurant El Racó d'en Cesc is back to our Activities grid to offer our public the best thing they do: cooking delicious food and match it with beer. Lead and technically explained by Edgar Rodríguez and Toni Romero.

dg/do/sun 15

17.00H

Cuando dos reconocidos negocios de la gastronomía barcelonesa se unen para hacer una actividad, sólo pueden salir cosas positivas... ¡y ricas! El nombre lo dice todo: Sushi, de la mano de los compañeros de La Cuina de l'Uribou, maridado con Cerveza, desde el Homo Sibaris de Sants.

You can only expect something good when two renowned gastronomic businesses from Barcelona meet to plan an activity. The clue is in the name: Sushi, by our mates from La Cuina de l'Uribou, matched with Beer by the guys from Homo Sibaris.

Com a tancament a aquesta edició de 2015, recuperem la Taula Rodona del Barcelona Beer Festival, convidant enguany a emprenedors barcelonins que tenen algun negoci cerveser per debatre sobre el mercat local, les possibilitats que presenta i els reptes futurs. Una reflexió final en germanor per plantar-nos a la fi de festa.

Como cierre de esta edición de 2015, recuperamos la Mesa Redonda del Barcelona Beer Festival, invitando para la ocasión a emprendedores barceloneses que tienen algún negocio cervecero para debatir sobre el mercado local, las posibilidades que presenta y los retos del futuro. Una reflexión final en familia para llegar al fin de la fiesta.

To conclude the 2015 edition, we get back to our Barcelona Beer Festival Round Table. This time we invite local entrepreneurs with beer businesses to talk about the industry, the present possibilities and the immediate challenges we all face. A final reflection, previous to the party end.

## MEET THE BREWER

Una magnífica ocasió per a conèixer cervesers de fora de les nostres fronteres, vinguts expressament al Festival per gaudir d'aquesta gran festa amb tots els visitants, que podran provar una sèrie de cerveses mentre comenten la jugada amb els seus creadors.

Una magnífica ocasión para conocer cerveceros de fuera de nuestras fronteras, venidos expresamente al Festival para gozar de esta gran fiesta con todos los visitantes, que podrán probar una serie de cervezas mientras hablan distendidamente con sus creadores.

A unique occasion to meet foreign brewers who come to the Festival to enjoy this big beer party with all our visitors, which will be able to taste some beers while they happily chat with their creators.



BEVOG

dv/vie/fri 13

14.00H



Bad Radkersburg, Austria



PASSAROLA

"MEDUZ + PASSAROLA"

dv/vie/fri 13

15.30H



UZES, France + Lisboa, Portugal



TO ØL

Copenhagen N, Denmark

dv/vie/fri 13

17.00H

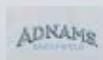


BEXAR COUNTY BREWERY

Peterborough, UK

dv/vie/fri 13

18.30H



ADNAMS

Southwold, England

dv/vie/fri 13

20.00H





MOLINA

## “BERLINER BIERFABRIK + TWO TALES”

Berlin, Germany + Prague, Czech Republic

ds/sa/sat 14

11.30H



## VAN DE STREEK

Utrecht, Netherlands

ds/sa/sat 14

13.00H



## “P3 BREWING + MARDUK”

Sassari + Irgoli, Italia

ds/sa/sat 14

14.30H



## FOURPURE

Bermondsey, England

ds/sa/sat 14

16.00H



## CR/AK

Padova, Italia

ds/sa/sat 14

17.30H



## “HOF TEN DORMAAL + DEN TRIEST”

Tildonk + Kapelle-op-den-Bos, Belgium

ds/sa/sat 14

19.00H



## “BOM BREWERY + BOELENS”

Bree + Belsele, Belgium

ds/sa/sat 14

20.30H



## BROOKLYN

New York, USA

dg/do/sun 15

11.30H



## BEAVERTOWN

London, England

dg/do/sun 15

13.00H



## CERVEJA TOIRA

Anadia, Portugal

dg/do/sun 15

14.30H



## BAD ATTITUDE

Stabio, Switzerland

dg/do/sun 15

16.00H



## BRITT

Tregunc, France

dg/do/sun 15

17.30H



## ACTIVITATS BARCELONA BEER FESTIVAL 2015

## ACTIVIDADES BARCELONA BEER FESTIVAL 2015

## ACTIVITIES BARCELONA BEER FESTIVAL 2015

Divendres/Viernes/Friday 13		Dissabte/Sábado/Saturday 14		Diumenge/Domingo/Sunday 15	
AUDITORI	MEET THE BREWER	AUDITORI	MEET THE BREWER	AUDITORI	MEET THE BREWER
10:00	Jornades Tècniques i Professionals		HomeBrewing amb en Boris		
11:00				Maridatge Sensorial 2.0	
12:00		Llaunes!	Berliner Bierfabrik + Two Tales		Brooklyn
13:00				Cervesa i Quesinos	
14:00	Bevog	BeerStorming	P3 Brewing + Marduk		
15:00	Jornades Tècniques i Professionals	Meduz + Passarola		Maridatge El Racó d'en Cesc	Cerveja Toira
16:00			FourPure		Bad Attitude
17:00	To Ol	Malt!		Sushi & Beer	
18:00	Virra!	Flandes és la canya!	CR/AK		Britt
19:00			Hof ten Dormaal + Den Triest		
20:00	CAMRA, Cask Beer & Pub Culture	Adnams	Meet Garrett Oliver	Barcelona Beer: Taula Rodona	
21:00			Bom Brewery + Boelens		
22:00					

# MAGUSA

MAG·BEER  
equipaments per a cervesa

MAGUSA MAG BEER durante el año 2004 empezó a trabajar para el productor de cerveza.

En el año 2012 y debido a la gran expansión de productores de cerveza en España, decidió crear una nueva división dedicada al sector cervecero. Desde ese momento, MAGUSA ha diseñado y fabricado depósitos en acero inoxidable a medida para cada cliente. Siguiendo su política de abarcar desde el pequeño - mediano productor, hasta la instalación de maquinaria y depósitos para hacer microcervecerías completas.



FILTRO ESCUADRA



LLENADORA 4 CAÑOS



INTERCAMBIADOR DE PLACAS



AGUA CALIENTE



MASHTUN



EBULLIDOR + WHIRPOOL



FERMENTADOR

**LLISTAT DE CERVESES** Dins aquesta secció trobareu la presentació del nou pack BBF15 en ampolla (que podreu adquirir al stand de venta) i el llistat amb més de 300 cerveses que aniran rotant aleatoriament i en funció del consum. Utilitza els números de referència de cada cervesa per trobar-les ràpidament a la guia.

**LISTA DE CERVEZAS** En esta sección encontraréis la presentación del nuevo pack BBF15 en botella (que podéis adquirir en el punto de venta) y el listado con más de 300 cervezas que irán rotando aleatoriamente y en función del consumo. Utiliza los números de referencia de cada cerveza para encontrarlas rápidamente en la guía.

**BEER LIST** Here you will find BBF15 bottle pack presentation (which can be purchased at sales point) and also the list with more than 300 beers, which will be rotating randomly and depending on consumption. Use beer reference number in order to find it quickly in this booklet.

# CERVESES

BEERS

**mauribrew™**

BREW DIFFERENT

Levadura de cerveza seca activa distribuida en España por:

**ENSIS SCIENCES SL**

[www.ensissciences.com](http://www.ensissciences.com)

Contact: (+34) 93 586 87 55 / Mòbil 617.292.560

[biotech@ensissciences.com](mailto:biotech@ensissciences.com)



## BREWERS ASSOCIATION

És un honor anunciar la col·laboració per segon any consecutiu amb la Brewers Association d'USA. Aquesta associació porta més de 70 anys lluitant per la cultura de la cervesa artesana i per això són un model a seguir, tant a nivell associatiu com de coneixement i divulgació de la cervesa artesana.

Gràcies al **Export Development Program** de la BA, podrem gaudir de cerveses reconegudes mundialment que son realment difícils de trobar aquí. Esteu atents a la píssarra i que no se us en passi cap!

Es un honor anunciar por segundo año consecutivo la colaboración con la Brewers Association de USA. Esta asociación lleva más de 70 años luchando por la cultura de la cerveza artesana y por eso son un modelo a seguir, tanto a nivel asociativo como de conocimiento y divulgación de la cerveza artesana.

Gracias al **Export Development Program** de la BA, podremos disfrutar de cervezas reconocidas mundialmente que son realmente difíciles de encontrar aquí. ¡Estad atentos a la pizarra y que no se os pase ninguna!

It is indeed an honor to announce for second consecutive year the collaboration with the Brewers Association of USA. This association has spent more than 70 years fighting for the culture of craft beer and that's the reason why they're a model to follow in the association level as well as in knowledge and diffusion of craft beer culture.

Thanks to BA's **Export Development Program**, we can enjoy worldwide respected beers that are really difficult to find here. Pay attention to the blackboard and don't let any of those beers pass you by!



*The Brewers Association is an organization of brewers, for brewers and by brewers. More than 2,000 US brewery members and 43,000 members of the American Homebrewers Association are joined by members of the allied trade, beer wholesalers, individuals, other associate members and the Brewers Association staff to make up the Brewers Association. Our purpose is To promote and protect American craft brewers, their beers and the community of brewing enthusiasts.*

A la data d'imprimir aquesta guia, desconeixem la varietat de cerveses que rebrem, però si sabem les cases implicades. Quines ganes de veure amb què ens sorprendran!!!

A fecha de imprimir esta guía, desconocemos la variedad de cervezas que recibiremos, pero sí sabemos las casas implicadas. ¡¡¡Qué ganas de ver con qué nos sorprenderán!!!

As we are printing this booklet, we still don't know which beers we're going to receive, but we know which breweries are involved. We're dying to see what's coming!!!

**BA1.** ABITA BREWING CO  
Abita Springs, Louisiana



**BA3.** DOGFISH HEAD CRAFT BREWERY  
Milton, Delaware



**BA5.** FIRESTONE WALKER BREWING  
Paso Robles, California



**BA7.** GIGANTIC BREWING CO  
Portland, Oregon



**BA9.** HILLIARD'S BEER  
Seattle, Washington



**BA11.** LAGUNITAS BREWING CO  
Petaluma, California



**BA13.** ODELL BREWING CO  
Ford Collins, Colorado



**BA15.** ROGUE ALES  
Newport, Oregon



**BA17.** UNTA BREWING  
Salt Lake City, Utah



**BA2.** ALLTECH LEXINGTON BREWING  
Lexington, Kentucky



**BA4.** DUE SOUTH BREWING CO  
Boynton Beach, Florida



**BA6.** FOUNDERS BREWING CO  
Grand Rapids, Michigan



**BA8.** GREEN FLASH BREWING CO  
San Diego, California



**BA10.** KULSHAN BREWING CO  
Bellingham, Washington



**BA12.** NEW HOLLAND BREWING  
Holland, Michigan



**BA14.** RED ROCK BREWING CO  
Salt Lake City, Utah



**BA16.** SMUTTYNOSSE BREWING CO  
Hampton, New Hampshire



**BA18.** VICTORY BREWING CO  
Downington, Pennsylvania



## FERMENTO SARDO

Fermento Sardo és una associació sense ànim de lucre i apolítica que va néixer d'entusiastes homebrewers de tot Sardenya. Entre els seus objectius es troba la difusió de la cervesa de qualitat i de la cultura de fer cervesa a casa. Per al BBF hem coordinat la presència de quatre cerveseres locals que ens mostrin el panorama cerveser de l'illa. Gaudíx-les als tiradors i passa a conèixer-los al MTB. Alla salute!

Fermento Sardo es una asociación sin ánimo de lucro y apolítica que nació de entusiastas homebrewers de todo Cerdeña. Entre sus objetivos se encuentra la difusión de la cerveza de calidad y de la cultura de hacer cerveza en casa. Para el BBF hemos coordinado la presencia de cuatro cerveceras locales que nos muestren el panorama cervecer de la isla. Disfrútala en los grifos y pasa a conocerlos en el MTB. Alla salute!

Fermento Sardo is a non-profit and apolitical association that was born from enthusiastic homebrewers from all over Sardinia. Among their goals are the diffusion of quality beer and the culture of homebrewing. For the BBF we've coordinated the presence of four local breweries to show us the island's beer panorama. Enjoy them on the taps and meet them in the MTB. Alla salute!



## GACBB

La Global Association of Craft Beer Brewers (GACBB) és una organització internacional de cervesers artesans i independents. La GACBB apostar per crear xarxes entre cervesers per treballar i aprendre els uns dels altres. S'han posat en marxa projectes de suport mutu entre membres amb l'objectiu d'estar al dia en les últimes tendències i en tècniques d'elaboració de cervesa artesanal. Actualment hi ha més de 130 socis en els cinc continents, dels quals 16 són cervesers espanyols. Fixa't en el logotip de GACBB a la guia per tastar les seves cerveses i reserva't el matí de dissabte per al 'Meet The Brewer'.

La Global Association of Craft Beer Brewers (GACBB) es una organización internacional de cerveceros artesanales e independientes. La GACBB apuesta por crear redes entre cerveceros para trabajar y aprender unos de otros. Se han puesto en marcha proyectos de apoyo mútuo entre miembros con el objetivo de estar al día en las últimas tendencias y en técnicas de elaboración de cerveza artesanal.

Actualmente hay más de 130 socios en los cinco continentes, de los cuales 16 son cerveceros españoles. Fíjate en el logo de GACBB en la guía para probar sus cervezas y résérvala la mañana del sábado para el 'Meet The Brewer'.

The Global Association of Craft Beer Brewers (GACBB) is an international organisation of independent craft brewers. The GACBB brings independent brewers together to work with and learn from each other. The group has set up projects which support its members by keeping them informed on current trends and science in craft brewing. There are more than 130 members from five continents, with 16 Spanish members. Look for beers with GACBB logo on the booklet and come Saturday morning to the 'Meet The Brewer'.



## GECAN

Després de moltes xerrades entre cervesers, al 2011, nou microcerveseres van constituir el Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (GECAN). Va ser una associació pionera dins de l'Estat i ara ja podem parlar de representació de cervesers artesans a gairebé totes les Comunitats Autònomes. Actualment ja som vint-i-dos agremiats.

L'objectiu principal del GECAN va ser, i continua essent, el d'obtenir el reconeixement legal de la cervesa artesana i vetllar pels interessos dels cervesers i dels seus productes.

Des del Gremi s'han realitzant diferents accions, com:

- Col·laboració amb la Generalitat de Catalunya per aconseguir la regulació de la Cervesa Artesana a Catalunya, tasca ja gairebé completada.
- Impulsar la proposta de modificació de la Llei d'Impostos Especials perquè s'adapti als petits productors.
- Col·laboració amb TermCat per tal de normalitzar l'ús del català dins del món cerveser.
- Producció d'un spot publicitari per donar a conèixer la cervesa artesana, que es va emetre per TV3, 8TV i per les xarxes socials.
- Organització de cursos de formació pels nostres agremiats.

Des del GECAN volem fomentar la cultura de la cervesa artesana i donar a conèixer que es tracta d'un producte sense additius ni conservants i sense pasteuritzar. És un producte viu perquè sempre hi ha presència, visible o no, de llevat viu, i és per això que canvia sensiblement cada dia que passa. El fet de que no estigui pasteuritzada la converteix en un PRODUCTE NATURAL.

A data de tancament d'aquesta guia, els agremiats són (per a veure actualitzacions consultar la web [www.gecan.info](http://www.gecan.info)):



Ales Agullons



Bleder



Les Clandestines



Montseny



Guineu



Cerberus



Moska



L'Anjub



Birra 08



As Cervesa Artesana



Poch's



Pedraforca



Cerveses Popaire



Cerveses Ausesken



Rosita



Barcelona Beer Company



Marina

## PACK DE CERVESES BBF 2015 / PACK DE CERVEZAS 2015 / BBF 2015 BEER PACK

Per tercer any consecutiu hem elaborat en col.laboració amb 4 cerveseres locals, un pack d'edició limitada de 500 unitats, que conté 4 cerveses diferents. El concepte del pack és el mateix que les altres edicions:

- És l'únic format en ampolla i "per emportar" present en el festival i ha estat dissenyat amb una motivació didàctica i de difusió de la cultura cervesera.
- Cada una de les cerveses representa una de les matèries primeres bàsiques de la cervesa (aigua, malta, llúpol i llevat) resultant aquest ingredient per sobre els altres, per lo que es podran apreciar per separat les matèries primeres que componen la cervesa, ajudant a entendre què aporta cada una d'elles.

El disseny de les etiquetes torna a ser d'en Jordi Matosas amb un treball que trobem exquisit.

Samés 3 Les cerveseries encarregades, en col·laboració amb l'organització del BBF, de definir i elaborar aquestes edicions limitades son les següents:

Por tercer año consecutivo hemos elaborado en colaboración con 4 cerveceras locales un pack de edición limitada de 500 unidades que contiene 4 cervezas distintas. El concepto del pack es el mismo que en ediciones anteriores:

- Es el único formato en botella y "para llevar" presente en el festival y ha sido diseñado con una motivación didáctica y de difusión de cultura cervecera.
- Cada una de las cervezas representa una de las materias primas básicas de la cerveza (agua, malta, lúpulo y levadura) resaltando ese ingrediente por encima de los demás, por lo que se podrán apreciar por separado las materias primas que componen la cerveza, ayudando a entender qué aporta cada una de ellas.

El diseño de las etiquetas vuelve a ser de Jordi Matosas con un trabajo que encontramos exquisito.

Las cervecerías encargadas, en colaboración con la organización del BBF, de definir y elaborar estas ediciones limitadas son las siguientes:

For the third consecutive year we've brewed in collaboration with 4 local breweries, a 500 limited edition beer pack, which contains 4 different beers. The general idea is the same that lasts years:

- It is the only bottled format present in the festival, and the only one you can buy and take home with you. It's been designed with an educational motivation and the desire to spread craft beer culture.
- Each one of the beers represents one of the basic raw materials needed to brew (water, malt, hop and yeast), highlighting one at a time over the other ingredients, so that you can appreciate each one separately and learn what each one brings to the table.

The design of the beer labels is a delicious work of Jordi Matosas.

The breweries in charge, along with the management of the BBF, of defining and assembling these limited editions are the following:



CERVEZA  
DEL MONTSÈNY

Del Feu 15, St. Miquel de Balenyà  
08554 Seva (Barcelona)  
[www.cervesamontseny.cat](http://www.cervesamontseny.cat)



LA VELLA CARAVANA

Major 43, Menàrguens  
La Noguera (Lleida)



GLOPS

Passatge Milans 48-50 08907  
L'Hospitalet (Barcelona)  
[www.llupolsillevats.com](http://www.llupolsillevats.com)



BIIR

Doctor Samsó 31,  
08310 Argentona (Barcelona)  
[www.biir.cat](http://www.biir.cat)



Design by Jordi Matas



## PACK BBF 2015

**1. Aigua (CERVEZA DEL MONSENY)**

Cervesa rossa d'alta fermentació adaptada als gustos del nostre país. Feta amb aigua del Montseny que potencia les sensacions refrescants i aromàtiques. Perfecte per fer passar la set!

**2. Malta (LA VELLA CARAVANA)**

Cervesa rossa d'escuma persistent. Notes de pa, galeta amb aromes florals i plàtan. La recepta inclou blat cru de proximitat que li aporta el caràcter i colors característic de l'estil.

**3. Llúpol (GLOPS)**

Humulus Lupulus és el nom en llatí del llúpol i d'una associació històrica que ens du grans records. Aquesta cervesa pretén mostrar què li aporta el llúpol a la cervesa, en aroma i sabor.

**4. Llevat (BIIR)**

Cervesa d'un estil belga clàssic (Farmhouse Ale) amb un 15% de malta de sègol que aporta textures i un final sec. S'ha emprat un llevat especial belga combinat amb llevat de cava que li dóna un caràcter refrescant, terrós, afrutat amb un bon gust final.

Cerveza rubia de alta fermentación adaptada a los gustos de nuestro país. Hecha con agua del Montseny que potencia las sensaciones refrescantes y aromáticas. Perfecta para hacer pasar la sed!

## EDICIÓ ESPECIAL

330ml | 5,5% Vol

**Pale Ale** **5,4% IBU: N/A**

Top-fermented beer adapted to the local taste. Made with spring water from Montseny it makes a refreshing and aromatic sensations. Perfect for passing the thirsty!

**Weissbier** **5,0% IBU: N/A**

Golden beer with persistent foam. Notes of bread, biscuit with floral and banana aromas. The recipe includes unmalted wheat of local farming that gives the character and distinctive body of this style.

**Rye IPA** **5,5% IBU: N/A**

Humulus lupulus is the Latin name of hops and a historical association that brings great memories. This beer is intended to show that adds hops to beer, aroma and flavor.

**Belgian Farmhouse Ale** **6,5% IBU: N/A**

This classic Belgian farmhouse ale is brewed with 15% rye malt which contributes a spicy texture and dry finish. The special belgian yeast strain with the champanga yeast used in this beer gives it a character refreshing, earthy, fruity, with a very nice finish.

*Weissbier*

330ml | 5% Vol

27

G  
E  
R  
V  
E  
S  
E  
S

## NAPARBIER / EVILTWIN BREWING – Black & Tan – Special Edition BBF 2015

El terme Black & Tan s'origina a Anglaterra al segle XVII per donar nom a la combinació de 2 cerveses, una Pale Ale i una Stout, encara que mantinguent les 2 capes separades donada la diferent densitat final d'ambdues.

En aquest BBF 2015, fruit de la col.laboració entre dues de les millors cerveseres del panorama internacional: EVILTWIN BREWING i NAPARBIER, l'experiència i saber fer de les quals ha fet possible aquesta reinvençió, presentem aquesta edició especial que busca reinterpretar el concepte del Black & Tan. Dos cerveses “de sessió” ideades per a degustar-se tant junes com per separat:

El término Black & Tan se origina en Inglaterra durante el siglo XVII al dar nombre a la combinación de 2 cervezas, una Pale Ale y una Stout, aunque manteniendo las 2 capas separadas debido a la diferente densidad final de ambas.

En este BBF 2015, fruto de la colaboración entre dos de las mejores cerveceras del panorama internacional: EVILTWIN BREWING y NAPARBIER, cuyo buen hacer y experiencia ha hecho posible esta reinvencción, presentamos esta edición especial que busca reinterpretar el concepto del Black & Tan. Dos cervezas “de sesión” ideadas para degustarse tanto juntas como por separado:

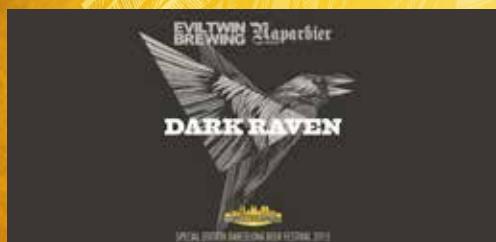
Black & Tan concept was born in England (XVII century) to name a combination of 2 beers, a Pale Ale and a Stout, though both layers were kept separated due to its different final gravity.

In this BBF 2015, as a collaboration between two of the most international renowned breweries: EVITWIN BREWING and NAPARBIER, we want to present (due to “savoir faire” and experience from both breweries that has made it possible) this special edition which tries to reinvent Black & Tan concept.

Two “session” beers designed for being tasted together or separated:



**5. Black Raven** ..... Session Stout 4,5%



**6. Light Raven** ..... Session IPA 4,5%



**7. Black & Tan Special Edition BBF2015**

..... Black & Tan 4,5%

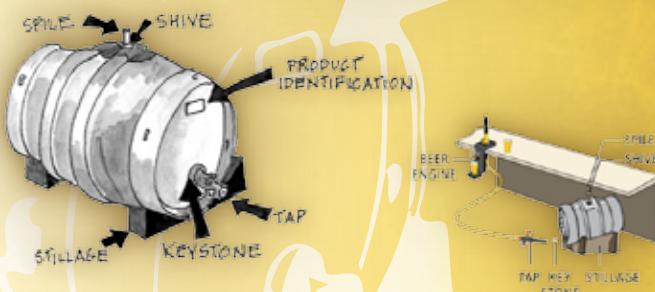
**LIGHT RAVEN**

## CASK CORNER

Orgullosos de incloure aquesta novetat al BBF2015, un racó on hi trobareu 4 bombes de mà que ens permetran servir els cask anglesos com es porta fent desde aproximadament 300 anys. Aquest format bombeja la cervesa manualment desde el cask (barrel), reduint al mínim les influències mecàniques externes que pugui modificar la cervesa.

