BARCELONA BEER FESTIVAL

FESTIVAL
CERVESA ARTESANA
DE BARCELONA

CERVESES ARTESANES DE BARRI · 100

www.barcelonabeerfestival.com

CONVENT de SANT AGUSTÍ
C/Comerç, 36 (Born)
9,10,11 Març 2012

Benvinguts a la primera edició del Barcelona Beer Festival, punt de trobada dels amants de la cervesa artesana. El BBF està organitzat per l'ACCA (Associació per la Cultura de la Cervesa Artesana) associació sense ànim de lucre amb seu a Barcelona, i neix amb la voluntat de mostrar les bondats de la cervesa artesana al gran públic, així com les darreres novetats a la gent del sector. Us animem a fer-vos vostre el festival i que el gaudiu! Salut!

Organització del BBF.-

"…this year BBF promises to be a magical festival held in a medieval convent, el Convent de Sant Agustí, where the set up will be a long, long bar with the light dimly filtering in through the ancient stone columns and an array of tempting taps lined up in the medieval cloister arches. Imagine shafts of stained glass light glowing softly through golden ales, weiss beers, saisons and, well, maybe not so glowing through porters and stouts, but we love their mysterious opacity, don't we?..."

Jess Agullo
IBU Founder and President

Dies i horaris

Divendres 9 – de 12h fins 21h
Dissabte 10 – de 11h fins 21h
Diumenge 11 – de 11h fins 21h

Localització

CC Convent de Sant Agustí
C/ Comerç, 36 Barcelona

EMPLAÇAMENT SINGULAR

El convent Sant Agustí és un edifici de gran valor aquitectònic on hi destaca el claustre gòtic (lloc on es celebra el BBF). La seva programació té marcat caràcter cultural i social, per lo que us agraïm que tingueu la màxima cura amb les instalacions del centre.

FUNCIONAMENT DEL FESTIVAL

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

ADQUISIÓ DE FITXES I GOT

Al punt de venda hi trobareu 3 packs diferents:

Pack 1 – 5€
(Got de degustació, guia del festival i 3 fitxes)

Pack 2 – 5€
(7 fitxes)

Pack 3 – 10€
(15 fitxes)

El preu de les cerveses depèn únicament i exclusiva del cost de compra per part de l'organització . N'hi ha que han sigut comprades a preu de venta i d'altres a preu rebaixat per què el cerveser ha decidit col·laborar amb el festival. Així que trobareu algunes agradables sorpreses de gran cerveses en trams de preu més baixos que d'altres.

EL GOT DE BBF

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 0,22 litres; aquest volum està calculat per a que un consumidor mig, pugui degustar un mínim de 5 cerveses sense que les seves aptituds sensorials es vegin afectades.

Al Claustre hi trobareu un punt d'aigua (NO POTABLE) on podreu netejar el got quan ho necessiteu.

MENJAR

El bar del convent, junt a la seva oferta habitual, inclou una sèrie de degustacions que recomanem gaudiu maridant una cervesa adient. A la pàgina 8 i 9, trobaràs tota la informació al respecte.

ROTACIÓ DE CERVESES

Al BBF hi ha més de 100 cerveses i 30 sortidors, per lo que les cerveses aniran rotant en funció del consum.
Dins el recinte trobareu punts d'informació on apareixerà el llistat de cerveses punxades alhora i el número de referència per trobar-les ràpidament a la guia.
De la majoria de cerveses només hi ha un barril, així que si està punxada aprofiteu l'oportunitat de tastar-la.

MODERACIÓ

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.

QUÈ ÉS LA CERVESA ARTESANA?

L'organització del BBF, estima necessari definir el concepte de cervesa artesana i per a tal efecte, res millor que presentar-vos el GECAN (GREMI D'ELABORADORS DE CERVESA ARTESANA I NATURAL), fundat al 2011 per 9 microcerveseries (Agullons, Bleder, CCM, Cerberus, Clandestines, Glops, Guineu, Moska i l'Anjub).
Aquest gremi lluita pel reconeixement legal de la cervesa artesana i per tant, ningú millor per introduir-nos al tema i donar-nos unes nocions bàsiques sobre què entenem per "cervesa artesana":

PROCÉS ARTESA - El sistema d'elaboració constarà de 5 etapes bàsiques: Maceració, cocció, refredament, fermentació i envasat. Per garantir la qualitat del producte els lots de producció de cervesa artesana tindran un màxim de 7500L per caldera de cocció. No s'admetrà l'ús de calderes de gelatinització, amb l'objectiu d'obtenir fonts extres de sucres a partir d'ingredients com el blat de moro o l'arròs, amb l'objectiu d'abaratir costos. No s'admetrà l'ús de carbonatadors per gassificar la cervesa de forma artificial.