Orgullosos de incluir esta novedad en el BBF2015, un rincón donde encontraréis 4 bombas de mano que nos permitirán servir los cask ingleses como se lleva haciendo desde hace aproximadamente 300 años. Este formato bombea la cerveza manualmente desde el cask (baril), reduciendo al mínimo las influencias mecánicas externas que puedan interferir en la cerveza.

Proud of including this novelty at BBF2015, here you'll find 4 hand pumps that will allow us to serve from cask as it has been serving for approximately 300 years. This device, pumps beer manually from cask, minimizing mechanical interference that could modify beer.



### 8. Força (col. Bexar)

Una gran festa del llúpol que aporta les bondats resinoses tropicals al teu paladar.

ALPHABET

Manchester, England



American Pale Ale



6,7% IBU: N/A



A big hopfest bringing resinous tropical goodness to your mouth.

### 9. Hop Damn (col. Bexar)

Una gran Black IPA elaborada utilitzant la Santíssima Trinitat dels chiles mexicans.



Una gran Black IPA elaborada utilizando la Santísima Trinidad de los chiles mexicanos..

KEYSTONE

Specialty IPA



6,1% IBU: N/A



A big black IPA brewed using the holy trinity of Mexican Chilies.

BEXAR COUNTY BREWERY

Peterborough, England



### 10. Not Just Your Average Joe

Ale torrefacte i obscura infusionada amb cafè per a donar-li una bona empenta.

Ale torrefacta y oscura infusionada con café para darle un buen empujón.

Dark British Beer



4,9% IBU: N/A



A dark and roasty ale infused with coffee to give it a big kick.

## 11. Anything Gose

Cervesa de blat àcida i salada infusio-nada amb pinya i habaneros per a do-nar-li un toc picant, dolç i tropical amb un llarg pessigolleig sobre la llengua.

## 12. Prospect

Una clàssica pale ale americana amb grans quantitats de llúpols americans i amb un final net.

## 13. El Último Adiós (col. HDM)

Barley Wine americana. Intensament llúpol.lada amb un final resinós i dolç.

Experimental Beer  4,1% IBU: N/A 

Cerveza de trigo àcida y salada infusio-nada con piña y habaneros para darle un toque picante dulce y tropical con un largo cosquilleo sobre la lengua.

A salted sour wheat beer infused with pineapples and habaneros to give it a sweet spicy tropical flavor with a lasting tingle on your tongue.

## 14. Monkeys Love Hops

Afegim diferents combinacions de llúpol a la mateixa recepta i amb el mateix nombre d'IBU's per a crear cerveses úniques que sempre evolucionen.



### HAND DRAWN MONKEY

Huddersfield, England



American Pale Ale  4,2% IBU: N/A 

Añadimos diferentes combinaciones de lúpulo a la misma receta y con el mismo número de IBU's para crear cervezas únicas que siempre evolucionan.

We add different hop combinations to the same malt bill at the same number of IBUs to create ever evolving, always hop-forward, unique beers.

## 15. Hopnosis

Llúpol, llúpol i més llúpol. Inspirada per les cerveses més llúpol.lades de USA.

### HOPSHACKLE

Market Deeping, England



American IPA  5,2% IBU: N/A 

Lúpulo, lúpulo y más lúpulo. Inspirada por la cervezas más lupuladas de USA.

Hop, hop and more hop . Inspired by some of the heavily hopped beers from the USA

## 16. Hoptane

Golden Ale amb gust a llimona, lima i grossella àcida amb un final sec.

### Experimental Beer

 3,8% IBU: N/A 

Golden Ale con sabor a limón, lima y grosella ácida con una final seco.

A golden ale tasting of lemon , lime and tart gooseberry with a dry finish



### MILE TREE

Wisbech St Marys, England



Mixed Style Beer  3,7% IBU: N/A 

Estilo Steam Beer. Un híbrido que usa levadura lager a cálidas temperaturas con el objetivo de obtener su notable perfil de ésteres.

A steam beer. A hybrid beer that uses lager yeast at warm temperatures in order to obtain its remarkable estery profile.

## 17. Amber Ale

Estil Steam Beer. Un híbrid que utilitz-a llevat lager a càlides temperatures amb l'objectiu d'obtenir el seu notable perfil d'ésteres.

## 18. Larksong

La clàssica bitter britànica. Lleugeramente torrada amb una sòlida base de malts, otorga un persistent final amarg.

Ordinary Bitter  4,5% IBU: 32 

La clásica bitter británica. Ligeramente tostada con una sólida base de malta, otorga un duradero final amargo.

A true british classic bitter. Light brown with solid malt forward flavor which leads to a long lasting bitter finish.



MOONSHINE BREWERY

Cambridge, England



## 19. Heavenly Matter

Una cervesa refrescant, neta i lleugera. Prominentes llúpols Citra amb una amargor cítrica immensa.

Una cerveza refrescante, limpia y ligera. Prominentes lúpulos Citra con un amargor cítrico inmenso.

American Pale Ale 4.1% IBU: N/A

A crisp, clean, straw coloured light bodied beer. Citra hops are prominent throughout, with a huge hoppy citrus.

## 20. Reach for the Moon

Cervesa de color rubí amb aromes a fruita i malt. El malt de civada otoña un suau especiat mentres que els llúpols Amarillo i Cascade aporten l'aroma frutal.

Cerveza de color rubí con aromas a fruta y malta. La malta de avena otorga un suave especiado mientras que los lúpulos Amarillo y Cascade añaden el aroma frutal.

Specialty IPA 4.1% IBU: N/A

Ruby coloured beer with fruit and malt flavours. Rye Malt gives the beer a gentle spiciness whilst the Amarillo and Cascade hops add a fruity aroma.

## 21. Ghost Town (col. Bexar)

Oatmeal Stout amb cireres.

Oatmeal Stout con cerezas.

Oatmeal Stout 4.5% IBU: N/A

Cherry Oatmeal stout.



THREE BLIND MICE

Ely, England



## 22. Ditch Oil

Una Oatmeal Stout amb molta còrpora.

Una Oatmeal Stout con mucho cuerpo.

Oatmeal Stout 7.0% IBU: N/A

A big full bodied oatmeal stout.

## 23. Odds and Sods

Una IPA suntuosa i llulliplada que empra una mescla de varis llúpols que et deixarà amb ganes de més.

Una IPA suntuosa y lupulada que usa una mezcla de varios lúpulos que te dejará queriendo más.

IPA 5.2% IBU: N/A

Lush hoppy IPA using a blend of multiple hops that will leave you wanting more.



TAP

XTREME ALES

Whittlesea, England



## 24. Chocolate Stout

Suntuosament fosca i xocolatejada. Una stout deliciosa amb xocolata que farà que tornis a per més.

Suntuosamente oscura y chocolateada. Una stout deliciosa con chocolate que hará que vuelvas a por más.

Sweet Stout 5% IBU: N/A

Dark lush and chocolaty. A delicious stout with real chocolate that will keep you coming back for more.

## 25. Evil Pigeon

Una Golden British Ale que utilitzat 4 varietats distinques de llúpol.

Una Golden British Ale que usa 4 variedades distintas de lúpulo.

English Golden Ale 5% IBU: N/A

A golden british ale using 4 different hop varieties.



ADNAMS  
Southwold, England



## 26. Mosaic Pale Ale

Una meravella afrutada d'un sol llúpol. Elaborada amb malta Pale Ale, una mica de malta Lager i un toc lleuger de Caramalt.

American Pale Ale 4,1% IBU: N/A

A fruity one hop wonder. Brewed with Pale Ale malt, some Lager malt and a touch of light Cara.

## 27. Dry Hopped Lager

Elaborada amb malta Pilsner, aquesta Lager autèntica experimenta a continuació un dry-hopping amb llúpols Australian Galaxy per afegir-li el gust afrutat del llúpol.

Una maravilla afrutada de un solo lúpulo. Elaborada con malta Pale Ale, un poco de malta Lager y un toque ligero de Caramalt.

International Pale Lager 4,2% IBU: N/A

Elaborada con malta Pilsner, esta Lager auténtica experimenta a continuación un dry-hopping con lúpulos Australian Galaxy para añadirle el gusto afrutado del lúpulo.

Brewed with Pilsner malt this authentic lager is then dry hopped with Australian Galaxy hops to add big, fruity hop flavours.



AECHT SCHLENKERLA

Bamberg, Germany



## 28. Rauchbier Märzen

L'especialitat de Bamberg, una cervesa fosca fumada de baixa fermentació, elaborada amb Original Schlenkerla Smokemalt dels malts Schlenkerla.

La especialidad de Bamberg, una cerveza oscura ahumada de baja fermentación, elaborada con Original Schlenkerla Smokemalt de las maltas Schlenkerla.

Classic style smoked beer 5,1% IBU: 30

Bamberg's specialty, a dark, bottom fermented smoked beer, brewed with Original Schlenkerla Smokemalt from the Schlenkerla maltings.



AKTIENBRAUEREI

Kaufbeuren, Germany



## 29. Alkoholfreies Iso Weizen

Cervesa de blat sense alcohol. Premium rica en vitamines, isotònica i amb casi un 50% menys de calories

Cerveza de trigo sin alcohol. Premium rica en vitaminas, isotónica y con casi un 50% menos de calorías.

Weissbier 0% IBU: N/A

No alcohol wheat beer. Premium beer rich in vitamins, isotonic and with almost 50% less calories.

## 30. Aktien Hell

Color daurat clar amb escuma blanca. Aroma a cereal i llúpol. Gust dolç maltós.

Color dorado claro con espuma blanca. Aroma a cereal y lúpulo. Gusto dulce maltoso.

Munich Helles 5% IBU: N/A

Clear golden colour with white head. Aroma is grain and hops. Taste is sweet grainy.

## 31. Steingadener

Fosca, sabor caramel-litzat, maltós i dolç, produïda segons una recepta antiga de monestir.

Oscura, sabor caramelizado, malteado y dulce, producida según una receta antigua de monasterio.

Dunkels Weissbier 5,1% IBU: 15

Dark, caramelized flavour, sweet and hoppy, produced following an ancient monastery recipe.



## ALES AGULLONS

St. Joan de Mediona, Alt Penedès



### 32. Barrica

Pura Pale barrejada amb Lèmbica. Segona fermentació i maduració en bota de roure durant un any i una guarda després de l'embotellat d'un any i tres mesos.

### 33. Setembre

És una cervesa de fermentació mixta, conté Pura Pale i Lèmbica. Envel·lida en bota de roure durant 12 mesos i 12 mesos més en ampolla. Només l'elaborem un cop l'any.

### Specialty Wood-Aged Beer



5,5% IBU: N/A



Pura Pale mezclada con Lèmbica. Segunda fermentación y maduración en bota de roble durante un año y una guarda después del embotellado de un año y tres meses.

Pura Pale mixed with Lambic. Second fermentation and maturation in oak wineskin for a year and kept in bottle for 15 months.

### Mixed-Style Beer



5,5% IBU: N/A



Es una cerveza de fermentación mixta, contiene Pura Pale y Lèmbica. Envejecida en bota de roble durante 12 meses y 12 meses más en botella. Sólo la elaboramos una vez al año.

It's a mixed fermentation beer, containing Pura Pale and Lambic. Aged in oak wineskin for 12 months and 12 more months in a bottle. We only brew it once a year.



## ALVINNE

Moen, Belgium



### 34. Cuvee de Mortagne

Land van Mortagne, envel·lida en barrils de vi de roure Pomerol.

### Belgian Dark Strong Ale



14% IBU: N/A



Land van Mortagne, envejecida en barriles de vino de roble Pomerol.

Land van Mortagne, aged on oak Pomerol wine barrels.



## ANARCHY BREW CO.

Morpeth, England



### 35. Sublime Chaos

Breakfast Stout. Una Stout negra, voluptuosa amb addició de grans de cafè naturals Ethiopian Guji, equilibrada delicadament amb lllops de Nova Zelanda.

### American Stout



7% IBU: N/A



Breakfast Stout. Una Stout negra, voluptuosa con adición de granos de café naturales Ethiopian Guji, equilibrada delicadamente con lúpulos de Nueva Zelanda.

Breakfast Stout. A dark, voluptuous stout infused with Ethiopian Guji natural coffee beans, balanced delicately with New Zealand hops.

### 36. Anarchy

Aquesta cervesa rossa i llupulosa està carregada de gustos a mosto, llimona i llima però té un cos suficientment lleuger per a fer-te tornar a per més.

### American IPA



4,1% IBU: N/A



Esta cerveza rubia i lupulosa está cargada de gustos a mosto, limón y lima pero tiene un cuerpo suficientemente ligero como para hacerte volver a por más.

Our hoppy blonde is loaded with wort, lemon and lime flavours but is light bodied enough to keep you coming back for more.



## ÁNCORA BROS BREWERY

Ourense, Ourense



### 37. Pirate smoked stout

Cervesa fumada Imperial Stout amb malts fumats i un lleuger toc dolç a lactosa.

Cerveza ahumada Imperial Stout con maltas ahumadas y un ligero toque dulce a lactosa.

### Smoked Beer



8% IBU: 30



Smoked beer Imperial Stout with smoked malts and a slight sweet touch of lactose.

**38. Chipotle**

Cervesa picant amb chipotles fumats mexicans.



Experimental Beer 7% IBU: 30 Cerveza picante con chipotles ahumados mexicanos. Spicy beer with smoked mexican chipotles.

## ARBOR ALES

Bristol, England

**39. Breakfast stout**

Una cervesa negra forta, elegant, cremosa, amb un caràcter suau i sedós que combina notes de cafè i xocolata amarga.

Una cerveza negra fuerte, elegante, cremosa, cuyo carácter suave y sedoso combina notas de café y chocolate amargo.

American Stout 7,4% IBU: N/A American Stout

A black, strong, elegant and creamy beer, with a mild and silky character that combines notes of coffee and sour xocolate.

**40. OZ Bomb**

Cervesa extremadament "llupullosa". Notes afritades i tropicals ens transporten a les nostres antípodes, una autèntica Aussie Ale.

Cerveza extremadamente "llupullosa": Notas afritadas y tropicales nos transportan a nuestras antípodes, una auténtica Aussie Pale.

American Pale Ale 4,7% IBU: N/A American Pale Ale

Extremely hoppy beer. Fruity and tropical notes transport us to the antipodes, an authentic Aussie Ale.



## ART CERVESES

Canovelles, Barcelona

**41. Art La Indiana**

IPA local molt equilibrada amb garrofa, llúpol Fugle torrat i un dry-hopping final de Cascade.

IPA local muy equilibrada con algarroba, lúpulo Fugle tostado y un dry-hopping final de Cascade.

English IPA 6,2% IBU: 53 English IPA

Very balanced local IPA with carob bean, toasted Fugle hop and a final dry-hopping from Cascade.

**42. Art Franceska**

Partim de l'estil Pilsner (malta txeca i llúpol Saaz) i juguem amb llevats californians i llúpols neozelandesos (dry-hopping de Motueka). Rodona.

Partimos del estilo Pilsner (malta checa y lúpulo Saaz) y jugamos con levaduras californianas y lúpulos neozelandeses (dry-hopping de Motueka). Redonda.

California Common 5,2% IBU: 27 California Common

We start off with a Pilsner style (czech malt and Saaz hop) and play with californian yeasts and newzealand hops (Motueka dry-hopping). Just perfect.



## AS CERESA ARTESANA

Montornés del Vallés, Barcelona

**43. Local Pale Ale**

Elaborada amb llúpols i malts locals i de proximitat. Color groc or i suau amargor provinent de llúpols Chinook i Centennial.

Elaborada con lúpulos y maltas locales y de proximidad. Color amarillo áureo y suave amargor proveniente de lúpulos Chinook y Centennial.

Experimental Beer 7,2% IBU: 28 Experimental Beer

Made of local and proximity hops and malts. Golden yellow colour and mild bitterness from the Chinook and Centennial hops.



## BAD ATTITUDE

Stabio, Switzerland

**44. Grauvogel Weizen**

De color daurat, amb un gust dolç produït pel blat i aroma a fruita. Cervesa inspirada en una clàssica Weizen alemana.

De color dorado, con un sabor dulce producido por el trigo y aroma a fruta. Cerveza inspirada en una clásica Weizen Alemana.

Weissbier 5,1% IBU: 10 Weissbier

Golden coloured, with a sweet taste produced by the wheat and fruity aroma. Beer inspired in a classic german Weizen.

**45. Kurt**

Utilitzem aigua sense tractar per l'elaboració, el que fa que les seves propietats minerals úniques millorin les notes herbals dels llúpols.

Utilizamos agua sin tratar para la elaboración, lo que hace que sus propiedades minerales únicas mejoren las notas herbales de los lúpulos.

American Pale Ale  4,3% IBU: 31 

We use untreated water for brewing, which makes its unique mineral properties enhance the grassy notes of the hops.



**BAIAS GARAGARDOTEGIA**

Oiardo, Araba

**46. "Kerala" tarta de calabaza**

Cervesa Pale Ale amb carbassa i un notable sabor a les espècies afegides.

Cerveza Pale Ale con calabaza y un notable sabor a las especias añadidas.

Fruit and Spice Beer  6,7% IBU: 12 

Pale Ale with pumpkin and a noticeable flavour provided by the added spices.

**47. Barias TX**

Conjunció de malts i mosto de Txakolí de la varietat autòctona Hodarribi Zuri.

Conjunción de maltas y mosto de txakolí de la variedad autóctona Hodarribi Zuri.

Experimental Beer  6% IBU: 14,9 

Conjunction of malts and Txakolí wort from the local variety Hodarribi Zuri.



**BALADIN**

Piozzo, Italy

**48. Isaac**

Cervesa de blat, revolucionària en el món de les produccions italianes, la "Isaac Biere" presenta unes qualitats absolutament originals

Cerveza de trigo, revolucionaria en el mundo de las producciones italianas, la "Isaac Biere" presenta unas cualidades absolutamente originales

Witbier  5,0% IBU: 10 

Wheat beer, revolutionary in the world of Italian productions, the "Isaac Biere" presents absolutely original qualities.

**49. Open R&R**

Una autèntica experiència en drink'n'roll, que sens dubte atraurà un munt d'aficionats.

Spice, Herb or Vegetable Beer  7,5% IBU: 43 

A true drink'n'roll experience which will certainly attract a host of fans.



**BARCELONA BEER COMPANY**

Barcelona

**50. Big Bear**

Big Bear és la nova cervesa de Barcelona Beer Company! Una cervesa amb tocs clàssics però amb molta modernitat.

¡Big Bear es la nueva cerveza de Barcelona Beer Company! Una cerveza con toques clásicos pero con mucha modernidad.

Pale English Beer

 6% IBU: 20 

Big Bear is the new beer from the Barcelona Beer Company! A beer with classic touches although much modern.



**BARCINO BREWERS**

Barcelona

**51. Barcino Gòtic Ale**

Una American Pale Ale a l'estil Clàssic, elaborada amb una selecció de 3 llúpols; Magnum, Cascade i Perle, i un alt percentatge de malta Crystal.

Una American Pale Ale al estilo Clásico, elaborada con una selección de 3 lúpulos; Magnum, Cascade y Perle, y un alto porcentaje de malta Crystal.

American Pale Ale  5,2% IBU: 39 

An American Pale Ale Classic style, made from a selection of 3 hops: Magnum, Cascade and Perle, and a high percentage of Crystal malt.



BARNA BREW

Barcelona



## 52. Moreneta Rossa-Blonde

Guanyadora d'una Medalla d'Or al Brussels Beer Challenge 2014, aquesta rossa estil Belga està perfectament equilibrada durant el dry-hopping i l'addició de mel.



Ganadora de una Medalla de Oro en el Brussels Beer Challenge 2014, esta rubia estilo Belga está perfectamente equilibrada durante el dry-hopping y la adición de miel.

Trappist Single 6,5% IBU: 20



Winner of a Gold Medal at the Brussels Beer Challenge 2014, this Belgian-style blonde is perfectly balanced through dry-hopping and the addition of honey.

BAYURA ASTURIAS CRAFT BEER

Xixón, Asturias



## 53. Bayura Entropía

Marcats matisos cítrics i tropicals. En boca és fresca, amarga, amb records resinosos i herbals. Final sec i ben amarg.

Marcados matices cítricos y tropicales. En boca es fresca, amarga, con recuerdos resinosos y herbales. Final seco y bien amargo.

American IPA 7% IBU: 60



Strong citrus and tropical hints. Fresh in mouth, bitter, with herbal and resinous reminiscences. Dry and bitter ending indeed.



BARCELONA BEER FESTIVAL

Barcelona



## 54. Hops & Hopes 2015

Un any més, la organització del BBF es reuneix en germanor a Ales Agullons per elaborar aquesta cervesa, una cervesa en forma d'abraçada.

Un año más la organización del BBF se reúne en hermandad en Ales Agullons para elaborar esta cerveza, una cerveza en forma de abrazo.



BEAVERTOWN

London, England



## 55. Neck Oil

Aromes sucosos i de cítrics madurs s'as-senten en un fons de malta Pale ben frescs. A 4,3%, és una IPA per tot el dia!

Aromas jugosos y de cítricos maduros se asientan en un fondo de malta Pale bien fresco. A 4,3%, es una IPA para todo el día.

Pale English Beer 5,5% IBU: 37



Once again, BBF's organization meet at Ales Agullons to brew this beer, a beer like a big hug.

## 56. Gamma Ray

Gamma era el fill de "Bravo". Estàvem dissenyant la nostra recepta preferida de Pale. Aquí està! Ha aconseguit arribar al Core Beaver Beers!

Gamma era el hijo de "Bravo". Estábamos diseñando nuestra receta preferida de Pale. ¡Aquí está! ¡Ha conseguido llegar al Core Beaver Beers!

American Pale Ale 5,4% IBU: 44



Gamma was the Son of the 'Bravo'. We were designing our favourite Pale recipe. Here he is! He made it to the Core Beaver Beers!



BEERCAT

Sant Marçal, Barcelona



## 57. La Masia

Estil Britànic amb un toc modern amb 5 llúpols americans i australians.

Estilo Británico con un toque moderno con 5 lúpulos americanos y australianos.

Ordinary Bitter 4,2% IBU: 25



British style with a modern touch with 5 american and australian hops.

BEERS



## BERLINER BIERFABRIK

Berlin, Germany



### 58. GlobAle

Aquesta cervesa va ser elaborada per set cerveseries utilitzant la mateixa recepta però diferents llevats. La Bierfabrik ha escollit "Fermentis Safbrew Abbaye".

### 59. Maple Walnut Stout

La Maple Walnut Stout és una col·laboració entre la "Spent Brewer's Collective" i la "Berliner Bierfabrik".



### 60. Deetz Kölsch

Bevog Deetz es una cervesa puramente refrescant. Una Kölsch llupullosa, amb llúpols de 3 continents

### 61. Who Cares

Elaborem cerveses amb caràter i ànima. El nostre objectiu és trascendir els límits de lo conegut. Això és una elegent i llupullosa Black IPA.



## BEVOG

Bad Radkersburg, Austria



Bevog Deetz es una cerveza puramente refrescante. Una Kölsch lupulosa con lúpulos de 3 continentes.

Elaboramos cervezas con carácter y alma. Nuestro objetivo es trascender los límites de lo conocido. Esto es una elegante y lupulosa Black IPA.

### Specialty IPA 6,9% IBU: 58

This beer was brewed by seven breweries using the same recipe but different yeasts. The Bierfabrik choosed "Fermentis Safbrew Abbaye".

### Foreign Extra Stout 7,8% IBU: 55

The Maple Walnut Stout is a collaboration brew between the "Spent Brewer's Collective" and the "Berliner Bierfabrik".

### Kölsch 5,0% IBU: 25

Bevog Deetz is a pure refresher. A Happy kölsch, with hops from 3 continents.

### Specialty IPA 7,7% IBU: 67

We brew beers with character and soul. Our goal is to transcend the limits of the known and ordinary. This a hoppy and elegant Black IPA.

### 62. Kasper

Interpretació americana de l'estil Kolsch. Rossa, refrescant però amb caràcter. Sabors d'ordi i blat. Aroma herbal, floral. Lleugera amargor.

## BIDASSOA BASQUE BREWERY

Irun, Gipuzkoa



### Mixed-Style Beer 4,5% IBU: 25

Interpretación americana del estilo Kolsch. Rubia, refrescante pero con carácter. Sabores de cebada y trigo. Aroma herbáceo, floral. Ligero amargor. American interpretation of the Kolsch style. Blonde, refreshing but with character. Barley and wheat flavours. Herbal and floral aromas. Slightly sour.

### 63. Immortèla - Originau

Cervesa sense filtrar ni pasteuritzar, color ambre/vermellós amb un final sec i sabor a malta amb tons afrutats.

Cerveza sin filtrar ni pasteurizar, color ámbar/cobrizo con un final seco y sabor a malta con tonos afrutados.

### Scottish Export 5,4% IBU: 32

Unfiltered, unpasteurized beer, amber/copper colored with a dry ending and a malt and fruity flavor.



## BIIR

Argentona, Barcelona



### 64. White IPA

La White IPA combina la tradició de les Witbier belgues amb la innovació de les IPA americanes. Medalla d'Or: Brussels Beer Challenge 2013 i 2014.

La White IPA combina la tradición de las Witbier belgas con la innovación de las IPA americanas. Medalla de Oro: Brussels Beer Challenge 2013 y 2014.

### Witbier 6,8% IBU: 62

The White IPA combines the tradition of the belgian Witbiers with the innovation of the american IPAs. Gold Medal: Brussels Beer Challenge 2013 and 2014.



BIRIBIL BREWING

Pamplona, Navarra

**65. Tartalo**

Pale Ale elaborada amb llúpols Columbus, Cascade i Centennial. D'amargor intens i sec, amb tocs afrutats i cítrics.

American Pale Ale 4,5% IBU: 25



Pale Ale brewed with Columbus, Cascade and Centennial hops. Dry and intense bitterness, with fruity and citric touches.



BIRRA CAMERINI

Piazzola sul Brenta, Italia

**66. Misteriosa**

Cervesa ambre de baixa fermentació. Aromes fumats i un bon equilibri entre el gust fumat i el gust a torba, li dóna a la Misteriosa un bon beure i un gran plaer.

Specialty Smoked Beer 5,7% IBU: 24

Cerveza ámbar de baja fermentación. Bottom fermented amber beer. Smoked aromas ahumados y un buen equilibrio entre el gusto ahumado y el gusto a turba, le proporciona a la Misteriosa un buen beber y un gran placer.

**67. Seducente**

Cervesa especial amb un bouquet intens i un sabor persistent cítric de fruites exòtiques que la converteix en molt refrescant al mateix temps que manté una alta complexitat.

Fruit and Spice Beer 5,6% IBU: 30

Cerveza especial con un bouquet intenso y un sabor persistente cítrico de frutas exóticas que la convierte en muy refrescante al mismo tiempo que mantiene una alta complejidad.



BIRRA SCIALANDRONE

Quartu Sant'Elena, Italia

**68. Barrosa**

Pils americana amb malts alemanys (Pils i Carapils) i una mescla de llúpols americans (Simcoe, Cascade i Columbus).

American Lager 4,9% IBU: 66

Pils americana con maltas alemanas (Pils y Carapils) y una mezcla de lúpulos americanos (Simcoe, Cascade y Columbus). American Pils with german malts (Pils and Carapils) and a blend of american hops (Simcoe, Cascade and Columbus).



BIRRA 08

Barcelona

**69. Gracia 08012**

Gràcia són gent dolça i amable. La 08012 Gracia és un reflexe del caràcter de la seva gent.

Gracia son gente dulce y amable. La 08012 Gracia es un reflejo del carácter de su gente.

Scottish Heavy 5,5% IBU: 25



Gracia is full of sweet and amiable people. The 08012 Gracia is a reflection of the character of its people.



BIRRALTA



Sant Cebrià de Vallalta, Maresme

**70. Maduixet**

Cervesa de blat elaborada amb maduixots del Maresme. Presenta un notable aroma i gust d'aquestes. Molt refrescant, lleugerament àcida en boca.

Cerveza de trigo elaborada con fresones del Maresme. Presenta un notable aroma y gusto de éstas. Muy refrescante, ligeramente ácida en boca.

Fruit beer 3,5% IBU: 15

Wheat beer made with large strawberries from Maresme presenting their noticeable aroma and taste. Very refreshing, slightly acid in mouth.



BIRROLA

Arnes, Tarragona

**71. Birrola Rhenus Blond**

Cervesa suau i delicada de color coure daurat. Presenta certa terbolesa a causa de la malta de blat. Li afegim mel d'Arnes durant la cocción.

Cerveza suave y delicada de color cobre dorado. Presenta cierto carácter turbio a causa de la malta de trigo. Le añadimos miel de Arnes durante la cocción.

Kölsch 5,5% IBU: 27

Mild and delicate beer, with a golden coppery colour. Presents a certain murky quality due to the wheat malt. We add honey from Arnes during the process.



BLACKLAB BREWHOUSE &amp; KITCHEN

Barcelona

**72. El Importador**

Una Amber Ale feta amb malta de sègol que insinua una acidesa especiada en aquesta cervesa saborosa i bevíble.

Una Amber Ale hecha con malta de centeno que insinúa una acidez especiada en esta cerveza sabrosa y bebiéble.

American Amber Ale 5,0% IBU: 28

An Amber Ale with rye malt that gives a hint of spicy sourness to this flavorful and drinkable beer.



BOELENS

VISIT FLANDERS



Belsele, Belgium

**73. Tripel Klok**

Triple rossa picant, difereix de la distinció de les cerveses Boelens tradicionals en la utilització de qualsevol altra espècie de llevat i varis tipus de llúpols diferents.

Triple rubia picante, difiere de la distinción de las cervezas Boelens tradicionales en la utilización de cualquier otra especie de levadura y varios tipos de lúpulos diferentes.

Belgian Tripel 8,5% IBU: N/A

Spicy blonde Triple, differs from the traditional Boelens beers distinction by the use of any other yeast species and several different types of hops.



BOMBREWERY

VISIT FLANDERS



Bree, Belgium

**74. Triporteur From Heaven**

És una cervesa celestial elaborada amb malta BOM conreada per nosaltres. És la versió moderna de la Belgian Ale llupulada tradicional.

Es una cerveza celestial elaborada con malta BOM cultivada por nosotros. Es la versión moderna de la Belgian Ale lupulada tradicional.

Belgian Tripel 6,2% IBU: 35

It is a heavenly beer brewed with home-baked BOM malt. Is the modern version of traditional hopped Belgian ale.

**75. Triporteur Hell**

Cervesa fosca elaborada amb malta infernal BOM torrada i cremada. La malta de blat a la cervesa sense filtrar pot causar una lleugera turbidesa.

Cerveza oscura elaborada con malta infernal BOM tostada y quemada. La malta de trigo en la cerveza sin filtrar puede causar ligera turbidez

Belgian Dubbel 6,66% IBU: 32

Dark beer brewed with hellish burned and roasted BOM malt. The wheat malt in the unfiltered beer can cause a slight cloudiness.



## BRASSERIE DE BRUNEHAUT



Rongy, Bèlgica

### 76. Bio Blonde

Intens color a coure i or lluminós. És refrescant amb notes a cereal, cítrics i poma verda.

Belgian Blonde Ale 6,5% IBU: N/A

Copper color and shiny gold. Refreshing with cereal, citric and green apple flavour.

### 77. Bio Ambrée

Vermella, color a vell Tawny, reflexos ambre i notes de conyac. Carbonatada, final sec amb notes a cafè.

Intenso color a cobre y oro luminoso. Es refrescante con notas a cereal, cítricas y a manzana verde.

Belgian Blonde Ale 6,5% IBU: N/A

Reddish, old Tawny color, with amber reflection and conyac hints. Carbonated with dry end and hints of coffee.

### 78. Bio Triple

Coure fosc amb or vell brillant. Fresca en boca, ni dolça ni caramelitzada en excés, perfecte balanç final de malta i llúpol.

Cobre oscuro y oro viejo brillante. Fresca en boca, ni dulce ni caramelizada en exceso, perfecto balance final de malta y lúpulo.

Belgian Triple 8,0% IBU: N/A

Dark copper, and shiny old gold color. Fresh, not sweet nor too much caramelized, malt-hop balanced end.

### 79. Bruneahaut BioBlanche

Color lleugerament més fosc que el de la típica Ale blanca. Fragància fresca a llevat maltejat i moderadament floral. Degustació àgil i refrescant.

Color ligeramente más oscuro que la típica Ale blanca. Fragancia fresca a levadura malteada y moderadamente floral. Degustación ágil y refrescante.

Belgian Ale 5,5% IBU: N/A

Slightly darker in colour than the usual white Ale. Crispy fragrance of malted yeast and moderately floral. Agile and refreshing tasting.



## BRASSERIE DE LA SENNE



Brussels, Belgium

### 80. Taras Boulba

Una Bitter estil belga. Cervesa rossa amb un perfil amarg.

Una Bitter estilo belga. Cerveza rubia con un perfil amargo.

Belgian Blonde Ale 4,5% IBU: N/A

Bitter, belgian style. Blonde beer with a bitter profile.



## BRASSERIE DE MARSINNE

Conthuin, Belgium



### 81. Léopold 7

Cervesa sostenible. Saborosa i refrescant, cervesa rossa-ambre lleugera. 2 mesos de fermentació. 3 cereals, 3 llúpols i una espècia secreta.

Cerveza sostenible. Sabrosa y refrescante, cerveza rubia-ambarina ligera. 2 meses de fermentación. 3 cereales, 3 lúpulos y una especie secreta.

Belgian Ale 6,2% IBU: 28

Sustainable beer. Tasty and refreshing, light blonde-amber beer. 2 months of fermentation. 3 grains, 3 hops and a secret spice.



## BRASSERIE DUPONT

Torpes-Leuze, Belgium



### 82. Biere Miel Bio

Conté solament aigua, ordi i blat, mel, llúpols i llevat. Té una meravellosa i delicada fragància a mel.

Contiene solamente agua, cebada y trigo, miel, lúpulo y levadura. Tiene una maravillosa y delicada fragancia a miel.

Saison 8% IBU: N/A

Contains only water, barley and wheat, honey, hops and yeast. It has a marvelously delicate scent of honey.

**83. Biolègère**

Conté aigua, malta orgànica, xarop de malt orgànic, lllops orgànics, llevat. Aromàtica com el pa acabat de fer, plena en boca i lleugera al acabar.

Contiene agua, malta orgánica, sirope de trigo orgánico, lúpulos orgánicos, levadura. Aromática como el pan recién hecho, plena en boca y ligera al acabar.

Saison 3,5% IBU: N/A

Contains Water, Organic malt, Organic wheatsyrup, Organic hops, Yeast. Aromatic like fresh bread, full in the mouth and light on the finish.



BRASSERIE TILQUIN

Rebecq-Rognon, Belgium

**84. Gueuze a l'Ancienne**

Les làmbiques utilitzades han estat fermentades i envejellides en roure a les nostres instal·lacions. Aquestes làmbiques vénen de most elaborats per Boon, Lindemans, Girardin i Cantillon.

Las lámbicas utilizadas han sido fermentadas y envejecidas en roble en nuestras instalaciones. Estas lámbicas vienen de mostos elaborados por Boon, Lindemans, Girardin y Cantillon.

Gueuze 4,8% IBU: N/A

The lambics used were fermented and oak aged in our installations. These lambics are coming from worts brewed by Boon, Lindemans, Girardin and Cantillon breweries.



BREW BY NUMBERS

Bermondsey, England

**85. 15/01 Yakima Valley**

Una de les microcerveseries més candents ens porta aquesta IPA amb malts torrats (Black IPA).

Una de las microcervecerías más candentes nos trae esta IPA con maltas tostadas (Black IPA).

Specialty IPA 6,1% IBU: N/A

One of London's hottest new micro-breweries brings us this IPA with toasted malts (Black IPA).



BREWDog

Aberdeenshire, Scotland

**86. This. Is. Lager.**

La fi del consum autòmata de cerveses. Aquest és el principi d'algo especial. Això és cervesa artesana. This. Is. Lager.

El fin del consumo autómata de cervezas. Este es el principio de algo especial. Esto es cerveza artesana. This. Is. Lager.

Premium Pale Lager 4,7% IBU: N/A

This is the end of brainwashed, glassy-eyed beer consumption. This is the start of something special. This is craft beer. This. Is. Lager.

**87. Ipa Is Dead - Simcoe**

Llançament preliminar en el 2012 que no era part del pack anual IPA is dead. Només disponible a Brewdog Bars... i en el BFF15!!!

Lanzamiento preliminar en el 2012 que no era parte del pack anual IPA is dead. Sólo disponible en Brewdog Bars... y en el BFF15!!!

IPA 7,2% IBU: N/A

A 2012 preliminary release not part of the annual IPA is dead 4-pack. Just available at Brewdog Bars... and BFF15!!!

**88. Baby Dogma**

Baby Dogma és una Scotch Ale amb una base torrefacta causada per la mescla de 8 malts diferents. Només disponible a Brewdog Bars... i en el BFF15!!!

Brown Ale

Baby Dogma es una Scotch Ale con una base torrefacta causada por la mezcla de 8 maltas diferentes. Sólo disponible en Brewdog Bars... y en el BFF15!!!

4,5% IBU: N/A

Baby Dogma is a scotch ale with a roasty backbone from the blend of 8 different malts. Just available at Brewdog bars... and BFF15!!!



BREWERTKZ

Singapore

**89. XIPA**

Guanyadora de la Medalla d'Or a la World Beer Cup per a Pale Ale estil Anglès.

Ganadora de la Medalla de Oro en la World Cup Beer para Pale Ale estilo Inglés.

**Double IPA** 🍺 **7,5%** IBU: 60 🥈 World Beer Cup Gold Medal Winner for English Style Pale Ale.

**90. Brown Ale**

Rica & Torrefacta. Fosca & Saborosa. Sabors a malta torrada i la insinuació de nous explotaran al teu paladar.

Rica & Torrefacta. Oscura & Sabrosa. Sabores a malta tostada y la insinuación de nueces explotaran en tu paladar.

**English Brown Ale** 🍺 **5,5%** IBU: N/A 🥈

Rich & Roasted. Dark & Tasty. Flavors of roasted malt and hint of nuttiness will explode on your palate.



BRITT

Tregunc, France

**91. Sant Erwann**

Produïda amb inspiració dels mètodes tradicionals de les abadies belgues. Mescla de set cereals Lager. Sabor únic i amarg.

Producida con inspiración de los métodos tradicionales de las abadias belgas. Mezcla de siete cereales lager. Sabor único y amargo.

**Belgian Blond Ale** 🍺 **7,0%** IBU: 24 🥈

Brewed with inspiration from the traditional methods used in belgian abbeys. Mixture of seven cereals Lager. Unique and sour flavour.

**92. Britt Blanche**

Cervesa blanca, elaborada amb blat i malt d'ordi. Té un sabor exòtic gràcies a la seva mescla de coriandre i pell de taronja.

Cerveza blanca, elaborada con trigo y malta de cebada. Tiene un sabor exótico gracias a su mezcla de cilantro y cáscara de naranja.

**Weissbier** 🍺 **4,8%** IBU: 24 🥈

White beer, brewed with wheat and barley malt. Exotic flavour due to the mixture of coriander and orange peels.



BRÖNHËR BREW

Villajoyosa, Alicante

**93. Large Lager - The Drunk Hop**

Polèmiques declaracions del Brønħër al sortir de la marmita: "M'hô hē déixat töt a dins". 100 punts Ratebeer / Pale Lager. Nova recepta.

Polémicas declaraciones del Brønħër al salir de la marmita: "Më lo hē déjado tħod d'intro". 100 puntos Ratebeer/ Pale Lager. Nueva receta.

**American Pale Ale** 🍺 **5,1%** IBU: 40 🥈

Brønħër's controversial statements after leaving the pot: "I gavé it ēvèrything". 100 points at Ratebeer/ Pale Lager. New recipe.



BROOKLYN

New York, USA

**94. Brown Ale**

Utilitza malts Pale, Crystal, Xocolate i Black per tal d'assolir una textura cremosa i complexa. Està més fortament llropol·litizada que els seus avantpassats anglesos.

Utiliza maltas Pale, Crystal, Chocolate y Black para conseguir una textura cremosa y compleja. Está más fuertemente lupolizada que sus antepasados ingleses.

**English Brown Ale** 🍺 **5,6%** IBU: N/A 🥈

Uses pale, crystal, chocolate, and black malts to attain a complex creamy texture. It is more heavily hopped than its British forbears.

**95. Lager**

La cervesa de la ciutat de Nova York, elaborada mitjançant una recepta pre-Prohibició, quan Brooklyn era la capital cervesera de la Costa Est.

**International Amber Lager**  **5,2%** IBU: N/A   
La cerveza de la ciudad de Nueva York, elaborada mediante una receta pre-Prohibición, cuando Brooklyn era la capital cervecera de la Costa Este.



## BROUATERIA ROCAMENTIDERÀ

New York's "hometown" beer, brewed to a pre-Prohibition recipe when Brooklyn was the brewing capital of the East Coast.

Santa Maria de Merlès, Barcelona

**96. NAPA (New Anarchy Pale Ale)**

De fermentació alta, gust i aromes amb tocs afrutats i cítrics. Color ambre amb escuma blanca. Final moderadament amarg.

De fermentación alta, gusto y aromas con toques afrutados y cítricos. Color ámbar con espuma blanca. Final moderadamente amargo.

**English IPA**  **6,0%** IBU:42   
High fermentation, flavours and aromas with fruity and citric touches. Amber coloured with white head. Mildly hoppy ending



## BROUWERIJ F. BOON

Lembeek, Belgium

**97. Oude Lambic**

Excel·lents grans notes làmbiques curtides en nas, pell suosa, una amargor àcida i un final sec i funky acabat amb tanins.

Excelentes grandes notas lámbicas curtidas en nariz, piel sudorosa, un amargor ácida y un final seco y funky acabado con taninos.

**Lambic**  **6,0%** IBU: N/A   
Excellent big leathery lambic notes in the nose, sweaty leather, a citric tartness and a long dry funky finish laced with tannins.

**98. Oude Kriek**

Un dels millors exemples de la fermentació 100% espontània, estil Fruit-Lambic. 400 grams de cireres salvatges per litre.

Uno de los mejores ejemplos de la fermentación 100% espontánea, estilo Fruit-Lambic. 400 gramos de cerezas salvajes por litro.

**Lambic-fruit**  **6,5%** IBU: N/A   
One of the finest examples of the 100% spontaneous fermentation fruit-Lambic style. 400 g of wild cherries per liter.

**99. Mariage Parfait**

Lambic Belga tradicional. 100% fermentació espontània. Amarga, seca, brillant i refrescant.

Lambic Belga tradicional. 100% fermentación espontánea. Amarga, seca, brillante i refrescante.

**Lambic**  **5,5%** IBU: N/A   
Traditional belgian lambic. 100% spontaneously fermented. Tart, dry, sparkling and refreshing.



## BROWAR NINKASI

Warszawa, Polska

**100. GlobAle**

Aquesta és la interpretació de Browar Ninkasi del primer projecte de col·laboració de GACBB. Hem escollit llevat ben conegut per les American Ales - US-05.

Esta es la interpretación de Browar Ninkasi del primer proyecto de colaboración de GACBB. Hemos escogido levadura bien conocida por las American Ales - US-05.

**American IPA**  **7,6%** IBU: 65   
This is the Browar Ninkasi interpretation of the first collaboration project by GACBB. We choose well known yeast type for American Ales - US-05.

**101. Avena**

Aquest any la nostra Oatmeal Stout ha estat elaborada amb la recepta actualitzada. Espera l'estil clàssic amb una gran interpretació!

Este año nuestra Oatmeal Stout ha sido elaborada con la receta actualizada. ¡Espera el estilo clásico con una gran interpretación!

**Oatmeal Stout**  **5,8%** IBU: 30   
This year our Oatmeal stout has been brewed with the updated recipe. Expect the classic style in a great interpretation!



BROWAR PINTA

Zarzecze, Polska



## 102. Viva la Wita!

Una joia de Witbier! Espècies exòtiques, taronges refrescants, blat sedós i una quantitat més gran del normal de llúpols aromàtics..

¡Una doble joya de Witbier! Especias aromáticas, naranjas refrescantes, trigo aterciopelado y una cantidad más grande de lo habitual de lúpulos aromáticos.

Witbier 5,7% IBU: N/A

A double joy of Witbier ! Exotic spices, refreshing oranges, velvet wheat and bigger than the usual content of aromatic hops.

## 103. Happy End

Pensa-t'ho dues vegades abans de comprar-la. Fermentada amb llevat de panaderia a temperatura ambient.

Piénsatelo dos veces antes de comprarla. Fermentada con levadura de panadería a temperatura ambiente.

Experimental Beer 5,7% IBU: N/A

Think twice before you buy it. Fermented with the use of bakery yeast in room temperature.



BRUSSELS BEER PROJECT



VISIT FLANDERS



Bruxelles, Belgium

## 104. Dark Sister

La Dark Sister és la bessona malvada de la Delta i una seductora obscura. algun del malt més fosc ha arribat a la seva ànima i d'aquí poc arribarà a la teva.

La Dark Sister es la gemela malvada de la Delta y una seductora oscura. Alguna de la malta de cebada más oscura ha llegado a su alma y dentro de poco llegará a la tuya.

Specialty IPA 6,66% IBU: N/A

"Dark Sister" is Delta's evil twin and an obscure temptress. Some of the darkest barley malt got into her soul and soon will get into yours.

## 105. Delta

Elaborada amb llúpols Citra & Smaragd.

Elaborada con lúpulos Citra & Smaragd.

IPA 6,0% IBU: 45

Brewed with Citra & Smaragd hops.



BURGERBRÄU WOLNZACHER



Bavaria, Germany

## 106. Hopfenperle

Monovarietal de llúpol local Hallertau Perle. Base de malts subtil amb molt frescor herbal del llúpol.

Monovarietal de lúpulo local Hallertau Perle. Base de maltas sutiles con mucho frescor herbal del lúpulo.

German Pils 4,9% IBU: N/A

Single variety hop from local Hallerbrau Perle hop. Subtle malt base with herbal freshness from the hops.



BUXTON BREWERY



Buxton, England

## 107. Pomperipossa (collab. Omnipollo)

Això no és una Sour Stout, és una stout amb cireres àcides.

Esto no es un Sour Stout, es una stout con cerezas ácidas.

Experimental Beer 6,0% IBU: N/A

Not a sour stout, a stout with sour cherries.

BEERS



## CAMBA BAVARIA



Truchtlaching, Germany

### 108. Hop Gun

Lleugera i refrescant. Una combinació equilibrada de tot tipus de fruites i un amargor del llúpol perfectament ajustada.



Ligera y refrescante. Una combinación equilibrada de todo tipo de frutas y un amargor del lúpulo perfectamente ajustada.

American Amber Ale 6,4% IBU: N/A

Light-footed and refreshing. A balanced combination of fruity cocktail and well-adjusted hoppy bitterness.

### 109. Kriek

Cantillon és el cerveser que fa la làmbica més autèntica de Bèlgica. Aquesta cervesa és una mescla de làmbica elaborada amb cireres.

### 110. Lambic

L'any 1999 la Brewery Cantillon va decidir retornar a les seves arrels i utilitzar únicament cereals d'origen orgànic.

### 111. Gueuze

La Gueuze més clàssica del món. Una mescla de làmbiques enveïllides un, dos i tres anys. El Champagne de Bèlgica.

CANTILLON  
Brussels, Belgium



Fruit lambic 5,0% IBU: N/A

Cantillon is the brewer of Belgium's most authentic lambic. This kriek 100% lambic is blended lambic beer brewed with cherries.

Lambic Bio 5,0% IBU: N/A

In 1999 the Cantillon Brewery decided to go back to its roots and to use organically grown cereals only.

Gueuze 5,0% IBU: N/A

The world most classic Gueuze. A mixture of lambics, matured one, two and three years. The Champagne of Belgium.