Gremi d'Elaboradors
de Cervesa Artesana i Natural

ELS INGREDIENTS - El procés artesà ha de ser un procés 'tot gra' que parteixi del gra (maltejat o no). No s'admetrà cap tipus d'extracte, ni de maltes ni de llúpols, per l'obtenció del most de la cervesa. No s'admetrà l'ús d'additius ni coadjuvants tecnològics (antioxidants, conservants, colorants, estabilitzants, etc.) sintètics. En algunes varietats la seva composició pot incloure també altres matèries primeres naturals per aromatitzar-les (sucres, espècies, fruites, etc).

EL PRODUCTE FINAL - La cervesa artesana es una cervesa viva, i per tant, amb presència de llevat viu, visible o no. La cervesa artesana es una cervesa sense pasteuritzar, i per tant, natural.

INTRODUCCIÓ AL MON DE LES CERVESES

Durant el festival trobarem una selecció de cerveses molt extenses i haurem de triar. Si no estem iniciats en el mon de la cervesa ens podem sentir perduts per això us fem una breu introducció al sistema de classificació de la cervesa i com afecta això en el resultat final.
El sistema de classificació de les cerveses consta de dos nivells; el primer s'emmarca en la família i dintre d'ella es concreta l'estil.
Hi ha cerveses que no s'ajusten a cap estil conegut però sempre s'emmarquen dintre d'una família.
Les famílies cerveseres les determina els microorganismes responsables de la fermentació del most. Hi ha tres famílies: *Fermentació espontània o Lambic, Alta fermentació o Ale, Baixa Fermentació o Lager.*

Què puc esperar d'una Lambic, una Ale o una Lager?

- D'una Lambic que sigui àcida i poc o gens amargant
- D'una Ale que tingui una potencia aromàtica superior a les Lager
- D'una Lager que tingui un perfil aromàtic subtil.

Lager:

- *Munich Hell:* rossa i cristal·lina, d'un 5% d'alcohol i amb l'accent a la malta.
- *Pilsen:* rossa i cristal·lina, d'un 5% d'alcohol i amb l'accent al llúpol
- *Munich Dunkel:* fosca i neta, d'un 5% d'alcohol i amb l'accent a les maltes torrades.
- *Heller Bock:* rossa i cristal·lina, entre 6% i 7% d'alcohol. L'accent acostuma a ser a la malta.
- *Doppelbock:* fosca i neta, de 7% d'alcohol en endavant i amb l'accent a les maltes torrades i caramelitzades.

Ale:

- *Bitter/Pale Ale:* de color entre el ros i l'ambarí, d'alcohol entre 3,5% i 5,5%. Pot ser equilibrada o amb l'accent al llúpol.
- *Indian Pale Ale/IPA:* de color entre el ros i l'ambarí, d'alcohol entre 5,5% i 7,5%, l'accent és al llúpol.
- *Porter:* molt fosca o negra, d'alcohol entre 5% i 6,5% i amb l'accent a les maltes torrefactes.
- *Stout:* negre, d'alcohol entre 5% i 8% i amb l'accent a les maltes torrefactes.
- *Blond:* rossa, entre 6% i 8% d'alcohol i amb l'accent a les maltes.
- *Brune/ Dubbel:* fosca, entre 6% i 8% d'alcohol i amb l'accent a les maltes. Pot contenir especies.
- *Trippel:* rossa, entre 8% i 9,5% d'alcohol i amb l'accent a les maltes.

Lambic:

- *Lambic pura:* pàl·lida, d'uns 5% d'alcohol, sense escuma i amb molt poc o gens gas.
- *Gueuze:* pal·lida, cupatge de làmbiques joves, madurades i envellides. Mètode tradicional de refermentació a l'ampolla. Escumosa i viva.
- *Kriek:* rosada, làmbica amb cireres.
- *Framboise:* rosada, làmbica amb gerds vermells.

CERVESA I GASTRONOMIA

En el món de la gastronomia i de la restauració, ja fa temps que es treballen els maridatges entre aliments i begudes buscant diferents sensacions organolèptiques. Però un element que s'ha usat poc en aquestes combinacions és la cervesa. Si bé és cert que el vi és un gran acompanyant dels àpats, la cervesa està a la mateixa altura ja que ofereix infinites possibilitats de maridatges i de combinacions.