*We like brewing..., but we love designing!*

DISEÑO GRÁFICO · DISEÑO WEB · VÍDEO DIGITAL · FOTOGRAFÍA

[www.herramientadigital.com](http://www.herramientadigital.com) · [info@herramientadigital.com](mailto:info@herramientadigital.com) · 609 837 787



HerramientaDigital



CAPFOGUER

Santa Coloma de Gramenet

**112. Capfoguer Pale Ale**

De color entre el ros i ambre, aquesta és una cervesa equilibrada entre malts i llúpol. Caracteritzada pel Single Hop de Pacific Gem.

De color entre el rubio y ámbar, esta es una cerveza equilibrada entre maltas y lúpulos. Caracterizada por el Single Hop de Pacific Gem.

Pale English Beer 6,2% IBU: 38



Colour between blonde and amber, the balance between malts and hop is excellent. Characterized by the Single Hop from Pacific Gem.



CARACOLE

Falmignout, Belgium

**113. Caracole Ambréé**

Cervesa artesanal belga de color ambre. Especiada, lleugerament dolça i refrescant.

Cerveza artesanal belga de color ámbar. Especiada, ligeramente dulce y refrescante.

Strong Belgian Ale 7,5% IBU: N/A



Amber coloured belgian craft beer. Spicy, slightly sweet and refreshing.



CAS CERVESER

Puigpunyent, Illes Balears

**114. Galilea**

Aroma intens, resinos i herbal, color coure, sabors a pi i herba, sabors a malt al final del pas per boca.

Aroma intenso resinoso y herbal, color cobrizo, sabores a pino y hierba, sabores a malta al final del paso por boca.

American amber Ale 4,5% IBU: 40



Intense resinous and herbal aroma, coppery colour, pine tree and grass flavours, malt aftertaste.

CATALAN BREWERY

CATALAN BREWERY

**115. Tolv Ulfhednar**

Guerrers víkings que lluitaven en una mena d'estat de trànsit psícotic que els convertia en insensibles al dolor.

Guerreros vikingos que luchaban en una especie de estado de tránsito psicótico que los convertía en insensibles al dolor.

Pale English Beer 5,2% IBU: 45



Viking warriors that fought in a kind of transient psychotic state, turning them insensitive to pain.



CERVEJA TOIRA

Anadia, Portugal

**116. Toira Ambar IPA**

Cos fort. Reduït caràcter maltós. Amargor intens i aromes florals i afrutats complexos. Final en boca amarg i una mica alcohòlic.

Cerveza artesanal belga de color ámbar. Especiada, ligeramente dulce y refrescante.

Double IPA 8,0% IBU: 60



Amber coloured belgian craft beer. Spicy, slightly sweet and refreshing.

**117. Toira Bairrada**

Aroma a cítrics i plàtan. Lleuger toc a clau. Sabor a blat i taronja. Final en boca lleu i fresc.

Aroma a cítricos y plátano. Ligero toque a clavo. Sabor a trigo y naranja. Final en boca leve y fresco.

Weissbier 5,5% IBU: 14



Citric and banana aromas. Slight touch of nail. Orange and wheat flavours. Ending in mouth mild and fresh.

BEERS



## CERVEZA DEL MONTSENY

Seva, Barcelona

**118. Aniversari**

Aromes dolços de fruites tropicals, provenents de llúpols del nou món. Amargor compensada per la dolçor del malt i per l'elevat grau alcohòlic.

**India Pale Ale** **6,4%** IBU: 48

Sweet aromas of tropical fruits provided by the hops from the New World. Bitterness balanced out by the sweetness of the malt and the high alcohol content.

**119. Mala Vida**

Imperial Stout. Cervesa negra, d'alta graduació, robusta, densa i complexa. Pels cervesers més experimentats.

Aromas dulces de frutas tropicales provenientes de lúpulos del Nuevo Mundo. Amargor compensada por el dulzor de la malta y por el elevado grado alcohólico.

**Russian Imperial Stout** **11%** IBU: 32

Imperial Stout. Black beer, high proof, hardy, dense and complex. For the more experienced brewers.



## CERVEZA MARINA

Blanes

**120. Vinya Hop**

Fruit Ale. Amb mosts de vins orgànics i fermentada amb llevats de cava i cervesa, predominen els aromes a raïm i cava però integrats dins la cervesa.

Fruit Ale. Con mostos de vinos orgánicos y fermentada con levaduras de cava y cerveza, predominan los aromas a uva y cava pero integrados dentro de la cerveza.

**Fruit Beer** **7,0%** IBU: 30

Fruit Ale. With worts out of organic wines and fermented with cava and beer yeasts, aromas of grape and cava stand out although integrated in the beer itself.



## CERVEZA PALAU

Terrassa, Barcelona

**121. Vallparadís**

Inspirada en l'estil Kolsch i en el parc de Vallparadís, al cor de Terrassa. És una cervesa amb subtils tocs afrutats, fresca i lleugera.

Inspirada en el estilo Kolsch y en el parque de Vallparadís, en el corazón de Terrassa. Es una cerveza con sutiles toques afrutados, fresca y ligera.

**Kölsch**

**4,5%** IBU: 25   
Inspired in the Kolsch style and in the Vallparadis Park, in the heart of Terrassa. It's a refreshing and light beer, with subtle fruity touches.



## CERVEZA POCH'S

Castellfollit de la Roca, Girona

**122. Basalt**

Cervesa d'alta fermentació, de color negre brillant d'escuma densa, és una cervesa amb cos mig, molt equilibrada tant en gustos com aroma.

Cerveza de alta fermentación, de color negro brillante de espuma densa, es una cerveza con cuerpo medio, muy equilibrada tanto en gustos como aroma.

**Russian Imperial Stout** **9,5%** IBU: 110

High fermentation beer, shiny black colour, dense head, it's a beer with a medium body, very balanced in taste as in aroma.



## CERVEZA REPTILIAN

El Vendrell, Tarragona

**123. Heretic**

Malts Pils, Munich, Caramalt, Crystal, Choco, Roasted Barley, flocs d'ordi, flocs de civada. Llúpols Willamette i Pacific Gem.

Malts Pils, Munich, Caramalt, Crystal, Choco, Roasted Barley, copos de cebada, copos de avena. Lúpulos Willamette y Pacific Gem.

**Russian Imperial Stout** **8,0%** IBU: 58

Pils, Munich, Caramalt, Crystal, Choco and Roasted Barley malts, barley flakes, oatmeal flakes. Willamette and Pacific Gem hops.



CERVESERIA MATOLL

**124. Matoll Saüc**

Color caoba. Aroma dolç i de flor blanca, que deixa pas a notes cítriques i fruites tropicals. Cos mig i carbonatació mitja alta.



Color caoba. Aroma dulce y de flor blanca, que deja paso a notas cítricas y frutas tropicales. Cuerpo medio y carbonatación media alta.

Belianes, Lleida

Spice, Herb or Vegetable Beer 6,0% IBU: 19

**125. Cat IPA**

La IPA catalana feta orgullosament amb ingredients de la terra.



La IPA catalana hecha orgullosamente con ingredientes de la tierra.

CERVESES AUSESKEN

Olost, Barcelona



IPA 6,0% IBU: 70

The Catalan IPA proudly brewed with ingredients from the region.

**126. Espiga- Garage IPA**

Cervesa de color ambre i escuma persistent. Destaquen els aromes cítrics, afrutats, herbals i una marcada amargor.

CERVESES ESPIGA

Sant Llorenç d'Hortons, Barcelona



American IPA 6,5% IBU: 56

Amber coloured beer with persistent head. Features citric, fruity and herbal aromas and a noticeable bitterness.

**127. Espiga- Hop collection Mosaic Edition**

Cervesa rossa de cos lleuger mig, on predomina l'aroma afrutat del llúpol Mosaic i d'amargor suau.

American Pale Ale 5,5% IBU: 25

Cerveza rubia de cuerpo ligero medio, donde predomina el aroma afrutado del lúpulo Mosaic y de amargor suave.

Blonde beer with a medium light body, with strong fruity aroma from the Mosaic hop as well as a mild bitterness.



CERVESES LA PIRATA

Súria, Barcelona

**128. Sense títol Zero**

Et ve de gust una copa? Reposada durant un any en una de les nostres barriques de brandy, et quedaràs flipat amb el seu caràcter. Alt voltatge no apte per a cardíacs!



American Barleywine 10% IBU: 100

¿Te apetece una copa? Reposada durante un año en una de nuestras barricas de brandy, te flipará por su carácter. ¡Alto Voltaje no apto para cardíacos!

Fancy a drink? Rested during a year in one of our brandy barrels, its character will flip you out! High voltage not suitable for cardiacs!

**129. Winter Ale**

Cervesa d'hivern especiada amb anís i canyella i amb addició de prunes i pances, toc apatxaranat i amb punt dolç final.

CERVESES SPIGHA

Alcoi, Alacant



Winter Seasonal Beer 7,4% IBU: 24

Cerveza de invierno especiada con anís y canela y con adición de ciruelas y pasas, toque apacharanado y con punto dulce final.

Winter beer, spiced with anise and cinnamon, and the addition of plums and raisins, Paxaran touch and a sweet hint at the end.



CervexaNÓS



Pontevedra, Galicia

**130. CervexaNOS**

Feta de 4 malts i 1 llúpol. Aroma a pa, flors i toc de llevat, amb bon cos i glop llarg. Acaba amb un final sec mig àcid.



Hecha de 4 maltas y 1 lúpulo. Aroma a pan, flores y toque de levadura, con buen cuerpo y trago largo. Termina en un final seco medio ácido.

Bière de Garde 5,7% IBU: 24



Made of 4 malts and 1 hop. Bread and flowers aroma, a touch of yeast, with good body and long gulp. It finishes with a half acid dry ending.

CERVEZA ARTESANA VIER



Valladolid

**131. Queens Vier**

Cervesa de blat amb 7,9% d'alcohol, elaborada amb malts de blat i ordi. Una autèntica Weizenbock per a gaudir.



CERVEZA BIZARRA



Salamanca

**132. Rubia. A.P.A.**

Aspecte ambre, escuma color marfil. Aroma afrutat tropical: mango, pinya i raïm blanc. Dolça i resinosa amb amargor destacada però equilibrada.



Aspecto ámbar, espuma color marfil. Aroma afrutado tropical: mango, piña y uva blanca. Dulce y resinosa con amargor destacado pero equilibrado.

Pale American Ale 6,0% IBU: 44



Amber likeness, ivory coloured head. Tropical fruity aromas: mango, pineapple and white grape. Sweet and resinous with a prominent but balanced bitterness.

CERVEZA COTOYA

**133. Cotoya Siderale**

Cervesa agra amb most de poma Asturiana.



Cerveza agria con mosto de manzana Asturiana.

Soured Fruit Beer 6,6% IBU: 15



Sour beer with wort made out of apples from Asturias.

CERVEZA FORT



Barcelona

**134. Nelson in da Hood**

IPA d'estil americà on s'han implementat les últimes tècniques de llropol-lització amb les que estem treballant.



IPA de estilo americano donde se han implementado las últimas técnicas de lupulización con las que estamos trabajando.

American IPA 7,0% IBU: 50



American style IPA where the latest hopping techniques are being implemented.

**135. Fort APA**

Aquest any volem donar a conèixer al públic del BBF una de les nostres cerveses insignies, Fort APA.



Este año queremos dar a conocer al público del BBF una de nuestras cervezas insignia, Fort APA.

Pale American Ale 5,0% IBU: 40



This year we want to let BBF crowd meet one of our very best beers. Fort APA.



## CERVEZA JARA

Villanueva del Fresno, Badajoz

### 136. Jara Ibérica

Color coure daurat, escuma persistent i densa color marfil. En nas, cereal i fruita. En boca, connotacions a caramel i cereal.

Color dorado cobrizo, espuma persistente y densa color marfil. En nariz, cereal y fruta. En boca, connotaciones a caramel y cereal.

International Dark Lager 5,7% IBU: 19

Golden coppery colour, persistent and thick ivory coloured head. In nose, cereal and fruit. In mouth, connotations of caramel and cereal.



## CERVEZA LA LOCA JUANA

Íscar, Valladolid



### 137. Hermosa Pelirroja

És una cervesa vermella, especial, d'estil European Pale. Amb aquesta cervesa t'espera una aventura de sabor en forma de malta i llúpol.

Es una cerveza roja, especial, de estilo European Pale. Con esta cerveza te espera una aventura de sabor en forma de malta y lúpulo.

Belgian Pale Ale 5,5% IBU: 30

Red beer, special, European Pale style. With this beer you're in for a flavoured adventure in malt and hop.



## CERVEZA MICA

Aranda de Duero, Burgos



### 138. Cerveza Mica Cuarzo

Cervesa molt torrada, però súper suau, amb lleugers tocs a cafè, xocolata i una refrescant regalèssia.

Cerveza muy tostada, pero super suave, con ligeros toques a café, chocolate y un refrescante regaléssia.

Sweet Stout 5% IBU: 19

Very toasted beer, although super mild, with slight touches of coffee, chocolate and a refreshing liquorice.



## CERVEZA TYRIS

Valencia



### 139. LemonZilla

Pale Ale fermentada en companyia de llimones fresques del nostre hort. Fresca, aromàtica i amb un punt cítric molt suau.

Pale Ale fermentada en compañía de limones frescos de nuestra huerta. Fresca, aromática y con un punto cítrico muy suave.

Specialty Fruit Beer 4,0% IBU: 20

Pale Ale fermented in company of fresh lemons from our garden. Refreshing, aromatic and with a very mild citric touch.



## CERVEZAS LA VIRGEN

Las Rozas de Madrid, Madrid



### 140. La Virgen Veraniega

Té un gust intens a llúpol amb un equilibri maltós que la fa molt refrescant. És de color ataronjat i escuma blanca i cremosa.

Tiene un sabor intenso a lúpulo con un balance maltoso que la hace muy refrescante. Es de color anaranjado y espuma blanca y cremosa.

American IPA 5,5% IBU: 30

It has an intense hoppy flavour with a malty balance that makes her very refreshing. Orange colour, white and creamy head.



## CERVEZAS ORIGEN

Huercal de Almeria, Almería



### 141. Origen 1905

Cervesa amb cos, amb aromes torrats i llulpol-lització moderada, escuma blanca i espessa, molt fàcil de beure.

Standard American Beer 5,5% IBU: 19,5 2

Good body, toasted aromas and moderate hopping process, white and thick head, very easy to drink.



CIGAR CITY BREWING USA



Tampa, USA

### 142. Primera Flor

Una Session IPA.

Una Session IPA.

IPA 4,5% IBU: N/A 3

A Session IPA.



CORONADO



California, USA

### 143. Islander IPA

Anomenada en homenatge a la illa Coronado, la nostra India Pale Ale original és una expressió en forma líquida d'orgull de la terra.

American IPA 7,0% IBU: 75 3

Named after Coronado Island, our original India Pale Ale is a liquid expression of hometown pride.



CR/AK



Padova, Italy

### 144. Guerrilla

El caràcter principal és marcadament fruitat i herbaci, gràcies a una considerable presència de llúpols; la fruta tropical és perceptible immediatament.

IPA 5,8% IBU: 45 2

The main character is markedly fruity and herbaceous, thanks to a considerable presence of hops; tropical fruit is immediately perceptible.

### 145. Olmo

Un marcat aroma floral a llúpols i fruites tropicals, notes a caramel amb tocs herbals lleugers gràcies a la malta escollida.

Strong American Ale 8,2% IBU: 35 1

A marked floral aroma of hops and tropical fruit, light herbaceous hints with caramel notes thanks to the chosen malt.



CREW REPUBLIC



München, Germany

### 146. 7:45 Escalation

Irrompeix entre les IPA amb força i temperament, una cervesa de nivell, que ens sorprendrà pels seus aromes i la seva boca consistent.

Double IPA 8,3% IBU: 83 3

Burst in among the IPA with strength and temper, a quality beer, that will surprise us with its aromas and its consistent mouth.

### 147. Foundation 11

Foundation 11 va ser la primera pedra per a CREW Republic i la German Craft Beer Revolution.

American Pale Ale 5,6% IBU: 40 3

Foundation 11 was the foundation stone for CREW Republic and the German Craft Beer Revolution.



## DE DOCHTER VAN DE KORENAAR

Baarle-Hertog, Belgium



### 148. Crime passionnel

Wheat IPA, feta amb un 40% de malta de blat. Els llúpols utilitzats li donen a la cervesa un caràcter de fruita tropical.

### 149. Finesse

Finesse és una Tripel de 3 cereals feta amb ordi, blat i sègol. La combinació del sègol i els llúpols li dóna a la cervesa una lleuera dolçor especiada.

Specialty IPA 7.0% IBU: 50

Wheat IPA, hecha con un 40% de malta de trigo. Los lúpulos utilizados le dan a la cerveza un carácter de fruta tropical.

Mixed-Fermentation

Sour Beer 8.5% IBU: 38

Wheat IPA, made with 40% wheat malt. The used hops contribute a tropical fruitiness to the beer.



## DE DOLLE

Diksmuide, Belgium



### 150. Stille Nacht

Té la densitat més alta entre les cerveses Belges. Els llúpols Nugget i el dry-hopping li dóna una amargor extra per equilibrar l'extremada dolçor per causa de la densitat.

Belgian Dark Strong Ale 12% IBU: N/A

Tiene la densidad más alta entre las cervezas Belgas. Los lúpulos Nugget y el dry-hopping le da una amargor extra para equilibrar el extremado dulzor por causa de la densidad.

It has the highest density of any Belgian beer. The Nugget hops and dry hopping gives an extra bitterness to balance the extreme sweetness due to the density.



## DE LEITE

Baarle-Hertog, Belgium



### 151. Crime passionnel

Wheat IPA, feta amb un 40% de malta de blat. Els llúpols utilitzats li donen a la cervesa un caràcter de fruita tropical.

Specialty IPA 5.0% IBU: 70

Wheat IPA, hecha con un 40% de malta de trigo. Los lúpulos utilizados le dan a la cerveza un carácter de fruta tropical.

### 152. Finesse

Finesse és una Tripel de 3 cereals feta amb ordi, blat i sègol. La combinació del sègol i els llúpols li dona a la cervesa una lleuera dolçor picant.

Mixed-Fermentation

Wheat IPA, made with 40% wheat malt.

The used hops contribute a tropical fruitiness to the beer.

Finesse es una Tripel de 3 cereales hecha con cebada, trigo y centeno. La combinación de centeno y los lúpulos le da a la cerveza una ligera dulzor picante.

Finesse is a 3-cereal Tripel made with barley, wheat, and rye. The combination of the rye and the hops gives the beer a slight spicy sweetness.



## DE MOLEN

Bodegraven, Netherlands



### 153. Jaco & Sigrid

Grans quantitats de cítrics, algo de pi, s'insinuen els gerds, te i malts torrats lleugerament secs. Hi ha molt de llúpol aquí.

American Pale Ale 4.8% IBU: N/A

Grandes cantidades de cítricos, algo de pino, se insinúan las frambuesas, té y maltes tostadas ligeramente secas. Hay mucho lúpulo aquí.

Lots of citrus, some pine, hint of raspberries, tea, light dry roasted malts. There's a lot of hops here.



DEN TRIEST

Kapelle-op-den-Bos, Belgium

VISIT FLANDERS



## 154. Triest IPA

És una Triple de 7,5%, elaborada amb llúpol monovarietal Mosaic. Aquesta cervesa va ser la guanyadora del THE BAB Festival Brugge 2013 i 2on lloc al 2014.

Es una Triple de 7,5%, elaborada con lúpulo monovarietal Mosaic. Esta cerveza fue la ganadora del THE BAB Festival Brugge 2013 y segundo lugar en 2014.

IPA 7,5% IBU: 65

Is a triple of 7,5%, brewed with single Mosaik hops. This beer was the winner of THE BAB festival Brugge 2013 and second place on 2014.

## 155. Triest Indian Summer

És una Triple de 7,5%, elaborada amb llúpol monovarietal Equinox, primera cerveseria a Bèlgica que fa servir aquest llúpol. Estrena del BAB Festival 2015.

Es una Triple de 7,5%, elaborada con lúpulo monovarietal Equinox, primera cervecería en Bélgica que utiliza este lúpulo. Estrena del BAB Festival 2015.

IPA 7,5% IBU: 65

Is a triple of 7,5%, brewed with single Equinox hop, First brewery in Belgium who brewed with this hop. It is a premiere of BAB festival 2015.



DOUGALL'S

Liérganes, Cantabria



## 156. Dougall's 942

Cervesa amb alt poder addictiu. Es recomana no compartir perquè pot ésser que et tornin el got buit.

Cerveza con alto poder adictivo. Se recomienda no compartir porque puede que te devuelvan el vaso vacío.

American Pale Ale 4,0% IBU: 30

High addictive beer. We recommend not to share it because maybe you get back to an empty glass.

## 157. Dougall's IPA 3

Una altra cervesa diferent elaborada amb llúpols experimentals. El nostre destí està en mans dels bons masovers de la Costa Oest.

Otra cerveza diferente elaborada con lúpulos experimentales. Nuestro destino está en manos de los buenos granjeros de la Costa Oeste.

American IPA 6,8% IBU: 75

Another different beer made with experimental hops. Our destiny is in the hands of the good farmers on the West Coast.



EDGE BREWING

Barcelona



## 158. Flor de la Vida

De color daurat. Aromes cítrics, herbals i florals combinen amb sabors maltosos.

De color dorado. Aromas cítricos, herbales y florales combinan con sabores maltoseados.

American Pale Ale 4,7% IBU: 60

Golden coloured. Citric, herbal and floral aromas combine with malty flavours.

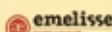
## 159. Pure Decadence (Col. LERVIG)

Profunda, de color obscur amb una escuma exquisita i aromes a xocolata i cafè fresc.

Profunda, de color oscuro con una espuma exquisita y aromas a chocolate y café fresco.

Russian Imperial Stout 10,5% IBU: 87

Deep, dark in color with a luscious tan head and aromas of decadent chocolate and fresh coffee.



EMELISSE

Kamperland, Netherlands



## 160. Espresso Stout

La Emelisse Stout està millorada per una mescla de bons grans de cafè espresso Italiàns utilitzats durant el procés d'elaboració.

La Emelisse Stout está mejorada por una mezcla de buenos granos de café espresso Italianos utilizados durante el proceso de elaboración.

Russian Imperial Stout 10% IBU: N/A

The Emelisse Stout is enhanced by a blend of fine Italian espresso beans used in the brewing process.



## ESPINA DE FERRO

Vilanova del Camí, Barcelona



### 161. Mort-Ale

Cervesa llupol-litzada, caracteritzada per l'amargor. Aroma afrutat que ens pot recordar al préssec, la pera o a la poma.



## FALKEN BREWING

Vitoria - Gasteiz, Álava



### 162. Double Dragon

Cos mig, predomini de matisos maltsos, caramel i toffee, records afrutats i una mica cítrics.

Cerveza lupulizada, caracterizada por el amargor. Aroma afrutado que nos puede recordar al melocotón, la pera o la manzana.

IPA 7,5% IBU: 60 Hoppy beer, featuring bitterness. Fruity aroma that may reminds us of peach, pear or apple.

## FANØ BRYGHHUS



## FANØ BRYGHHUS

Nordby, Denmark



### 163. Snail Green Tea Hugus

Session IPA amb Té verd de Cargol de Jade.

Cuerpo medio, predominio de matices maltsos, caramel y toffee, recuerdos frutales y algo cítricos.

Wee Heavy 7,0% IBU: 45 Medium body, predominance of malty, caramel and toffee hints, fruity and slight citric memories.



## FIVE POINTS

London, England



### 164. IPA

És una exuberant IPA inundada amb forts sabors a pinya, mango i maracujà, amb punts maltsos i amb un final sec i amarg.

Es una exuberante IPA inundada con fuertes sabores de piña, mango y maracuyá, con puntos maltsos y con un final seco y amargo.

IPA 7,1% IBU: N/A It's an exuberant IPA flooded with strong flavours of pineapple, mango and passion fruit, with hints of malt and a dry and bitter ending.

### 165. Pale

Aromàtica i fresca, elaborada amb llúpols de la Costa Oest dels Estats Units, una Pale Ale molt bevable amb tones d'aroma i sabor.

Aromática y fresca, elaborada con lúpulos de la Costa Oeste de los EE.UU., una Pale Ale muy bebible con toneladas de aroma y sabor.

American Pale Ale 4,4% IBU: N/A

Aromatic and fresh, brewed with West Coast hops, a very drinkable Pale Ale with tons of aroma and flavour.



## FOURPURE

Bermondsey, England



### 166. Amber

Utilitzant el suficient Cascade i Palisade per a un sabor excitant i aromàtic, és refrescant, equilibrada amb caràcter a malt torrat.

Usando el suficiente Cascade y Palisade para un sabor excitante y aromático, es refrescante, equilibrada con carácter a malta tostada.

American Amber Ale 5,1% IBU: 25

An sufficient amount of Cascade and Palisade for an exciting and aromatic flavour, it's refreshing, balanced, and with a toasted malt character.

### 167. Session IPA

Hem fet servir l'actitud de la Costa Est per a oferir un potent aroma de Crystal, Centennial i Cascade.

Hemos utilizado la actitud de la Costa Este para ofrecer un potente aroma de Crystal, Centennial y Cascade.

IPA 4,2% IBU: 40

We've used the attitude of the East Coast to offer a powerful aroma of Crystal, Centennial and Cascade.



## FREE LIONS BEER

Tuscania - Viterbo, Italy

**168. Maddeke'**

Coure. Aroma acre, cítric amb lleugeres notes de mel. Amargor intens, cireres madures i un cos rodó que equilibra l'amargor.

Cobre. Aroma acre, cítrico con ligeras notas de miel. Amargor intenso, cerezas maduras y un cuerpo redondo que equilibra el amargor.

IPA 7,5% IBU: 78

Copper. Pungent aroma, citrusy, light honey notes. Intense bitterness, ripe cherries and a round body balances the bitter.

**169. Area51**

Color taronja; Cítrica i herbal; Inicialment dolça que dóna pas a una amargor residual; cos rodó encara que sec que equilibra el conjunt per a un glop agrable.

Color naranja; cítrica y herbal; cerveza inicialmente dulce que da paso a un amargor residual; cuerpo redondo a pesar de ser seco que equilibra el conjunto para un trago agrable.

American Pale Ale 5,4% IBU: 50

Orange colour; Citrus and herbaceous; Initially sweet gives way to a lingering bitterness; round body but dry that balances for a pleasant drink.



## GARGAR DONOSTIA

**170. Igeldo**

American Amber Ale 100% donostiarra molt equilibrada destacant-se la presència dels llúpols americans Cascade i Willamette.

American Amber Ale 100% donostiarra muy equilibrada destacándose la presencia de los lúpulos americanos Cascade y Willamette.

American Amber Ale 5,6% IBU: 38

American Amber Ale 100% donostiarra (from San Sebastián) very balanced, emphasizing the presence of the american hops Cascade and Willamette.



## GARAGART

**171. Gorritxo**

De color coure, es caracteritza per la combinació dels sabors a caramel i toffee procedents del malt i els sabors afuitats dels llúpols.

De color cobrizo, se caracteriza por la combinación de los sabores a caramelo y toffee procedentes de la malta y los sabores afrutados de los lúpulos.

American Amber Ale 5,4% IBU: 38

Coppery colour, portrayed by the combination of caramel and toffee flavours from the malt, and fruity flavours from the hops.



## GARAGE BEER CO.



Barcelona

**172. Riba**

Riba és una Barcelona Pale Ale suau i equilibrada. Elaborada amb pur malt Pale i una barreja de flors de llúpol de nivell baix d'àcids alfa.

Pale Bitter European Beer 4,8% IBU: 34

Riba es una Barcelona Pale Ale suave y equilibrada. Elaborada con pura malta Pale y una mezcla de flores de lúpulo de nivel bajo de ácidos alfa.

Riba is a Barcelona Pale Ale mild and balanced. Prepared with pure Pale malt and a mixture of flowers from the hop (low level of alpha acids).



GATGRAZ

Roda de Ter, Barcelona



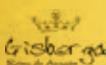
### 173. Burning Benidorm

Caniches i palmeres, kukident i aftersun. Si The Clash cremava Londres, a Benidorm ho fa Gatgraz amb aquesta descàrrega de llúpols Americans.

Caniches y palmeras, kukident y aftersun. Si The Clash quemaban Londres, en Benidorm lo hace Gatgraz con esta descarga de lúpulos americanos.

**Double IPA** 🍺 **7%** IBU: 100 🌐

Poodles and palm trees, kukident and aftersun. If The Clash burned down London, in Benidorm, Gatgraz does it with this unloading of american hops.



GISBERGA SL

Belver de Cinca, Huesca



### 174. Gisberga Trigo

Elaborada a partir de malts de blat, Pale Ale i Lager i llúpols Hallertauer i Saaz.

Elaborada a partir de maltas de trigo, pale ale y lager y lúpulos Hallertauer y Saaz.

**Weissbier** 🍺 **4,9%** IBU: 28,5 🌐

Brewed from wheat, Pale Ale and Lager malts and Hallertauer and Saaz hops.



GLOPS

L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona



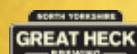
### 175. Glops Hivern

Cervesa elaborada amb malts d'ordi, mel de romaní i fulles de romaní, llúpols i llevats. Dolça amb aromes de romaní i mel.

**Spice, Herb or Vegetable Beer** 🍺 **7,0%** IBU: 30 🌐

Cerveza elaborada con maltas de cebada, miel de romero y hojas de romero, lúpulos y levaduras. Dulce con aromas de romero y miel.

Beer made of barley malts, rosemary honey and rosemary leaves, hops and yeasts. Sweet with rosemary and homely aromas.



GREAT HECK

Goole, England



### 176. Shankar IPA

IPA amb bona amargor, utilitzant un munt de llúpols Americans com Columbus, Chinook, Cascade i Citra per al sabor i aroma.

IPA con buen amargor, usando un montón de lúpulos Americanos como Columbus, Chinook, Cascade y Citra para el sabor y aroma.

**IPA** 🍺 **5,9%** IBU: N/A 🌐

IPA with a good bitterness, using a bunch of American hops such as Columbus, Chinook, Cascade and Citra for flavour and aroma.

### 177. Amish mash

Aquesta és una vertadera Weizen estil alemany amb el llúpol d'una IPA americana. Refrescant i extremadament afrutada.

Esta es una verdadera Weizen estilo aleman con el lúpulo de una IPA americana. Refrescante y extremadamente afrutada.

**Experimental Beer** 🍺 **4,7%** IBU: N/A 🌐

This is an authentic Weizen german style with an american IPA hop. Refreshing and extremely fruity.



## GREEN FLASH

California, USA

**178. West Coast IPA European Edition**

Varem embarcar en una expedició per elaborar el referent de qualitat que és la West Coast IPA. Ens varem aventurar en lo desconegut però hem triomfat, descobrint una seductora col·lecció de llúpols.

**179. Belgian Coast IPA**

St.Feuillien ha col·laborat amb els cervesers americans de Green Flash Brewery per tal de crear una North American IPA "de veritat" - i ho han aconseguit!

**180. Cocoa Imperial Stout BA**

Imperial Stout amb cacau, envelldida en barrica de brandy 6 mesos. Sabors contundents però alhora afinats. La presentarem oficialment al BBF 2015.

**181. Pit i Collons**

Sorachi & Mosaic amb una base maltosa elegant. Amb retro gust llarg i característic dels dos llúpols.

## GREEN FLASH

California, USA



Double IPA 8,1% IBU: N/A

We embarked on an expedition to brew the benchmark West Coast IPA. We ventured into the unknown and struck gold, discovering a tantalizing menagerie of hops.

American IPA 7,5% IBU: N/A

St. Feuillien collaborated with the US brewers of Green Flash Brewery in order to create a 'true' North American IPA - and they did it!

**GUINEU**

Valls de Torroella, Barcelona

**180. Cocoa Imperial Stout BA**

Imperial Stout con cacao, envejecida en barrica de brandy 6 meses. Sabores contundentes pero afinados al mismo tiempo. La presentaremos oficialmente en el BBF 2015.

**Russian Imperial Stout** 10% IBU: 80

Imperial Stout with cocoa, aged in brandy barrel for 6 months. Overwhelming flavours but refined at the same time. The official premiere will take place at the BBF 2015.

**181. Pit i Collons**

Sorachi & Mosaic con una base maltosa elegante. Con retro gusto largo y característico de ambos lúpulos.

Double IPA 8,0% IBU: 120

Sorachi & Mosaic with an elegant malt base. With a long aftertaste characteristic of both hops.

**HARVIESTOUN**

Alva, Scotland

**182. Ola Dub 18****182. Ola Dub 18**

Aquesta edició limitada ha estat madurada en barril de la destileria Highland Park de Orkney, guanyadora de variòs premis (18 Year Old Single Malt Scotch Whisky).

Esta edición limitada ha sido madurada en barril de la destilería Highland Park de Orkney, ganadora de varios premios (18 Year Old Single Malt Scotch Whisky).

Old Ale 8% IBU: N/A

This limited release has been matured in casks from Orkney's award-winning Highland Park distillery (18 Year Old Single Malt Scotch Whisky)

**183. Old Engine Oil****183. Old Engine Oil**

Aquesta cervesa és ideal per qualsevol que apreciï les coses magnificament enginyeriles que abans només es feien correctament.

Esta cerveza es ideal para aquel que aprecie las cosas magníficamente ingenieriles que antes sólo se hacían correctamente.

Old Ale 6,0% IBU: N/A

This beer is just the job for anyone who appreciates beautifully engineered stuff that used to be made properly.

**HILL FARMSTEAD / BLAUGIES**

Dour-Blaugies, Belgium

**184. La Vermontoise****184. La Vermontoise**

Col·laboració amb Hill Farmstead. Una Saison espelta (Saison d'Épeautre) amb llúpols americans (Amarillo).

Colaboración con Hill Farmstead. Una Saison espelta (Saison d'Épeautre) con lúpulos americanos (Amarillo).

Saison 6% IBU: N/A

Collaboration with Hill Farmstead. A spelt saison (Saison d'Épeautre) with american hops (Amarillo).



## HITACHINO NEST

Ibaraki, Japan



### 185. Real Ginger Ale

Una dosi d'arrels de jengibre fresc afe-gida en l'elaboració crea una intrigant combinació de jengibre, dolçor del malt, i aromes cítrics.

### 186. Anbai

Gose amb prunes japoneses i sal marina.

Spice, Herb or Vegetable Beer 8,0% IBU: 18

Una dosis de raíces de jengibre fresco añadida a la elaboración crea una intrigante combinación de jengibre, dulzor de la malta, y aromas cítricos.

A dose of fresh ginger roots added to the brewkettle creates an intriguing mix of ginger, malt-sweetness , and citruslike aromas.

### 187. Amitié

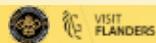
L'amistat entre Dochter Van de Korenaar i Hof ten Dormaal. Llúpols de Dochter i malts de Dormaal!

### 188. Saison

Una veritable Saison de la granja!. Una cervesa com creiem que haurien de ser les Saison. Fàcil de beure però amb molts gustos i aromes.

## HOF TEN DORMAAL

Tildonk, Belgium



Specialty IPA 7,0% IBU: 70

The friendship between Dochter van de Korenaar and Hof ten Dormaal united.Hops from the Dochter and Malts from Dormaal!

Saison 6,0% IBU: 20

"A real Saison from the farm! A beer how we believe a Saison must be. Easy to drink but with lots of flavours!"



## HOLZBRAU

Barcelona



### 189. Estas Out

Negra sabrosa.



Tropical Stout 5,5% IBU: 69

Delicious Black beer.

## HOPe ARTESANA

Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona



### 190. Citric

50% malt de blat, llúpols americans: Citra, Amarillo, Summit i Cascade. Dry-hopping i lemongrass.Notes cítriques i de fruites tropicals.



American Wheat Beer 5,8% IBU: 26

50% wheat malt,american hops: Citra,Amarillo, Summit and Cascade. Dry-hopping and lemongrass. Notas cítricas y de frutas tropicales.

## HOPSEXION

Zaragoza



### 191. Chinook Rye Amber Ale

Amber Ale monovarietal de Chinook i malt de sègol. Molt llúpol en aroma i dry-hopping que aporta aromes de fruita vermel·la, pinya i balsàmics.

American Amber Ale 5,8% IBU: 45

Amber ale monovarietal de Chinook y con malta de centeno. Mucho lúpulo en aroma y dry hopping que le aporta aromas de fruta roja, piña y balsámicos.

Amber ale Chinook single hop with rye malt. Hoppy flavours, dry-hopping and smell of red fruit, pineapple and balsamics.



## HORNBEER

Kirke Hyllinge, Denmark



### 192. DryHop

Lager pàlida monovarietal de Amarillo.

Czech Premium Pale Lager 5,0% IBU: N/A

Pale Lager single variety of Amarillo.

### 193. TopHop

Golden IPA amb Centennial, Amarillo, Cascade i Simcoe.

Golden IPA con Centennial, Amarillo, Cascade y Simcoe.

IPA 4,7% IBU: N/A

Golden IPA with Centennial, Amarillo, Cascade and Simcoe.

### 194. Black Magic Woman

La seva particular versió d'una Stout amb malt fumat. Més amarga de lo habitual per a compensar el fort perfil maltós.

Russian Imperial Stout

Su particular versión de una Stout con malta ahumada. Más amarga de lo habitual para compensar el fuerte perfil maltoso.

10% IBU: N/A

Their particular version of a Stout with smoked malt. More bitter than the usual to compensate for the strong malty profile.



## HORT DEL BARRET

Granollers, Barcelona



### 195. Kabuto

Molt bevable tot i l'alta graduació. Medalla de plata Berlín 2014. Mel de castanyer del Montseny, aromes caramelitzats i florals i un toc de fusta.

Muy bebible a pesar de la alta graduación. Medalla de plata de Berlín 2014. Miel de castaña del Montseny, aromas caramelizados y florales y un toque de madera.

English Strong Ale 11% IBU: 30

Very drinkable in spite its high proof. Silver medal in Berlin 2014. Honey from chestnut of Montseny, floral and caramelized aromas and a wooden touch.

### 196. GlobAle

7 cerveseries d'arreu del món han elaborat la mateixa recepta amb només el llevat com a variació. Nosaltres hem escollit llevat Mauribrew Draught.

American Strong Ale 7,6% IBU: 58

7 cervecerías de todo el mundo han elaborado la misma receta con sólo la levadura como variación. Nosotros hemos escogido levadura Mauribrew Draught.

7 Breweries from around the globe brewed the same recipe with only the yeast as variation. We brewed with Mauribrew Draught yeast.



## HZTIL (HAZTE I LITRO)

Barcelona



### 197. MATAJARE

De la unió d'un grup de homebrewers de Barcelona i del sentiment paparra, neix aquesta APA amb caràcter, notes afrutades i cítriques.

American Pale Ale 5,3% IBU: 45

De la unión de un grupo de homebrewers de Barcelona y del sentimiento garapatero nace esta APA con carácter, notas afrutadas y cítricas.

From the union of a group of homebrewers from Barcelona and the deadbeat sentiment, this high character APA is born. Fruity and citric notes.

Il Birrificio di Cagliari



## IL BIRRIFICIO DI CAGLIARI

Cagliari, Italia



### 198. Figu Morisca

Partint d'un estil Belga de cervesa (Blanche), hem volgut caracteritzar aquesta cervesa amb un fruit típic de Sardenya: el fico de la India.

Fruit Beer 5,0% IBU: 18

Partiendo de un estilo Belga de cerveza (Blanche), hemos querido caracterizar esta cerveza con un fruto típico de Sardenia; el fico de la India.

From Belgian style (Blanche), we want to characterize this beer with a typical Sardinia fruit: the Indian fig.

**199. Tuvixeddu**

Cervesa d'inspiració anglesa, caracteritzada per un bonic color ambre. Té una nota amarga ben definida, degut a l'ús de llúpols anglesos.

Pale Bitter European Beer 4,5% IBU: 40

English inspired beer, nice amber coloured. It has a bitter note well defined, due to the use of english hops.



**ILDA'S TOWN BEER**

Sant Cugat del Vallès, Barcelona

**200. Clot**

Cervesa Angloamericana, accentua l'amargor i els aromes de llúpol americà.

Cerveza Angloamericana, acentúa el amargor y los aromas de lúpulo americano.

American IPA 6,5% IBU: 73

Angloamerican beer, accentuates bitterness and the aromas of the american hop.



**JANDRAIN**

Jandrain-Jandrenouille, Belgium

**201. Jandrain IV**

Cervesa artesana natural, sense filtrar, sense pasteuritzar i refermentada en ampolla per la Brasserie de Jandrain-Jandrenouille.

Cerveza artesana natural, sin filtrar, sin pasteurizar, refermentada en botella por la Brasserie de Jandrian-Jandrenouille.

Saison 6,5% IBU: N/A

Natural craft beer, non-filtered, non-Pasteurized and refermented in the bottle by the Brasserie de Jandrain-Jandrenouille.



**KADABRA Superb Craft Beer**

Villadangos del Páramo, León

**202. Kadabra IPA**

Medalla de bronze en el Brussels Beer Challenge. Es tracta d'una cervesa molt aromàtica i de bon cos, de final amarg.

Medalla de bronce en el Brussels Beer Challenge. Se trata de una cerveza muy aromática y de buen cuerpo, de final amargo.

English IPA 8,5% IBU: 40

Bronze medal at the Brussels Beer Challenge. It's very aromatic as well as a good body, bitter ending.



**KOMPAAN**

The Hague, The Netherlands

**203. 20 Bondgenoot**

Valent resistència contra la Weeïghheid! S'ha de tenir un sabor! Hi ha d'haver-hi força!

¡Valiente resistencia contra la Weeïghheid! ¡Se debe tener un sabor! ¡Debe haber fuerza!

Belgian Ale 5,2% IBU: N/A

Brave resistance against the Weeïghheid! There's got to be a flavour! There's got to be force!

**204. 39 Bloedbroeder**

En l'èxtasi o la ràbia; la sang bull en aquell cor ennegrit. Alt coneixement ascendent, així i no de cap altra manera.

En el éxtasis o la rabia; la sang hiere en ese corazón ennegrecido. Alto conocimiento ascendente, así y no de otra manera.

Russian Imperial Stout 9,1% IBU: N/A

In ecstasy or fury; blood boils in that blackened heart. High ascending knowledge, this way and not any other.



## LA CALAVERA

St Joan de les Abadeses, Girona



### 205. Medical Stout

Aromes torrats. Sensacions a cafè, cau, regalèssia...amb sabors dolços, torrefactes intensos, i un cos dens però cremós.

### Russian Imperial Stout

**8,5% IBU: 90**  
Toasted aromas. Coffee, cocoa and liquorice sensations. With sweet and toasted intense flavours, and a thick but creamy body.



## LA FONT DEL DIABLE

Sant Boi de Llobregat

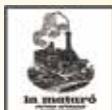


### 206. Tot Sègol

La Rye Beer marca de la casa, amb bona dosi de sègol, malt fumat i llúpols del Vell i Nou Món. Et deixara "Tot Sègol".

### Specialty IPA

**6,3% IBU 60**  
Our Rye Beer hallmark, with good doses of rye, toasted malt and hops from the Old and the New World. It will leave you "Tot Sègol".



## LA MATARÓ BEER

Sant Pol de Mar, Barcelona



### 207. La Mataró Blat

La primera de la saga; cervesa de blat amb lleugeres notes cítriques i especiades i el toc especial de la vainilla.

La primera de la saga; cerveza de trigo con ligeras notas cítricas y especiadas y el toque especial de la vainilla.

### Witbier

**4,6% IBU: 20**  
First of the saga; wheat beer with light citric and spicy notes and the special touch of the vanilla.



## LA QUINCE BREWERY

Madrid



### 208. Hop Fiction

BREW WILD amb ingents quantitats de llúpols (Galena, Centennial i Citra) i tècniques Torpedo. Beure freda, és la teva responsabilitat!

### American Pale Ale

**5,4% IBU: 40**  
BREW WILD with great huge amount of hops (Galena, Centennial and Citra) and Torpedo techniques. Drink fresh it's your responsibility!



## LA VELLA CARAVANA

Menàrguens, Lleida



### 209. Pera Nostrum

Cervesa suau, una mica especiada, amb un punt àcid degut a la fruita, essent la pera la que predomina en l'aroma. Elaborada amb fruita ecològica de la Plana de Lleida.

### Fruit and Spice Beer

**4,5% IBU: 21**  
Mild beer, a tad spicy, with a sour touch due to the fruit, being the pear the one that stands out in the aroma. Make out of ecologic fruit from the Plana de Lleida.



LAGAR DE RIBELA

A Estrada, Pontevedra

**210. Ribela Pear Cider**

Perfecte combinació de matisos àcids i dolços amb el retrogust amarg dels tanins de la pera autòctona galega de producció ecològica.

Perfecta combinación de matices ácidos y dulces con el retrogusto amargo del tanino de la pera autóctona gallega de producción Ecológica

Sidra con pera 6% IBU: N/A

Perfect combination between sour and sweet flavor with a tannins aftertaste due to ecological local pear.

**211. Ribela Besta Cascade**

Sidra natural amb carbònic propi de fermentació de poma tardana lleugerament lluropol.lada.

Sidra natural con carbónico propio de fermentación de manzana tardía ligeramente lupulada.

Sidra lupulada 6% IBU: N/A

Natural cider with carbonic coming from apple fermentation softly hopped.



L'ANJUB CERVEZA



Flix, Tarragona

**212. Aloja**

Cervesa de color palla brillant i aparença tèrbola. Aromes florals, sabors herbacis i especiats. Cos lleuger. Colaboració amb STILLWATER.

Cerveza de color pajizo brillante y apariencia turbia. Aromas florales, sabores herbáceos y especiados. Cuerpo ligero. Colaboración con STILLWATER.

Saison 6,9% IBU: 25

Bright hay coloured beer and murky appearance. Flowery aromas, herbal and spicy flavours. Mild body. Collaboration with STILLWATER.



LAUGAR BREWERY



Gordexola, Bizkaia

**213. Aupa tovarisch (lagavulin edition)**

Envellida amb estelles de roure enveillides en whisky Lagavulin. Gran cos i notes en sabor torrefactes sobre toc lleuger fumat i a fusta.

Añejada con astillas de roble envejecidas en whisky Lagavulin. Gran cuerpo y notas en sabor torrefactas sobre toque ligero ahumado y a madera.

Russian Imperial Stout 11,3% IBU: 85

Matured with oak splinters aged in Lavagulin whisky. Great body and high roast notes over slightly smoked and woody touches.



LERVIG



Stavanger, Norway

**214. White IPA**

Malts: Pale, blat i caramel. Llúpols: Centennial, Amarillo i Citra. Llevat Belga.

Malts: Pale, trigo y caramel. Lúpulos: Centennial, Amarillo y Citra. Levadura Belga.

IPA 6,4% IBU: 55

Malts: pale, wheat and caramel. Hops: Centennial, Amarillo and Citra. Belgian yeast.

**215. Rye IPA**

Aquesta forma part de les sèries de Lervig's Brewers Reserve. Doble IPA elaborada amb sègol.

Esta forma parte de las series de Lervig's Brewers Reserve. Doble IPA elaborada con centeno.

Double IPA 8,5% IBU: N/A

This one is part of Lervig's Brewers Reserve series. Double IPA brewed with Rye.

BEERS



## LES CLANDESTINES DE MONTFERRI

Montferri, Tarragona



### 216. Espelta

Cervesa elaborada amb malta d'espelta i ordi. Color a palla, aroma fermentatiu a fruita madura, gust a grà, lleugerament àcida i amargor suau.

Cerveza elaborada con malta de espelta y cebada. Color pajizo, aroma fermentativo a fruta madura, gusto a grano, ligeramente ácida y suave amargor.

Weissbier 5,0% IBU: 15

Made with spelt and barley malts. Hay coloured, ripe fruit fermentation aroma. Seedy flavour, slightly sour and mild bitterness.



## LETRA CERVEJA ARTESANAL MINHOTA

Vila Verde, Braga, Portugal



### 217. Letra F

LETRA F és una India Pale Ale. Aquesta IPA és produïda amb llúpols americans que milloren l'amargor especiat i els aromes tropicals i cítrics.

LETRA F es una India Pale Ale. Esta IPA es producida con lúpulos americanos que mejoran el amargor especiado y los aromas tropicales y cítricos.