La cervesa no és només una beguda refrescant, també és versàtil, molt variada en aromes i sabors i és un element que interactua molt bé amb diferents tipus d'aliments. Combinant una cervesa de manera adequada amb un aliment, podem realçar el sabor d'aquesta o també podem potenciar el carbònic o jugar amb la percepció d'amargor que en tenim.

Els dos ingredients que millor ens ajuden a crear els plats en maridatge són les maltes i els llúpols. Els cereals poden ajudar-nos a definir com de potent ha de ser el plat i els llúpols ens donaran una sèrie d'aromes que podem incloure al plat perquè el maridatge sigui el més complet possible. No cal crear sempre maridatges d'aproximació, també els podem crear amb certa rivalitat entre una cervesa i un plat de manera que el nexe d'unió sigui la lluita en boca d'alguna de les característiques de la cervesa.

Davant de totes aquestes possibilitats hem de anar amb molt ull, ja que és fàcil cometre l'error de treure-li la personalitat a una cervesa si la combinem de manera incorrecta. Un exemple senzill és la combinació d'una IPA molt llupolitzada amb menjar molt greix i picant. De seguida notarem que els sabors amargs i resinosos del llúpol desapareixen deixant la IPA suau i gairebé sense gust, cosa que justament no forma part de les característiques d'una IPA. De la mateixa manera, aquesta mateixa cervesa pot destrossar un plat com per exemple un peix amb una salsa suau. Així que sempre que provem un maridatge hem de comprovar que es respecta l'estructura de la cervesa i el treball del cerveser de la mateixa manera que respectem el plat i el treball del xef.

Cal mentalitzar-se que la cervesa compleix les característiques necessàries per acompanyar a la taula des del primer plat fins a les postres o fins i tot pot prendre per a la sobretaula. D'aquesta manera potenciarem el consum de cerveses als restaurants d'alta gamma.

Edgar Rodriguez
Sommelier de Cerveses
Racód'enCesc

Empanades:

- Espinacs i Mozzarella
- Ceba i Mozzarella
- Pollastre
- Pernil dolç i formatge

→ Cerveses de cos mig (Pale Ale)

- Tomàquert, Mozzarella i Alfàbrega
- Carn Suau
- Carn Picant

→ Cerveses potents de Llúpul (IPA)

Quiches:

- Espinacs
- Quiche Lorraine

→ Cerveses de Blat

- Coliflor, Porro i Formatge
- Pernil dolç, Formatge i Tomàquet
- Pèssols, Pernil i Ceba

→ Cerveses amb cos (Brown Ale i Belgues)

Pasta Fullada:

- Formatge de Cabra
- Pollastre i Porro
- Tomàquets Dolços

→ Cerveses lleugeres i suaus (Pils o Ales suaus)

- Xocolata i Taronja

→ Cerveses negres amb personalitat de Llúpul

- Xocolata i Castanyes

Altres:

- Brownie
- Muffins de xocolata i vainilla

→ Cerveses negres amb personalitat de Malta

CERVESES

ALE AGULLONS — MEDIONA, CATALUNYA

1.	PURA PALE	*Pale Ale* *ABV 5,0%*	Cervesa pàl.lida d'una sola malta (Pale) amb llúpuls de les varietats Cascade i Fuggles	3
2.	DALMORU	*Blat* *ABV 5,0%*	Cervesa amb maltes d'ordi i blat al 50%. amb llúpol de la varietat Northern Brewer en dues quotes	3

AKTIEN — KAUFBEUREN, GERMANY

3.	URBAYRISCH DUNKEL	*Dunkel* *ABV 5,0% - IBU 20*	Una lager fosca amb sabors de malta torrada amb notes de xocolata i nous.	2
4.	ANNO 25	*Weissbier* *ABV 5,3% - IBU 16*	Cervesa rossa tèrbola de blat clàssica amb les tipiques notes de clau i fruites	2
5.	KELLERBIER 1308	*Keller* *ABV 5,0% - IBU 25*	Una lager rossa plena de cos amb totes les notes dels cereals i lleugerament amarga	2