American IPA 6,5% IBU: 40

LETRA F is an India Pale Ale. This IPA is produced with American hops which enhance a spicy bitterness and tropical and citrus aromas.

### 218. Letra E

LETRA E és una Belgian Dark Strong Ale millorada amb espècies. Aquesta LETRA edició especial té un regust final delicat i llarg, posat de manifest per la seva alta graduació.

LETRA E es una Belgian Dark Strong Ale mejorada con especias. Esta LETRA edición especial tiene un regusto final delicado y largo, puesto de manifiesto por su alta graduación.

Belgian Ale 9,0% IBU: 27

LETRA E is a Belgian Dark Strong Ale enhanced with spices. This LETRA special edition has delicate and long aftertaste revealed by its higher alcohol.



## LUCKY BASTARD

Brno, Czech Republic



### 219. GlobAle

Una Strong Ale color ambre amb llúpols Americans. Un lot cooperatiu entre varis membres del GACBB. El nostre lot està elaborat utilitzant llevat Belgian Golden Ale.

Una strong Ale color ámbar con lúpulos Americanos. Una lote cooperativo entre varios miembros del GACBB. Nuestro lote está elaborado utilizando levadura Belgian Golden Ale.

American Strong Ale 7,6% IBU: 58

An amber-colored Strong Ale with American hops. A cooperative batch between several GACBB members. Our batch is brewed using Belgian Golden Ale yeast.

### 220. India

American IPA excepcionalment aromàtica elaborada a partir d'un "floor malt Txec" i llúpols americans. Una cervesa Pale seca altament bevable i mitjana amargor.

American IPA excepcionalmente aromática elaborada a partir de un "floor malt Checo" y lúpulos americanos. Una cerveza Pale seca altamente bebible y amargor mediana.

American IPA 6,7% IBU: 45

Exceptionally aromatic American IPA brewed from Czech floor malt and American hops. A dry pale beer with a high drinkability and medium bitterness.



MAGIC ROCK

Huddersfield, England



## 221. High Wire

High Wire és el nostre tribut a les Pale Ales de la Costa Oest dels Estats Units, cerveses que no demanen perdó per anar amb el llúpol per davant.

**American Pale Ale** **5,5%** IBU: 30 High Wire es nuestro tributo a las Pale Ales de la Costa Oeste de los Estados Unidos, cervezas que no piden perdón por ir con el lúpulo por delante.

High Wire is our tribute to the Pale Ales of the West Coast of America, beers unapologetically hop forward in character.

## 222. Cannonball

Cannoball és una India Pale Ale en la tradició autèntica, alta en alcohol i massivament llupol-litzada per tal de sobreviure un llarg viatge per mar.

**India Pale Ale** **7,4%** IBU: N/A Cannonball es una India Pale Ale en la tradición auténtica, alta en alcohol y masivamente lupulizada para sobrevivir un largo viaje por mar.

Cannonball is an India Pale Ale in the true tradition, high in alcohol and massively hopped to survive a long sea voyage.



MARDUK BREWERY

Irgoli, Italy



## 223. Bohemian Pilsner

Aroma ric amb un aroma a espècies i malt, floral, i un bouquet que prové de llúpols tipus Saaz.

**Czech Premium Pale Lager** **5,0%** IBU: 34 Aroma rico con un aroma a especies y malta, floral, y un bouquet que proviene de lúpulos tipo Saaz.

Rich aroma with a complex aroma of malt and spices, floral, and a bouquet that comes from hops type "Saaz".

## 224. American IPA

IPA estil americà, un bouquet complexa i harmoniós de malt acompanya la potència dels llúpols Cascade, Columbus i Centennial.

**IPA** estilo americano, un bouquet complejo y armonioso de malta acompaña la potencia de los lúpulos Cascade, Columbus y Centennial.

**American IPA** **6,0%** IBU: 55

American-style IPA, a complex and harmonious bouquet of malt accompany the power of Cascade hops, Columbus and Centennial.



MAS MALTA CERVECERA

Santa Perpetua de Mogoda, Barcelona



## 225. Edbeer Rossa

Recepta especial, que adapta els gustos de cerveses Ales als paladars de la nostra terra, a l'estil Iber Ale.

**Mixed-Style Beer** **5,6%** IBU: 25 Receta especial, que adapta los gustos de cervezas Ales a los paladares de nuestra tierra, al estilo Iber Ale.

Special recipe, that adapts flavours from Ale beers to the palates of our land, Iber Ale style.



MEANTIME

London, England



## 226. London Pale Ale

Fa 150 anys el nou estil de cervesa amarga, Pale Ale, era tan popular que els cervesers havien d'importar llúpols de Califòrnia per tal de cobrir la demanda. Continuem amb la tradició.

Hace 150 años el nuevo estilo de cerveza amarga, Pale Ale, era tan popular que los cerveceros tenían que importar lúpulos de California para cubrir la demanda. Continuamos con la tradición.

**Pale English Beer** **4,3%** IBU: N/A

150 years ago the new bitter beer style, Pale Ale, was so popular that brewers had to import Californian hops to meet demand, we keep that tradition.

BEERS



MEDUZ  
UZES, France



## 227. Meduz Brune

Meduz Brune és una Stout amb un color banús. La seva dolçor i el aroma a cafè prové de l'ús de 4 malts cuidadosament escollits.

Meduz Brune es una Stout con un color a ébano. Su dulzor y el aroma a café proviene del uso de 4 maltas cuidadosamente seleccionadas.

**Irish Stout** 🍺 6,0% IBU: 35 2

Meduz Brune is a stout with an ebony color. Its sweetness and “coffee” aromas comes from the use of 4 carefully selected malts.

## 228. Meduz Blonde

Cervesa lleugera, refrescant al mateix temps que un cos sencer i una amaror característica, que farà les delícies del fans de les cerveses amb caràcter.

Cerveza ligera, refrescante al mismo tiempo que un cuerpo entero y una amaror característica, que hará las delicias de los fans de las cervezas con carácter.

**Bière de Garde** 🍺 5,0% IBU: 30 2

Light beer, refreshing while having a full body and a characteristic bitterness, that will delight fans of beers with character.



MIKKELLER



Copenhaguen, Denmark

## 229. Nelson Sauvignon

Fermentada amb llevat de cervesa, brettanomyces i enzims. A continuació ha estat enveillida tres mesos en barrils de vi blanc d'Austria.

Fermentada con levadura de cerveza, brettanomyces y encimas. A continuación ha sido envejecida tres meses en barriles de vino blanco de Austria.

**Experimental Beer** 🍺 9,0% IBU: N/A 4

It is fermented with ale yeast, brettanomyces and enzymes. Then it has been aged three months in Austrian white wine casks.

## 230. Wilde dag

Conté l'amaror dels llúpols (dryhopped) equilibrada amb l'acidesa de la fermentació i la dolçor de l'alta densitat.

Posee el amaror de los lúpulos (dryhopped) balanceada con la acidez de la fermentación y el dulzor de la alta densidad.

**Experimental Beer** 🍺 12,7% IBU: 55 3

It has a bitterness from the hops (dryhopped) that is balanced with the acidity from the fermentation and the Sweetness from the high density

## 231. Beer Geek Brunch Weasel

Elaborada amb un dels cafès més cars del món.

**Russian Imperial Stout** 🍺 10,9% IBU: N/A 4

Elaborada con uno de los cafés más caros del mundo.

Brewed with one of the world's most expensive coffees.



MILANA



Montemayor de Pililla, Valladolid

## 232. Shipa

IPA tropical.

IPA tropical.

**Specialty IPA** 🍺 5,5% IBU: 65 3

Tropical IPA.



MONT BLANC BRASSERIE



La motte servolex, France

## 233. La rousse du mont blanc

Cervesa ambre intensa de 3 malts, la Rousse ho és tot en contrast. Amber World Champion Ale.

Cerveza ámbar intensa de 3 maltas, la Rousse lo es todo en materia de contraste. Amber World Champion Ale.

**American Amber Ale** 🍺 4,7% IBU: N/A 2

Amber coloured, intense, made of 3 malts, the Rousse is everything contrast wise. Amber World Champion Ale.

## 234. La verte du mont blanc

Una cervesa verda molt estranya feta amb flors alpines de Genepi!

**Spice, Herb or Vegetable Beer** 🍺 5,9% IBU: N/A 2

¡Una cerveza verde muy extraña hecha con flores alpinas de Genepi!

A very strange green beer made from alpine genepi flowers!



## MONT SALEVE

Neydens, France



### 235. Mademoiselle

Elaborada amb Aramis, un llúpol francés de l'Alsacia derivat del Strisselspalt; alfa àcids 8%.

### 236. Hallertau blanc IPA

Ipa de tall clàssic però amb els aromes característics d'aquest llúpol tan especial.

### 237. Equinox double IPA

Increible equilibri entre malts i llúpols. L'equinoccio com balanceig mat-llúpol. No te la perdis.

Elaborada con Aramis, un lúpulo francés de la Alsacia derivado del Strisselspalt; alfa ácidos 8%.

American Pale Ale 6,0% IBU: N/A

Brewed with Aramis, a French hop from Alsace derived from Strisselspalt; alpha acid 8%.

Ipa de corte clásico pero con los aromas característicos de este lúpulo tan especial.

American IPA 6,0% IBU: N/A

Classic style IPA but with this special hops flavour.

Increible equilibrio entre maltas y lúpulos. El equinoccio como balanceo malta-lúpulo. No te la pierdas.

Double IPA 8,0% IBU: N/A

Unbelievable equilibrium between malts and hops. Malt-hops equinox. Don't miss it!



## MOSKA DE GIRONA

Sarrià de Ter, Girona



### 238. Moska Saison de poma

Aromes d'escuma afrutades i màliques. Entrada en boca curta i justa. Secant amb records a compota., afruitada, surten records de poma.

Aromas de espuma afrutados (manzana). Entrada en boca corta y justa. Secante con recuerdos a compota y manzana, afrutada.

Saison 5,0% IBU: 24

Fruity head aromas (apple). Entrance in mouth soft and smooth. Dry with reminiscences of applesauce, fruity, hints of apple.



## NAPARBIER S. COOP.

Nafarroa



### 239. Aotearoa Hoppy Pils

Frescor i sensacions que ens donen els millors llúpols de Nova Zelanda. El seu aroma i el seu sabor despertaran interès i passió pel H. Lupulus.

Frescor y sensaciones que nos dan los mejores lúpulos de N. Zelanda. Su aroma y su sabor despertarán interés y pasión por el H. Lupulus.

Experimental Beer 5,4% IBU: 45

Freshness and sensations brought by the best New Zealand hops. Its aroma and flavour will awaken your interest and passion for H.Lupulus.

### 240. Aker

El seu sabor és excepcional, amb un equilibri en amargor quasi perfecte. Cervesa apta per a tots els amants de les IPAs més fresques.

Su sabor es excepcional, con un equilibrio de amargor casi perfecto. Cerveza apta para todos los amantes de las IPAs más frescas.

American IPA 6,7% IBU: 70

Its flavour is exceptional, with an equilibrium in bitterness almost perfect. Beer suitable for all the lovers of the most refreshing IPAs.



## NOGNE-Ø

Grimstad, Norway



### 241. Naked Kiss

Una Imperial Porter amb molta grosera negra. Gaudeix-la amb les postres. O com a postres!

Una Imperial Porter con mucha grosella negra. Disfrútala con el postre. ¡O como postre!

American Porter 11,5% IBU: 40

An Imperial Porter with lots of blackcurrant. Enjoy with dessert. Or as dessert!

### 242. Triple Wood Knot Brown

Elaborada per a GABS 2014. Rica, cos, cincer, maltosa, caramel, xocolata, fruits secs, cafè, pell, vainilla i galeta. Ho has entès?

Elaborada para el GABS 2014. Rica, cinc, malta, caramel, chocolate, frutos secos, café, piel, vainilla y galleta. ¿Entendido?

American Strong Ale 10% IBU: N/A

Brewed for GABS 2014. Rich, full bodied, malty, caramel, chocolate, dried fruits, coffee, leather, vanilla and biscuity. Got it?

**243. Royal Porter**

Nómada és salvatge i caòtica com la natura. Royal Porter és la millor cervesa espanyola (2012-2014, ratebeer.com).



Nómada es salvaje y caótica, como la naturaleza. Royal Porter es la mejor cerveza española (2012-2014, ratebeer.com).

**Baltic Porter**

**10%** IBU: 50

Nomada is wild and chaotic, like nature. Royal Porter is the best beer in Spain (2012-2014, ratebeer.com)

**244. Sesion IPA sense gluten**

IPA de sessió monovarietal Simcoe. Col·laboració entre Nomada Brewing i Or i Plata Cervesers. Apta per celiacs. Cervesa de qualitat per tothom!!



IPA de sesión monovarietal Simcoe. Colaboración entre Nomada Brewing y Or i Plata Cervesers. Apta para celíacos. ¡¡Cerveza de calidad para todos!!

**OR I PLATA CERVESERS**

Sabadell, Barcelona

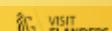
**Specialty IPA**

**4,5%** IBU: 65

This is an IPA made with single variety of Simcoe. Collaboration between Nomada Brewing and Or i Plata Cervesers. Suitable for celiacs. Quality beer for everyone!!

**OUD BEERSEL**

Beersel, Belgium

**245. Framboise**

Framboise Oud Beersel és la connexió perduda entre la cervesa i el vi. Creada afegint gerds sencers frescos a una mescla de làmbica jove i vella.



Framboise Oud Beersel es la conexión perdida entre la cerveza y el vino. Creada añadiendo frambuesas enteras frescas a una mezcla de lámbica joven y vieja.

**Fruit lambic**

**5,0%** IBU: N/A

Framboise Oud Beersel is the missing link between beer and wine. Created by adding whole fresh raspberries to a blend of young and old lambic

**246. Riff**

Session White IPA. Treu la set, perillosament bevable.

**P3 BREWING COMPANY**

Sassari, Italy



Session White IPA. Quita la sed, peligrosamente beivable.

**Specialty IPA**

**4,5%** IBU: 40

Session White IPA. Thirsty quenching, dangerously drinkable.

**247. 50 Nodi**

Afruitada, ben equilibrada.

**American IPA**

**5,8%** IBU: 50

Fruity, well balanced.

**PASSAROLA BREWING****PASSAROLA BREWING**

Lisboa, Portugal

**248. Passarola IPA**

La IPA Passarola és una American India Pale Ale amb un llúpol fort, maracují, aroma fresc a pins, un cos mig i tot i així un final mig maltós.

**American IPA**

**6,5%** IBU: 70

Passarola IPA is an American India Pale Ale with a strong hop, passion fruit, piney, fresh aroma, a medium body and still a medium malty finish.

**249. Passarola Dos**

Passarola DOS és una Double Oatmeal Stout que segueix l'estil tradicional britànic Oatmeal Stout, amb un toc americà de llúpols i alcohol.

**Oatmeal Stout**

**8,0%** IBU: 50

Passarola DOS is a Double Oatmeal Stout following the traditional british oatmeal stout style with a american kick of hops and alcohol.



PIVOVAR KALTENECKER

Rožnava, Slovak Republic



## 250. IPA Atlantis

És seca i amarga però refrescant i suau. Molt equilibrada amb sabors on predomina la fruita i el toc maltós.

## 251. Kapitula Strong Ale

Cervesa de 9,5% d'alcohol, elaborada per aquells que saben apreciar una Strong Ale de qualitat.

## 252. White Shadow

Cervesa lleugera de blat elaborada amb elevat IPA d'alta fermentació, els llúpols emprats han estat Aurora i Mandarina Bavaria.

Es seca y amarga pero refrescante y suave. Muy equilibrada con sabores donde predomina la fruta y el toque maltoso.

Cerveza de 9,5% d'alcohol, elaborada para aquellos que saben apreciar una Strong Ale de calidad.

American IPA 5,8% IBU: N/A

It's dry and sour but refreshing and mild. Very flavour balanced, predominance of fruits and a malty touch.

Strong Ale 9,5% IBU: N/A

A 9,5% alcohol beer, brewed for those who know how to appreciate a real Strong Ale.

Specialty IPA 6,5% IBU: 35

Light wheat beer using top fermentation yeast for the Indian Pale Ale type, hops are used Aurora and Mandarina Bavaria.



PIZZA PORT

California, USA



## 253. Swani's IPA

Molts l'han anomenada la San Diego IPA original. Una IPA valent, llropolitzada fins al extrem amb llúpols Galena, Centennial i Cascade.

Muchos la han bautizado como la San Diego IPA original. Una IPA valiente, lúpolizada hasta la saciedad con lúpulos Galena, Centennial y Cascade.

American IPA 6,9% IBU: N/A

Many have called it the original San Diego IPA. A bold IPA hopped to the extreme with Galena, Centennial and Cascade hops.

## 254. Ponto SIPA

Potser, la Pale Ale més amarga feta a San Diego.

Tal vez, la Pale Ale más amarga hecha en San Diego.

American IPA 4,5% IBU: N/A

Perhaps, the most bitter Pale Ale brewed in San Diego.



PÖHJALA

Tallinn, Estonia



## 255. Mutant Disco

White IPA elaborada amb llimona i envelledida amb chips de Tequila d'àgave 100%. Elaborada pel 17 aniversari de Mutant Disco.

White IPA elaborada con limón y envejecida con chips de Tequila de ágave 100%. Elaborada para el 17 aniversario de Mutant Disco.

Specialty IPA 6,8% IBU: N/A

White IPA brewed with lemon zest and aged on 100% agave tequila-soaked oak chips. Brewed for the 17th anniversary of Mutant Disco.

## 256. Kreuzberg

La primera "sour" comercialitzada d'Estonia. Elaborada amb lactobacillus.

La primera "sour" comercializada de Estonia. Elaborada con lactobacillus.

Berliner Weisse 3,5% IBU: N/A

Estonia's first commercially released sour beer. Brewed with lactobacillus.



QUER CERVESERA DEL BERGUEDÀ

Berga, Barcelona

**257. Equilibrista**

És una cervesa que ha estat 3 mesos en barril de roure francès de ví Merlot, amb dry-hopping de Simcoe, Warrior i Amarillo.

**Specialty Wood-Aged Beer 8,0% IBU: 70**

Es una cerveza que ha estado 3 meses en barril de roble francés de vino Merlot, con dry-hopping de Simcoe, Warriors y Amarillo.

A beer that has been aged for 3 months in a Merlot barrel made of french oak, with Simcoe, Warrior and Amarillo dry-hopping.

**258. 1r Aniversari**

Una cervesa Triple belga rossa molt aromàtica, amb un agradable gust a malt arrodonit per un raïm que li confereix unes notes molt singulars.



RATPENAT CERVESERS

Barcelona

**Belgian Tripel 8,4% IBU: 26**

Una cerveza Triple belga rubia muy aromática, con un agradable gusto a malta redondeado por una uva que le confiere unas notas muy singulares.

A Triple belgian beer, blonde, very aromatic, with a nice grainy touch rounded by singular notes caused by grapes.

**259. Paradise Pale Ale**

La nostra nova sessió Pale carregada de llúpols tropicals, pinya, maracujà, litxi i meló.

RED CHURCH

Bethnal Green, England

**260. Mosaic Doble IPA**

Doble IPA carregada de llúpol Mosaic. La cervesa perfecte per a apreciar les qualitats d'aquesta fantàstica varietat.



ROCKET BREWING

Copenhagen, Denmark

**261. Morpheus**

La nostra missió és elaborar cerveses de qualitat i d'altura. Explorar i explorar els límits de l'escena de la cervesa artesana.

Nuestra misión es elaborar cervezas de calidad y de altura. Explorar y explorar los límites de la escena de la cerveza artesana.

English Brown Ale 5,7% IBU: N/A



Our mission is to brew sky-high quality beers. To explore and explode the boundaries of the craft beer scene.

**262. Zero Gravity**

La droga de l'astronauta és la gravetat zero. Una Brett IPA, elaborada amb llúpols, malt, llevat brettanomyces i aigua.

La droga del astronauta es la gravedad cero. Una Brett IPA, elaborada con lúpulos, malta, levadura brettanomyces y agua.

Brett Beer 7,1% IBU: 70



Zero Gravity is the spaceman's drug. Brett IPA, brewed with hops, malt, brettanomyces yeast and water



SAGRA

Numancia de la Sagra, Toledo



## 263. Sagra Suxinsu

És una Triple estil Abadia poc fenòlica, molt afrutada, envelldida i condicionada en ampolla.

Es una Triple estilo Abadía poco fenólica, muy afrutada, con guarda extra y acondicionada en botella.

Belgian Tripel 9,1% IBU: 16

It's a Belgian Triple, Abbey style not much phenolic, very fruity, aged and conditioned in bottle.



SEGARRETA

Santa Coloma de Queralt, Tarragona



## 264. Ibeer

Recreació d'una cervesa dels Íbers, absència de llúpol. Artemisia i mil flors. Malts torrefactes. Fermentada en àmfora.

Recreación de una cerveza de los íberos, ausencia de lúpulo. Artemisa y mil flores. Malts torrefactos. Fermentada en ánfora.

Spice, Herb or Vegetable Beer 6% IBU: N/A

Recreation of an Iberian beer, absence of hop. Artemisia and thousands of flowers. Roasted malts. Fermented in amphora.

SENGLARIS

SENGLARIS

Sant Cugat del Vallès, Vallès Occidental



## 265. Morena de la serra

Cervesa negra amb marcat accent lluropolat. Gust a caramel i torrat proporcionats pels malts i tons herbacis amb un intens final amarg.

Cerveza negra con marcado acento lúpolado. Gusto a caramel y a tostado proporcionados por las maltas y tonos herbáceos con un intenso final amargo.

American Stout 7,8% IBU: 71

Black beer with a prominent hoppy accent. Caramel and toasted flavours provided by the malts and herbal tones with an intense final bitterness.



SESSMA BREWING CO.

Sesma, Navarra



## 266. Smoked Bros.

Smoked Porter col·laboració de Sesma Brewing Co. i Falken Brewing. Elaborada amb malt fumat amb presseguer i pomera.

Smoked Porter colaboración de Sesma Brewing Co. y Falken Brewing. Elaborada con malta ahumada con melocotón y manzano.

Smoked Beer 7% IBU: 40

Smoked Porter collaboration between Sesma Brewing Co. And Falken Brewing. Made with smoked malt with peach and apple trees.



SIERRA NEVADA

California, USA



## 267. Sierra Nevada Pale Ale

Té un color ambre fosc i un caràcter excepcional amb cos i complexa.ús generós dels millors llúpols Cascade.

Tiene un color ámbar oscuro y un carácter excepcional con cuerpo y complejo. Uso generoso de los mejores lúpulos Cascade.

Pale American Ale 5,0% IBU: 32

Dark amber coloured and an exceptional character with body and complex. Generous use of the best Cascade hops.

## 268. Sierra Nevada Torpedo

Torpedo és una IPA 100% americana, color daurat vermellos, amb una presència de malt suau. Molt llúpol-litzada, fàcil de beure amb un final sec agradable.

Torpedo es una IPA 100% americana, color dorado rojizo, con una presencia de malta suave. Muy lupulizada, fácil de beber con un final seco agradable.

American IPA 7,2% IBU: 70

Torpedo is a 100% american IPA, reddish golden coloured, with a mild presence of malt. Very hoppy, easy to drink an with a pleasant dry ending.

BEERS

**269. Love of Work**

Baix alcohol, una blonde ale llropolosa amb té Earl Grey; dry hopping d'Amari-lo, Citra i Centennial.

Spice, Herb or Vegetable Beer 3.6% IBU: N/A

Bajo alcohol, una blonde ale lupulosa con té Earl Grey; dry hopping de Ama-riño, Citra y Centennial.

Low abv, hoppy blonde ale (3.6%) with Earl Gray tea; dry hopped with Amari-lo, Citra and Centennial.

**270. Witbier**

Coriandre en nas. Gust amarg, lleuger, refrescant amb notes de pell de taronja. Amb poca graduació, és la cervesa perfecta per l'estiu!

Witbier 4.4% IBU: N/A

Cilantro en nariz. Gusto amargo, lige-ro, refrescante con notas de piel de naranja. Con poca graduación, es la cerveza perfecta para el verano.

In smell is coriander. Taste is bitter, light, refreshing with notes of orange peel. With low alcohol it's a perfect summer-beer!

**271. Mayo 15:37**

En aroma trobem el característic llevat, amb un fons cítric i flors. En boca sabors afrutats, donant pas a una lleuge-ra amargor. Refrescant.

Saison 6.8% IBU: 30

En aroma encontramos la característi-ca levadura, con un fondo cítrico y flo-res. En boca sabores afrutados, dando paso a un leve amargor. Refrescante.

In aroma we find the yeast characteris-tic, with a citric background and flowers. In mouth fruity flavours, making way for a slight bitterness. Refreshing.

**272. La Blanche**

Reflecteix una combinació única entre les característiques d'una White Beer i una Triple, per a treure la set, aromàti-ca, alta densitat i amargor.

Witbier 6.3% IBU: N/A

Refleja una combinación única entre las características de una White Beer y una Triple, para saciar la sed, aromáti-ca, alta densidad y amargor.

Reflects a unique combination of white beer and triple characteristics, thirst-quenching, aroma, high density and bitterness.

**273. Pilsener**

Cervesa sense pasteuritzar segons la tradició alemanya. Pilsen que aconse-gueix un equilibri entre llúpols i malts, perfecta per treure la set.

German Pils 4.9% IBU: N/A

Cerveza sin pasteurizar según la tradi-ción alemana. Pilsen que logra un equi-librio entre lúpulos y maltas, perfecta para quitar la sed.

Unpasteurized beer following the german tradition. Pilsen that masters an equilibrium between hops and malts, perfect to quench everyone's thirst.

**274. Weissbier**

Fresca, suau, lleugerament afrutada, molt refrescant i un final amb prou feines llupulat, de manera que resulta suau i poc seca.

Hefeweizen 4.6% IBU: N/A

Fresca, suave, ligeramente afrutada, muy refrescante y un final apenas lu-pulizado, de modo que resulta suave y poco seca.

Cool, mild, slightly fruity, very refresh-ing and an ending barely hoppy, making it mild and not much dry.



STEVE'S BEER

Barcelona



## 275. Best Bitter

Estil complexa i exigent amb el cerveser, equilibrada amb un lleuger desequilibri a favor dels llúpols.

Estilo complejo y exigente con el cervecer, equilibrada con un ligero desequilibrio a favor de los lúpulos.

**Best Bitter** 🍺 **4,8%** IBU: 40 🍻 2

Complex and demanding style for the brewer, balanced with a slight unbalance towards hops.



STILLWATER / SIREN

Finchampstead, England



## 276. Smoke Signals

Una cervesa sour de blat, àcida, fumada i amb dry hopping. Col.laboració entre Stillwater i Siren.

Una cerveza sour de trigo, ácida, ahumada y con dry hopping. Colaboración entre Stillwater y Siren.

**American Wild Ale** 🍺 **4,4%** IBU: N/A 🍻 3

This beer is a dry-hopped smoked sour wheat ale. Collaborations brew between Siren & Stillwater.



SULLERICA CERVEZA ARTESANA

Sóller, Illes Balears



## 277. Blat is Black

Cervesa de blat torrat elaborada amb llúpol Ahtanum i un toc de menta salvatge.

Cerveza de trigo tostado elaborada con lúpulo Ahtanum y un toque de menta salvaje.

**Dunkels Weissbier** 🍺 **5,1%** IBU: 17 🍻 2

Toasted wheat beer made with Ahtanum hop and a touch of wild mint.



TACOA

El Sauzal, Sta Cruz de Tenerife



## 278. Canary Honey Bock

Fermentació alta, 2º fermentació i maduració en barril. Molt de cos, baixa gasificació, sabors a malts caramel-litzats i torrats. Mel de ginesta.

Fermentación Alta, 2º fermentación y maduración en barril. Mucho cuerpo, baja gasificación, sabores a maltas caramelizadas y tostadas y miel de retama.

**Dunkles Bock** 🍺 **7,0%** IBU: 25 🍻 3

High fermentation beer, second fermentation and maturation in barrel. Large body, low gasification, caramelized and toasted malts. Broom honey.



THE BLACK LION

Barcelona



## 279. Farinetes Pi de Les Corts

IPA de baixa graduació alcohòlica, amb amargor marcat i un final cítric, fruit de la combinació de llúpols Summit i Citra. Molt refrescant.

IPA de baja graduación alcohólica, con marcado amargor y un final cítrico, fruto de la combinación de lúpulos Summit y Citra. Muy refrescante.

**English IPA** 🍺 **4,5%** IBU: N/A 🍻 2

Low % proof IPA, with noticeable bitterness and a citric ending, due to the combination of Summit and Citra hops. Very refreshing.



THE KERNEL

London, England



## 280. IPA

Sòlida, resultona, neta, afruitada, amargor del llúpol. Una IPA molt saborosa i afruitada.

Sòlida, resultona, limpia, afruitada, amargor del lúpulo. Una IPA muy sabrosa y afrutada.

**IPA** 🍺 **7,4%** IBU: N/A 🍻 3

Solid assertive clean fruity, hop bitterness. Very tasty fruity IPA.



THORNBIDGE

Bakewell, England



## 281. Thornbridge Wild Raven

Cervesa complexa i sorprenent. Cinc malts i sis llúpols combinen els sabors de xocolata amarga amb fruites rostides fosques.

## 282. Thornbridge Jaipur

Una IPA dominada pels cítrics, suau i llisa encara que va creixent en lllops-lització accentuada per la mel. Un final amarg perdurable.

Cerveza compleja y sorprendente. Cinco maltes y seis lúpulos combinan los sabores de chocolate amargo con frutas asadas oscuras.

Specialty IPA 6,6% IBU: 65

Complex and surprising beer. Five malts and six hops combine for flavours of sour chocolate and dark roasted fruits.

Una IPA dominada por los cítricos, suave y lisa sin embargo va creciendo en lupulización acentuada por la miel. Un final amargo perdurable.

An IPA dominated by citrus, mild and smooth although it grows in hops, accentuated by honey. A lasting bitter ending.



TO ØL

Copenhagen N, Denmark



## 283. Sur Amarillo

Sour Ale amb dry-hopping.

Sour Ale con dry-hopping.

American Wild Ale 7,5% IBU: N/A

Dry Hopped Sour Ale.

## 284. Eurodancer

Eurodancer és una Pale Ale llupulosa. És fresca, afrutada i sorprenentment fàcil de beure.

Eurodancer es una Pale Ale lupulosa. Es fresca, afrutada y sorprendentemente fácil de beber.

American Pale Ale 6,5% IBU: N/A

Eurodancer is a hoppy Pale Ale. It's fresh, fruity thirst-quencher surprisingly easy to drink.



TRO ALES

Barcelona



## 285. Imperial Stout

El seu gran sabor a malts torrats dóna pas a riques notes a caramel, gran cos i caràcter llupulat gràcies a quantitats enormes de llúpols americans.

Su gran sabor a maltas tostadas da paso a ricas notas a caramelo, gran cuerpo y carácter lupulado gracias a cantidades enormes de lúpulos americanos.

American Stout 10,0% IBU: 90

Its great flavour of toasted malts makes way for rich notes of caramel, large body and hoppy character thanks to the huge amounts of american hops.

## 286. Smoked Chipotle Imperial Porter

De sabor torrefacte subtilment fumat i picant, gran cos sedós i lleugerament llupulat, una delícia de Imperial Porter.

Spice, Herb or Vegetable Beer 8,0% IBU: 60

Roasted but slightly toasted and spicy flavour, large silky body and slightly hoppy, a delicious Imperial Porter.



TWO TALES BREWING

Prague, Czech Republic



## 287. Bohemian Pale Ale

Rica, escuma blanca i espessa. Color taronja clar i una mica terola, cítrica, floral, llúpolos i amarga.

Rica, espuma blanca y espesa. Color naranja claro y un poco turbia, cítrica, floral, lúpulosa y amarga.

IPA 6,5% IBU: 63

Rich, thick white head. Light orange in color and just a bit cloudy, Citrus, Floral, Hoppy and bitter.

## 288. Bohemian Black Ale

Negra de color. Escuma persistent ma-ró clar. Malt torrat amb un lleuger gust amarg a llúpol.

Negra de color. Espuma persistente ma-rón claro. Malta tostada con un ligero gusto amargo a lúpulo.

Specialty IPA 7,0% IBU: 62

Black in colour. A light brown lasting head. Light sweet bitter, roasted malt with a light hoppy, bitter flavour.



VANDESTREEK



Utrecht, The Netherlands

**289. GlobAle**

7 cerveseries d'arreu del món han elaborat la mateixa recepta amb només el llevat com a variació. Nosaltres hem escollit llevat Californian Lager.

7 cervecerías de todo el mundo han elaborado la misma receta con sólo la levadura como variación. Nosotros hemos escogido levadura Californian Lager.

California Common 6,0% IBU: 58

7 Breweries from around the globe brewed the same recipe with only the yeast as variation. We brewed with Californian Lager yeast.

**290. Hop Art**

La cervesa és art. Varem començar les sèries Hop Art col·laborant amb artistes perquè posessin etiquetes en les nostres cerveses. Ara fem aquesta IPA durant tot l'any.

La cerveza es arte. Comenzamos las series Hop Art colaborando con artistas para que pusieran etiquetas en nuestras cervezas. Ahora hacemos esta IPA durante todo el año.

American IPA 5,0% IBU: 60

Beer is Art. We started the Hop Art series by collaborating with artists to put labels on our beers. Now we brew this IPA year round.



VIC BREWERY



Vic, Barcelona

**291. Wa!**

American wheat, amb llúpols Centennial, Cascade, Amarillo, Citra i Victoria Secret. Cervesa amb un toc de blat amb un gust i aroma que et sorprendrà.

American Wheat, amb llúpols Centennial, Cascade, Amarillo, Citra y Victoria Secret. Cerveza con un toque de trigo con un gusto y aroma que te sorprenderá.

American Wheat Beer 5% IBU: 40

American Wheat, with Centennial, Cascade, Amarillo, Citra and Victoria Secret hops. A beer with a touch of wheat, with a taste and aroma that'll surprise you.



VLIJGENDE PAARD

VISIT FLANDERS



Oedelem, Belgium

**292. Quadrupel**

Aquesta cervesa va ser la millor cervesa artesana Bèlgica 2011, una competició organitzada per "Brouwland".

Esta cerveza fue la mejor cerveza artesana Bélgica 2011, una competición organizada por "Brouwland".

Beer was the best craft beer Belgium 2011, a competition organized by "Brouwland"

**293. Préaris IPA**

El gust és maltós, llupulós i afrutat amb unes característiques amargues maques. Una IPA Belga perfecta en un dia d'estiu calorós!

El gusto es maltoso, lupulado y afrutado con características amargas guapas. ¡Una IPA Belga perfecta en un día de verano caluroso!

IPA 6,7% IBU: N/A

The taste is malty, hoppy and fruity with nice bitter characteristics. A perfect Belgian IPA on a hot summer day!



WEIHENSTEPHAN



Freising, Germany

**294. Hefe Weissbier**

Exemple magnífic de cervesa de blat alemanya. Molt refrescant. Tèrbola amb aromes i sabors a plàtan produïts pel llevat.

Magnífico ejemplo de cerveza de trigo alemana. Muy refrescante. Turbia con aromas y sabores a plátano producidos por la levadura.

Weissbier 5,4% IBU: N/A

Magnificent example of german wheat beer. Very refreshing, cloudy with aromas and flavours of banana, due to the yeast.



## WEIRD BEARD

London, England



### 295. Decadence Stout

Rica amb sabors torrats a xocolata i cafè. Dóna't el gust!

### 296. Five O'Clock Shadow

Un dia dur a la oficina? Obre una Five O'Clock Shadow i deixa que et creixi la barba.

Rica con sabores tostados a chocolate y café. ¡Date un capricho!

Un día duro en el trabajo? Abre una Five O'Clock Shadow y dejate crecer la barba.

### Sweet Stout

**4,8%** IBU: N/A Rich with chocolate and coffee roast flavours. Treat yourself!

### American IPA

**7,3%** IBU: N/A Rough day at work? Crack open a Five O'clock Shadow and be at one with your stubble.



## WILD BEER

Shepton Mallet, England



### 297. Fresh

Tenim una passió per al sabor i un desig pel llúpol. Aquest és el resultat.

### 298. Bibble

Elaborada amb civada de Viena i una base de malt que t'omple la boca de manera inusual.

Tenemos una pasión por el sabor y un deseo por el lúpulo. Este es el resultado.

Elaborada con avena de Viena y una base de malta que te llena la boca de manera inusual.

### American Pale Ale

**5,5%** IBU: N/A We have a passion for flavour and a lust for hops. This is the result.

### IPA

**4,2%** IBU: N/A Brewed with Vienna Malt and Oats that creates an unusual mouth filling malt base.



## YRIA- CERVEZAS MEDINA

Noblejas, Toledo



### 299. Ernest y Txus Dark rye rum cedar aged saison

Col·laboració entre Cervezas Medina i Yria, Saison fosca i forta, madurada amb encenalls de cedre i rom. Fabricada a l'antiga estació de tren de Noblejas.

Colaboración entre Cervezas Medina e Yria, Saison oscura y fuerte, madurada con virutas de cedro y ron. Fabricada en la antigua estación de tren de Noblejas.

### Saison

**8%** IBU: 15 Collaboration between Cervezas Medina and Yria, Strong and dark Saison, matured with cedar and rum shavings. Made in the old Noblejas train station.



## ZONDERIK

Zonhoven, Belgium



### 300. ZonderIX

Elaborada amb coriandre, comí, comí de prat, candy i mel.

Elaborada con cilantro, comino, alcara-vea, candy y miel.

### Strong Belgian Ale

**10%** IBU: N/A Brewed with coriander, cumin, caraway, candy and honey.



## ZULOGAARDEN

Molins de Rei, Barcelona



### 301. Sang de Gossa

Destaca potència del sabor i la fragància dels llúpols emprats juntament amb un cos maltós que ajuda a equilibrar els 92 ibus.

Destaca potencia del sabor y la fragancia de los lúpulos empleados junto a un cuerpo maltoso que ayuda a equilibrar los 92 ibus.

### American IPA

**7,0%** IBU: 92 Its powerful flavour and the fragrance of the hops used stands out, together with a malty body that helps balance the 92 ibus.

### 302. Negre Metall Mort

Imperial Stout fumada. Càrrega de malts negres i fumats. Entrada suau i sedosa, sabors i aromes torrefactes, fum, cafè i llúpol. DOLOR ERIT NOBIS.

Imperial Stout ahumada. Carga de malts negras y ahumadas. Entrada suave, sabores y aromas a torrefacto, humo, café y lúpulo. DOLOR ERIT NOBIS.

### Russian Imperial Stout

**8,0%** IBU: 70 Smoked Imperial Stout. Load of black and smoked malts. Mild and silky entry, flavours and aromas of high roast, smoke, coffee and hop. DOLOR ERIT NOBIS.

**RECOMANATS** Un dels objectius del BBF és difondre la cultura de la cervesa artesana. Per això vol donar a conèixer aquells establiments i empreses del sector que aposten per ella dia a dia. Us adjuntem un llistat de llocs a on promouen i cuiden la cervesa artesana i de qualitat.

**RECOMENDADOS** El BBF pretende difundir la cultura de la cerveza artesana y por eso quiere dar a conocer algunos establecimientos y empresas del sector que apuestan a diario por ella. Os adjuntamos un listado de lugares donde se promueve y cuida la cerveza artesana y de calidad.

**RECOMMENDED** BBF tries to broadcast craft beer culture, that's why we want to show you all establishments and enterprises that are going for craft beer. Here is a list where you can find places where stimulate craft beer and take care of it.



**2D2DSPUMA**

C/ Manigua, 4-8, Barcelona - 654241581

[www.2d2dspuma.com](http://www.2d2dspuma.com)

info@2d2dspuma.com

**Cerveseria, Botiga**

2D2Dspuma és un multiespai cerveser: cerveseria, botiga, microdistribuïdora i espai cultural. Desenvolupem activitats com tastos, tallers o presentacions per a apropar al públic a la fascinant cervesa "de veritat".

**Cervecería, Tienda**

2D2Dspuma es un multiespacio cervecero: cervecería, tienda, microdistribuidora y espacio cultural. Desarrollamos actividades como catas, talleres o presentaciones para acercar al público a la fascinante cerveza 'de verdad'.

**Pub, Store**

2D2Dspuma has everything for the brewer: brewery, shop, microdistribution and cultural gathering place. We'll develop activities such as tastings, workshops or presentations to bring the public closer to the fascinating "true" beer.

**5 TITIUS**

C/Serra i Ginesta 12, Olot - 972276592

[www.5titius.cat](http://www.5titius.cat)

info@5titius.cat

**Botiga**

A poc més d'una hora de Barcelona trobaràs una gran selecció de les cerveses més reconegudes: The Kernel, Redchurch, Beavertown, Struise, Alvinne, De Molen, Pizza Port, Lervig... Fem tastos i assessorament a professionals.

**Tienda**

A poco más de una hora de Barcelona encontrarás una gran selección de las cerveceras más reconocidas: The Kernel, Redchurch, Beavertown, Struise, Alvinne, De Molen, Pizza Port, Lervig... Hacemos catas y asesoramiento a profesionales.

**Store**

A little more than an hour of Barcelona you'll find a big selection of the most renown brewers: The Kernel, Redchurch, Beavertown, Struise, Alvinne, De Molen, Pizza Port, Lervig... We do tastings and assess professionals.

**ALE&HOP**

C/ Basses de Sant Pere, 10, Barcelona - 931269094

[www.aleandhop.com](http://www.aleandhop.com)

aleandhop@gmail.com

**Restaurant - Cerveseria**

Bar-restaurant de culte a la Cervesa i al bon menjar. Tenim 10 tiradors ben variats i una molt cuidada selecció en ampolla. Plats vegetarians. Servim vi natural i cafè d'especialitat. Salut!

**Restaurante - Cervecería**

Bar-restaurante de culto a la Cerveza y a la buena comida. Tenemos 10 tiradores bien variados y una muy cuidada selección en botella. Platos vegetarianos. Servimos vino natural y café de especialidad.¡ Salud!

**Restaurant - Pub**

Bar-Restaurant devoted to Beer and good food. We have 10 very distinctive taps and a very careful selection on bottle. Vegetarian dishes. We serve natural wine and specialized coffee. Cheers!

**B-12**

Plaça del vi 11, Girona. - 972013202

[www.b12cafebar.org](http://www.b12cafebar.org)

cafebar-b12@riseup.net

**Restaurant-bar**

Restaurant bar vegà (100% vegetarià) i ecològic. Especialistes en cerveses artesanes catalanes, 3 tiradors, 50 cerveses en carta, més "guest beers" d'importació. Esmorzars, menú del dia, tapes, sopars...

**Restaurante-bar**

Restaurante bar vegano (100%vegetariano) y ecológico. Especialistas en cervezas artesanales catalanas. 3 tiradores, 50 cervezas en carta, más "guest beers" y otras cervezas de importación...

**Restaurant-bar**

Vegan and organic restaurant bar, specialized in craft beers from Catalonia. 3 taps, 50 beers on demand, more "guest beers" and other imported beers...

	<b>BEERSTORE BARCELONA</b> C/ Provença, 495, Barcelona - 931168714	 <a href="http://www.beerstore.pi3.es/">http://www.beerstore.pi3.es/</a>
		 <a href="mailto:beerstorebcn@gmail.com">beerstorebcn@gmail.com</a>

**Botiga**

Espai cerveser amb una àmplia selecció de cerveses nacionals i internacionals. Materials i ingredients per a l'elaboració casolana. Racó col·leccionista. Cursos. Tastos. Tallers d'elaboració. Microdistribució.

**Tienda**

Espacio cervecero con una amplia selección de cervezas nacionales e internacionales. Materiales e ingredientes para la elaboración casera. Rincón coleccionista. Cursos. Catas. Talleres de elaboración. Microdistribución.

**Store**

Brewers gathering place with an ample selection of nationals and international beers. Materials and ingredients for homebrewing. Collectors' corner. Courses. Tastings. Production workshops. Micro-distribution.

	<b>BIERCAB</b> C/ Muntaner, 55, Barcelona	 <a href="http://biercab.com">http://biercab.com</a>
		 <a href="mailto:info@biercab.com">info@biercab.com</a>

**Cerveseria**

Gastropub amb 30 aixetes, selecció de botelles des de Vintage a Fermentació Espontània. Cuina jove i dinàmica que combina perfectament amb la cervesa (Ceviche, Steak Tartar, Patates Bravas,...).

**Cervecería**

Gastropub con 30 grifos, selección de botellas desde Vintage a Fermentación Espontánea. Cocina joven y dinámica que combina perfectamente con la cerveza (Ceviche, Steak Tartar, Patatas Bravas,...).

**Pub**

Gastropub with 30 taps, selection of bottles from Vintage to Spontaneous Fermentation. Young and dynamic cuisine that combines perfectly with the beer (Ceviche, Steak Tartar, «Bravas»,...).

	<b>BLACK LAB BREWHOUSE &amp; KITCHEN</b> Plaça Pau Vila nº1 (Edifici Palau de Mar), Barcelona	 <a href="http://www.blacklab.es">www.blacklab.es</a>
		 <a href="mailto:hola@blacklab.es">hola@blacklab.es</a>

**Brewpub**

Som un start-up brewpub que ens apassiona la cervesa i el menjar, tenim un obrador on fem 1 cervesa experimental nova al mes i una cuina internacional fusió Asia-amèrica. Dissabtes música en directe.

**Brewpub**

Somos un start-up brewpub que nos apasiona la cerveza y la comida, tenemos un obrador donde hacemos 1 cerveza experimental nueva al mes y una cocina internacional fusión asia-americana. Sábados música en directo.

**Brewpub**

We are a start-up brewpub passionate for beer and food, we have a workroom where we brew an experimental new beer each month and an international cuisine, fusion of asian and american food. Live music on saturdays.

	<b>BLACK LION</b> C/ Evarist Arnús, 70, Barcelona - 60618464	 <a href="http://www.blacklionbcn.com">www.blacklionbcn.com</a>
		 <a href="mailto:info@blacklionbcn.com">info@blacklionbcn.com</a>

**Cerveseria**

El pub Anglès més antic de la ciutat comtal. 10 aixetes rotatives i moltes més opcions en ampolla. Fine Food & CraftBeer, des del cor de Les Corts, "The Neighbourhood Pride".

**Cervecería**

El pub Inglés más antiguo de la ciudad condal. 10 tiradores rotativos y muchas más opciones en botella. Fine Food & CraftBeer, desde el corazón de Les Corts, "The Neighbourhood Pride".

**Pub**

The oldest English pub in the city. 10 rotating taps and much more options in bottle. Fine Food & CraftBeer, from the heart of Les Corts, "The Neighbourhood Pride".



## BREWDOG BAR BARCELONA

C/ Casanova, 69, Barcelona - 678414484

[www.brewdog.com](http://www.brewdog.com)

brewdog.barcelona@gmail.com

## Cerveseria

Disposem de cerveses headliners, petites produccions i cerveses exclusives per al bar. Junt amb la selecció de cerveses de barril i ampolla pròpies disposareu de la millor selecció nacional i internacional.

## Cervecería

Disponemos de cervezas headliners, pequeñas producciones y cervezas exclusivas para el bar. Junto a la selección de cervezas de barril y botella propias dispondréis de la mejor selección nacional e internacional.

## Pub

We have headliners, minor productions and exclusive beers for the bar. Along with our own selection of barrel and bottle beers you'll get the best selection of national and international beers.



## CARA B

C/ Torrent de les Flors, 36, Barcelona - 691202410

[www.facebook.com/cara.bbarcelona](http://www.facebook.com/cara.bbarcelona)

carabbcn@gmail.com

## Cerveseria - Bar musical

Cerveseria-Bar musical a Gràcia amb una àmplia selecció de cerveses artesanies. 10 tiradors rotatius i més de 130 referències de botella. Música en viu. Selecció musical rock dels 60's al 90's.

## Cervecería - Bar musical

Cervecería Bar musical en Gràcia con una amplia selección de cervezas artesanas. 10 tiradores rotativos y más de 130 referencias de botella. Música en vivo. Selección musical rock de los 60's a los 90's.

## Pub - Music Bar

Brewery and music bar in Gràcia with an ample selection of craft beers. 10 rotating taps and more than 130 bottle references. Live music. Musical selection: Rock from the 60's to the 90's.



## CATBAR

C/Boria 17 (i Via Laietana), Barcelona - 932956815

[www.facebook.com/CatBarCAT](http://www.facebook.com/CatBarCAT)

CatBarCat@gmail.com

## Cerveseria

Bar vegà de cervesa artesana des de 2009. 9 tiradors, amb majoria de cerveses espanyoles o catalanes en tirador més ampolla. Amb hamburgueses veganes i menjar GF. Obert de 18:00 a 23:00 de dilluns a dimecres + de 18:00 a 02:30 de dijous a dissabte, com «El Nostre Racó» a partir de les 23:30.

## Cervecería

Bar vegano de cerveza artesana desde 2009. 9 tiradores, con mayoría de cervezas españolas o catalanas en tirador más botella. Con hamburguesas veganas y comida GF. Abierto de 18:00 a 23:30 de lunes a miércoles + de 18:00 a 02:30 de jueves a sábado, como «El Nostre Racó» a partir de las 23:30.

## Pub

Vegan Craft Beer Bar est. 2009. 9 mostly Spanish or Catalan beers on tap plus bottles. With Vegan Burgers and GF food. Open 18:00 to 23:30 Monday to Wednesday +18:00 to 02:30 Thursday to Saturday, as "el Nostre Racó" from 23:30



## CELLER CERES

C/ Vigatans 13, Barcelona - 627662173

[www.cellerceres.com](http://www.cellerceres.com)

cellerceres@gmail.com

## Cerveseria

Finalment els déus Ceres i Bacco ens varen fer entrega de les claus de la seva bodega, per a poder degustar, compartir i gaudir de les seves incomensurables delicatessen, una àmplia varietat de cerveses naturals i artesanes.

## Cervecería

Al fin los dioses Ceres y Bacco nos entregaron las llaves de su bodega, para poder degustar, compartir y disfrutar sus incomensurables delicatessen, una amplia variedad de cervezas naturales y artesanales.

## Pub

Finally, the deities Ceres and Bacco gave us their keys to their cellar, in order for us to be able to taste, share and enjoy their enormous delicatessen, an ample variety of natural and craft beers.

**CERVECERIA JAZZ**

C/Margarit, 43, Barcelona - 934433259

[www.cerveceriajazz.com](http://www.cerveceriajazz.com)

CERVECERIAJAZZ@telefonica.net

**Cerveseria - Hamburgueseria**

20 anys servint a la deessa cervesa acompañada per les seves reconegudes hamburgueses. Aquí es va fundar l'Associació Humulus Lupulus i actualment la Steve's Beer Academy. Sempre trobaràs les darreres novetats cerveseres.

**Cervecería - Hamburgueseria**

20 años sirviendo a la diosa cerveza acompañada por sus reconocidas hamburguesas. En ella se fundó la Asociación Humulus Lupulus y actualmente la Steve's Beer Academy. Siempre encontrarás en sus tiradores las últimas novedades cerveceras.

**Pub & Burger bar**

20 years serving the goddess of beer, accompanied by their renowned burgers. The Humulus Lupulus Association was founded here and nowadays it's the Steve's Beer Academy. You'll always find the latest beer new releases.

**CERVERSERIA CATALUNYA**

C/ Encarnació 21, local, Barcelona - 695932226



cerveseria@catalluna.cat

**Cerveseria**

Cerveseria especialitzada en cerveses artesanes de Catalunya, tiradors rotatius amb cervesa artesana del nostre país. Cerveses Sense Gluten i d'importació.

**Cervecería**

Cervecería especializada en cervezas artesanas de Cataluña, tiradores rotativos con cerveza artesana de nuestro país. Cervezas Sin Gluten y de importación.

**Pub**

Pub especializado en cervezas artesanas de Cataluña, tiradores rotativos con cerveza artesana de nuestro país. Cervezas Sin Gluten y de importación.

**LA MÉS PETITA**

C/ Diputació, 30 Baixos, Barcelona - 628116784

[www.cerveserialamespetita.cat](http://www.cerveserialamespetita.cat)

albert@cerveserialamespetita.com

**Cerveseria**

A l'Eixample, gran varietat de cerveses nacionals i d'importació per maridar amb menjar de qualitat en un ambient únic, acollidor i amb bona música. Possibilitat d'emportar-se la cervesa en ampolles reutilitzables.

**Cervecería**

En el Eixample, gran variedad de cervezas nacionales y de importación para maridar con comida de calidad en un ambiente único, acogedor y con buena música. Posibilidad de llevarse la cerveza en botellas reutilizables.

**Pub**

In the Eixample, big variety of national and imported beers to pair with quality food in a cozy and unique ambience with good music. Chance to take away the beers in recycled bottles.

**CHIVUOS**

C/ Torrent de l'Olla 175, Barcelona - 932185134

[www.chivuos.com](http://www.chivuos.com)

info@chivuos.com

**Restaurant - Cerveseria**

Un homenatge al dia a dia, al working class hero, a la cervesa artesana, a la menjar de carrer. Sis tiradors en constant rotació de cervesa nacional i internacional i el millor del street food a Barcelona.

**Restaurante - Cervecería**

Un homenaje al día a día, al working class hero, a la cerveza artesana, a la comida de calle. Seis tiradores en constante rotación de cerveza nacional e internacional y lo mejor del slow street food en Barcelona.

**Restaurant - Pub**

An homage to the day to day, to the working class hero, to craft beer, to street food. Six taps in constant rotation between national and international beers and the best of street food in Barcelona.

**FAMILY BEER**

C/Joan Blanques 53 Barcelona - 932192988

[www.family-beer.com](http://www.family-beer.com)

fammybeer.online@gmail.com

**Botiga, Botiga-Online**

Botiga física i online dedicada exclusivament al homebrewing. T'ajudem a començar o a millorar les teves cerveses casolanes. Malts, llúpols, llevats, instrumental...TOT PER A FER CERVEZA!!!

**Tienda, Tienda On-line**

Tienda física y online dedicada exclusivamente al homebrewing. Te ayudamos a comenzar o a mejorar tus cervezas caseras. Maltas, lúpulos, levaduras, instrumental... ¡¡¡TODO PARA HACER CERVEZA!!!

**Store, On-line Store**

Online and actual shop dedicated exclusively to homebrewing. We help you start or improve your homemade beers. Malts, hops, yeasts, instrumentation... EVERYTHING TO MAKE BEER!!!

**FLOR DE LLÚPOL**

C/ Mateu Ferran, 4, Barcelona - 935101799

[www.facebook.com/FlorDeLlupol](http://www.facebook.com/FlorDeLlupol)

flordellupol.beer@gmail.com

**Cerveseria - Tenda - Activitats**

Divulguem cultura cervesera des del cor de Sant Andreu! T'oferim una BODEGA especialitzada en cervesa repleta d'estils, un acollidor BAR amb 4 tiradors rotatius i una àmplia programació d'ACTIVITATS. T'animes?

**Cervecería - Tienda - Actividades**

¡Divulgamos cultura cervecera desde el corazón de Sant Andreu! Te ofrecemos una BODEGA especializada en cerveza repleta de estilos, un acogedor BAR con 4 tiradores rotativos y una amplia programación de ACTIVIDADES. ¿Te animas?

**Pub - Store - Activities**

We divulge beer culture from the heart of Sant Andreu! We offer you a cellar specialized in beer full of styles, a cozy BAR with 4 rotating taps and an ample schedule of ACTIVITIES. Do you dare?

**FREIBURG**

C/ Occident 12bis, L'Hospitalet

[www.cerveceriafreiburg.com](http://www.cerveceriafreiburg.com)

info@cerveceriafreiburg.com

**Cerveseria**

Freiburg, un local petit, amb molt d'encant, on podràs degustar els millors entrepans artesans i una magnífica i extensa selecció de cerveses de tot el món. Un racó que és un privilegi conèixer. Descobreix-nos!

**Cervecería**

Freiburg, un local pequeño, con mucho encanto, donde podrás degustar los mejores bocadillos artesanos y una magnífica y extensa selección de cervezas de todo el mundo. Un rincón que es un privilegio conocer. ¡¡Descúbrelos!!

**Pub**

Freiburg, a little establishment, much charming, where you'll be able to taste the best craft sandwiches and a magnificent and extended selection of beers from all over the world. A corner worth knowing. Find us!!

**GARAGE BEER CO.**

Carrer del Consell de Cent 261, Barcelona - 935285989

[www.garagebeer.co](http://www.garagebeer.co)

dani@garagebeer.co

**Brewpub**

GARAGE BEER CO és una fàbrica de cervesa artesanal en el centre de Barcelona. Disposa d'una zona de degustació on poder provar les seves cerveses (RIBA i Garage IPA), a més d'una selecció de cerveses internacionals.

**Brewpub**

GARAGE BEER CO es una fábrica de cerveza artesanal en el centro de Barcelona. Dispone de una zona de degustación dónde poder probar sus cervezas (RIBA y Garage IPA), además de una selección de cervezas internacionales.

**Brewpub**

GARAGE BEER CO is a factory of craft beer in the center of Barcelona. It has a Gourmet sampling zone where you can taste its magnificent beers (RIBA and Garage IPA), in addition to a large selection of international beers.

	<b>HOMOSIBARIS</b>		
	Plaça d'Osca 4 local, Barcelona - 664204374		guillem@homosibaris.com

**Cerveseria**

Bar de tapes especialitzat en cervesa artesana nacional i importada. Ofereix 8 cerveses de tirador i més de 100 referències en botella amb la millor qualitat i seleccionades pel sommelier Guillem Laporta.

**Cervecería**

Bar de tapas especializado en cerveza artesana nacional e importada. Ofrecemos 8 cervezas de tirador y más de 100 referencias en botella con la mejor calidad y seleccionadas por el sommelier Guillem Laporta.

**Pub**

Tapas Bar specialized in national and imported craft beer. We offer 8 tap beers and more than 100 references in bottle with the best quality and selected by the sommelier Guillem Laporta.

	<b>KÆLDERKOLD</b>		<a href="http://www.kaelderkold.com/">http://www.kaelderkold.com/</a>
	C/ Cardenal Cosañas, 7, Barcelona		info@kaelderkold.com

**Cerveseria**

Cerveseria especialitzada amb 15 tiradors i una excel·lent selecció en ampolla. Cambra de fred de tres temperatures diferents per a adaptar-se a cada estil. Distribuïdors oficials de Hornbeer.

**Cervecería**

Cervecería especializada con 15 tiradores y una excelente selección en botella. Cámara de frío de tres temperaturas diferentes para adaptarse a cada estilo. Distribuidores oficiales de Hornbeer.

**Pub**

Specialized brewery with 15 taps and an excellent selection in bottle. Cold room with 3 different temperatures to adapt to each style. Hornbeer official distributor.

	<b>LA BONA PINTA</b>		<a href="http://www.labonapinta.com">www.labonapinta.com</a>
	C/ Diputació 433 (cantonada Sardenya), Barcelona		cerveses@labonapinta.com

**Bar i Botiga**

Espai dedicat al tast de cerveses artesanes on trobaràs la millor selecció de referències tant nacionals com d'importació. Sis tiradors itinerants i més de cent ampolles de tots els estils.

**Bar y Tienda**

Espacio dedicado a la cata de cervezas artesanas donde encontrarás la mejor selección de referencias tanto nacionales como de importación. Seis tiradores itinerantes y más de cien botellas de todos los estilos.

**Bar and Store**

A place devoted to the tasting of craft beers where you can find the best selection of references, national as well as imported. Six rotating taps and more than a hundred bottles from all styles.

	<b>LA CERVECITA NUESTRA DE CADA DÍA</b>		<a href="http://www.lacervecita.es">www.lacervecita.es</a>
	C/ Llull 184 (metro L4 Poblenou)		info@lacervecita.es

**Botiga especialitzada - Cerveseria**

Més de 300 referències de cervesa artesana catalana, 10 tiradors rotatius, somiller, tastos, maridatges.

**Tienda especializada - Cervecería**

Más de 300 referencias de cervezas artesanas, 10 tiradores rotativos, sommelier, catas, maridajes.

**Store - Pub**

Over 300 references of Catalan and international craft beer in bottle, 10 rotating draft beers, sommelier, tastings, pairings.

**LA CERVETECA - BARCELONA**

C/ Gignàs 25 (Barri Gòtic), Barcelona

[www.lacerveteca.com](http://www.lacerveteca.com)

boletin@lacerveteca.com

**Celler**

Un espai per a descobrir, aprendre i reflexionar sobre els costums gastronòmics i cervesers. Un lloc on farà de la degustació, un moment per a recordar.

**Bodega**

Un espacio para descubrir, aprender y reflexionar sobre las costumbres gastronómicas y cerveceras. Un lugar donde hará de la degustación, un momento para recordar.

**Cellar**

A gathering place to discover, learn and reflect on the gastronomic and brewery customs. A place where the tasting will be memorable.

**LA MAISON BELGE - CONDAL CHEF**

C/ Rambla Brasil, 55, Barcelona - 930041741

[www.lamaisonbelgebrasserie.com](http://www.lamaisonbelgebrasserie.com)

info@grupgalvez.com

**Botiga i Cerveseria**

Marca de Condal Chef des de 2013. Regentada per Cedric Geluk des de fa més de 10 anys. Gamma de Cerveses Belgues però també de tot el món. Ofereix maridatges, tastos, música i bon ambient.

**Tienda y Cervecería**

Marca de Condal Chef desde 2013. Regentada por Cedric Geluk desde hace más de 10 años. Gama de Cervezas Belgas pero también de todo el mundo. Ofrece maridajes, catas , música y buen ambiente.

**Store and Pub**

Brand of Condal Chef since 2013. Managed by Cedric Geluk for more than 10 years. Belgian beers gamut but also from all over the world. Offers pairings, tastings, music and good ambience.

**LA MICROCERVESERIA**

C/ Estrella 93, Sabadell - 699432572

<http://lamicrocerveseria.com>

lamicrocerveseria@gmail.com

**Brewpub**

Som un petit brewpub de la ciutat de Sabadell. Pots venir a tastar una de les nostres cerveses fixes, una sorpresa de temporada o alguna raresa, acompanyades d'alguna de les nostres tapes.

**Brewpub**

Somos un pequeño brewpub de la ciudad de Sabadell. Puedes venir a probar una de nuestras cervezas fijas, una sorpresa de temporada o alguna rareza, acompañadas de alguna de nuestras tapas.

**Brewpub**

We are a little brewpub in Sabadell. You can come to taste one of our regular beers, a season surprise or some rarity, paired with some of our tapas.

**LA MICROCERVESERA**

C/ Sant Andreu, 94, Porqueres, Girona - 972580394

[www.lamicrocervesera.com](http://www.lamicrocervesera.com)

info@lamicrocervesera.com

**Cerveseria, Tienda, Bodega, Distribuidora**

LaMicroCervesera és una Beer, Home-Brew & Yeast Shop ubicada a Porqueres (Pla de l'Estany). Trafiquem amb cerveses i llúpols des de 2008. Som distribuïdors de Mikkeller i WhiteLabs. També fem cervesa.

**Cerveseria, Tienda, Bodega, Distribuidora**

LaMicroCervesera es una Beer, Home-Brew & Yeast Shop ubicada en Porqueres (Pla de l'Estany). Traficamos con cervezas y lúpulos desde 2008. Somos distribuidores de Mikkeller y White-Labs. También hacemos cerveza.

**Pub, Store, Cellar, Distributor**

LaMicroCervesera is a Beer, HomeBrew & Yeast Shop located in Porqueres (Pla de l'Estany). We traffic in beers and hops since 2008. We distribute Mikkel-ler and WhiteLabs. We also make beer.



## L'ESPUMOSSA ART & CERVEZA

C/ Provença, 171, Barcelona



[www.facebook.com/LEspumossa](http://www.facebook.com/LEspumossa)



lespumossa@gmail.com

### Cerveseria - Botiga

Espai multicultural amb 3 aixetes rotatives, gran selecció de cerveses catalanes i internacionals en ampolla, podràs acompañar-les del nostre assortit de Croquetes i Crestes Artesanes.

### Cervecería - Tienda

Espacio multicultural con 3 tiradores rotativos, gran selección de cervezas catalanas e internacionales en botella, podrás acompañarlas de nuestro surtido de Croquetas y Crestas Artesanas.

### Pub - Store

Multicultural gathering place with 3 rotating taps, big selection of catalan and international beers in bottle, you'll be able to accompany with our assortment of Croquettes and Craft "Crestas".



## MOSQUITO FOOD

C/ Carders, 46, Barcelona



[www.mosquitotapas.com](http://www.mosquitotapas.com)



info@mosquitotapas.com

### Cuina asiàtica i cervesa artesana

3 restaurants de delícies asiàtiques i 16 tiradors de cervesa. Mosquito (dumplings), Red Ant (tapas asiáticas) i ben aviat Grasshopper (ramen) amb tap room de BeerCat. Ambient proper on la qualitat no revoluciona el preu.

### Cocina asiática i cerveza artesana

3 restaurantes de delicias asiáticas y 16 tiradores de cerveza. Mosquito (dumplings), Red Ant (tapas asiáticas) y muy pronto Grasshopper (ramen) con tap room de BeerCat. Ambiente cercano donde la calidad no revoluciona el precio.

### Cuina asiàtica & craft beer

3 restaurants of asian delights and 16 beer taps. Mosquito (dumpling), Red Ant (asian tapas) and soon Grasshopper (ramen and tap room from BeerCat). Nice atmosphere where quality does not shake up prices.



## OMA BISTRÓ

C/ Consell de Cent 227, Barcelona - 933487049



<https://m.facebook.com/OMABarcelonabistro>



omabistro@gmail.com

### Restaurant

OMA Bistró ofereix productes de qualitat i de proximitat, que treballa amb petits productors i on gaudiràs de menjar fresc i de temporada, cafès i cerveses artesans. Bon ambient i bona atenció. T'esperem!

### Restaurante

OMA Bistró, ofrece productos de calidad y de cercanía, que trabaja con pequeños productores y en dónde disfrutarás de comida fresca y de temporada, cafés y cervezas artesanales. Buen ambiente y buena atención. ¡Te esperamos!

### Restaurant

OMA Bistró offers quality and proximity products and works with small brewers. You'll enjoy fresh and season food, coffees and craft beers. Good ambience and good service. We'll be waiting for you!



## RESTAURANT MATILDA

C/ Plana Hospital 7, Sant Cugat del Vallés - 935900506



[www.restaurantmatilda.com](http://www.restaurantmatilda.com)



info@restaurantmatilda.com

### Restaurant - Cerveseria

Cerveseria que té més de 150 varietats de cervesa i que té molt bona combinació amb les seves tapes mediterrànies. Matilda elabora les seves cerveses artesanes "ILDA's" que es fabriquen al Restaurant XARLOT.

### Restaurante - Cervecería

Cervecería que tiene más de 150 variedades de cerveza y que tiene muy buena combinación con sus tapas mediterráneas. Matilda elabora sus cervezas artesanas "ILDA's" que se fabrican en el Restaurant XARLOT.

### Restaurant - Pub

Brewery with more than 150 varieties of beer and very good combinations with its mediterranean "tapas". Matilda brews their craft beers "ILDA's" that are made at the Restaurant XARLOT.

**RESTAURANT XARLOT**

Av. Corts Catalanes 7, local 3, St Cugat del Vallés - 935906262

[www.xarlot.com](http://www.xarlot.com)

info@xarlot.com

**Restaurant - Brewpub**

En el BREW-RESTAURANT XARLOT de Sant Cugat es troba la cerveseria ILDA'S TOWN BEER, on es pot maridar les diferents cerveses ILDA's amb el menjar mediterrani. També es pot comprar la cervesa en ampollles.

**Restaurante - Brewpub**

En el BREW-RESTAURANT XARLOT de Sant Cugat se encuentra la Cervecería ILDA'S TOWN BEER, donde se puede maridar las diferentes cervezas ILDA'S con la comida mediterránea. También puede comprar la cerveza en botellas.

**Restaurant - Brewpub**

In the BREW-RESTAURANT XARLOT in Sant Cugat you can find the brewery ILDA'S TOWN BEER, where you can pair the different ILDA's beers with mediterranean food. You can also buy the beer in bottles.

**SOCIETAT CERVESERA ARTESENCA**

C/St. Jordi 62, Artés. Barcelona - 938202722

[www.cerveseraartesenca.com](http://www.cerveseraartesenca.com)

info@cerveseraartesenca.com

**Botiga Material Homebrewing**

Trobareu tot el que cal per a fer cervesa: materials, ingredients i tota mena d'utensilis. Més de 1.000 referències per a satisfer les necessitats dels cervesers. Des de kits per a aficionats a instal·lacions completes. Fer cervesa a casa mai havia estat tan fàcil!

**Tienda Material Homebrewing**

Encontraréis todo lo que hace falta para hacer cerveza: materiales, ingredientes y todo tipo de utensilios. Más de 1.000 referencias para satisfacer las necesidades de los cerveceros. Desde kits para aficionados a instalaciones completas. ¡Hacer cerveza en casa nunca había sido tan fácil!

**Store Material Homebrewing**

You'll find everything you need to make beer: materials, ingredients and all sorts of utensils. More than 1000 references to satisfy the needs of the brewers. From amateur kits to complete installations. Making beer at home was never so easy!

**THE BEER SHOP**

C/ d'Amigó 34, Barcelona

[www.thebeershop.es](http://www.thebeershop.es)

info@thebeershop.es

**Bar i Botiga**

The Beer Shop combina Botiga i Bar en un mateix espai amb centenars de referències en ampolla i 8 tiradors.

**Bar y Tienda**

The Beer Shop combina Tienda y Bar en un mismo espacio con cientos de referencias en botella y 8 tiradores.

**Pub and Store**

The Beer Shop combines Shop and Bar in the same place with hundreds of references in bottle and 8 taps.

**THE DRUNK MONK**

C/ Via Europa, 30. Local 3, Mataró - 616047170

[www.cervezabelga.com](http://www.cervezabelga.com)

info@cervezabelga.com

**Cerveseria**

Cerveseria belga amb més de 300 referències de cerveses artesanes, en la seva majoria belgues i 15 tiradors itinerants de barril. Assortit de formatges belgues.

**Cervecería**

Cervecería belga con más de 300 referencias de cervezas artesanas, en su mayoría belgas y 15 tiradores itinerantes de barril. Surtido de quesos belgas.

**Pub**

Belgian pub with more than 300 references of craft beers, belgian in their majority and 15 rotating taps. Assortment of belgian cheese.



**El Barcelona Beer Festival** és un projecte de l'empresa Beer Events SL, especialitzada en la gestió d'esdeveniments relacionats amb la cervesa artesana. Si tens cap comentari o dubte sobre el festival escriu-nos.

**El Barcelona Beer Festival** es un proyecto de la empresa Beer Events SL, especializada en la gestión de eventos relacionados con la cerveza artesana. Si tienes algún comentario o duda sobre el festival nos puedes escribir.

**Barcelona Beer Festival** is a project of Beer Events SL specializing in event management related to craft beer. If you have any comments or questions about the festival write to us and we will try to answer as soon as possible.

[info@barcelonabeerfestival.com](mailto:info@barcelonabeerfestival.com)

### **SPONSORS OFICIALES / ESPÓNSORS OFICIALES / OFFICIAL SPONSORS**



### **EMPRESES COL-LABORADORES / COLABORADORES OFICIALES / OFFICIAL SUPPORTERS**



### **COL-LABORADORS INSTITUCIONALS / COLABORADORES INSTITUCIONALES / INSTITUTIONAL PARTNERS**



# Vlaanderen smaakt lekker

O lo que es lo mismo: ¡Flandes es la caña!



© www.milopofibe

## LO QUE NOS GUSTA NOS UNE, COMO LA PASIÓN POR LO BUENO

Ven a Flandes y conoce a los maestros cerveceros. Podrás disfrutar de su tradición gastronómica, el arte de la elaboración de la cerveza y sus más de 365 referencias. ¿Brindamos?

Seguro que acabamos hablando el mismo idioma.



MODA



CICLOTURISMO



FESTIVALES

**FLANDES.NET**

VISIT**FLANDERS**



**Flanders**  
State of the Art