ALVINNE — WEST VLAANDEREN, BELGIQUE

6.	MORPHEUS EXTRA	*Belgian Ale* *ABV 7,1% - IBU 52*	Rossa, amarga i llupulosa. Morpheus Extra RA és fàcil de beure, però amb una mica de caràcter. Llúpuls: Magnum, Chinook, Cascade	4
7.	MORPHEUS DARK	*Strong Belgian Ale* *ABV 10,2% - IBU 47*	És una cervesa complexa, per disfrutar amb tranquilitat. Elaborada amb 7 maltes diferents. Llúpuls: Magnum, EK Goldings	4
8.	MORPHEUS WILD UNDRESSED	*Flemish Old Brown Ale* *ABV 5,9% - IBU 16*	És la típica Old Flemish Brown. És el resultat d'una mescla entre la Morpheus Wild envellida dins barriques de fusta i la Morpheus Dark.	4

CERVESES ALMOGÀVER, S.L.

BARCELONA, CATALUNYA

9.	ALMOGÀVER CLÀSSICA	*Ambar Pale Ale* *ABV 4,5% - IBU 33*	Refrescant i amb cos, aromàtica i de sabor intens. Llúpols Cascade i Saaz. Complexitat aromàtica amb constants gustos a caramel i regalèssia.	3

ANDERSON VALLEY

CALIFORNIA, U.S.A.

10.	IMPERIAL I.P.A.	*Imperial I.P.A.* *ABV 8,7% - IBU 100*	Aquesta cervesa està carregada amb una quantitat excessiva de maltes per equilibrar fins a 20 addicions per separat dels millors llúpols per crear "El tipus de cervesa que va fer famosa la cervesa artesanal de Califòrnia"	3

ART CERVESERS

CANOVELLES, VALLÈS ORIENTAL

11.	TOC D'ESPELTA-BIO	*Weizenbier* *ABV 5,1% - IBU 16,5*	Ale aromàtica i fruitada amb blat espelta no maltat. Fresca, lleugera acidesa i intens sabor a cereal. Ingredients 100% ecològics.	3

AUSESKEN

OLOST (OSONA), CATALUNYA

12.	BLANCA	*Witbier* *ABV 4,8% - IBU 20*	Cervesa artesana elaborada amb malt d'ordi i blat cru d'Osona. Neta i brillant amb una escuma blanca i esponjosa. Aromes a fruites cítriques i verdes del camp i unes notes a espècies, clau i pebre	3

BBF 2012

BARCELONA, CATALUNYA

13.	HOPS & HOPES	*Amber Ale* *ABV 5,0% - IBU 79*	Monovarietal de Columbus, generosament adicionat; base Pale Malt i una miqueta de malta torrada tipus krystal. Elaborada sota supervisió d'un adult.	2

BERNATBEER — BARCELONA, CATALUNYA

14.	HEISENBERG I.P.A.	*American I.P.A.* *ABV 7,0% - IBU 66*	Cervesa elaborada amb 5 maltes i 4 llúpols: Nelson Sauvin, Galaxy, Citra i Summer.	3

BIRRA 08 — BARCELONA CIUTAT, CATALUNYA

15.	08018 CLOT	*Pale Ale* *ABV 5,1% - IBU 35*	Monovarietal de Fuggles, Aromas de frutas blancas, uvas, lichis, melón. Retogusto persistente. Equilibrada combinación de maltas y lúpulo	3

BREWFIST — CODOGNO, ITALIA

16.	24K	*Golen Ale* *ABV 4,6% - IBU 30*	Cervesa de malt alemanya i llúpol anglès. D'aroma sec a herba i sabor lleugerament amarg. Una cervesa per degustar en qualsevol ocasió.	3
17.	FEAR	*Milk Chocolate Stout* *ABV 5,2% - IBU 24*	Dedicat a tots aquells que tenen por de les cerveses negres. Dolça, complexa. La lactosa i els grans de cacau li donen aquest toc de suavitat i aroma. Una cervesa deliciosa.	3
18.	SPACE MAN	*India Pale Ale* *ABV 7,0% - IBU 70*	Cervesa rossa feta sota la tradició I.P.A. de la costa Oest. Aromàtica, amarga i seca. Les seves notes de llúpol s'accentuen amb les notes fruitals exòtiques i cítriques. Una cervesa per als molt entusiastes.	3

BRASSERIE LA SENNE — BRUXELLES, BELGIQUE

19.	TARAS BOULBA	*Belgian Blonde* *ABV 4,5% - IBU -*	Rossa lleugera, generosament lupulitzada amb els llúpul aromàtics més fins, lo que li otorga un caràcter refrescant i un aroma que recorda als cítrics.	3
20.	STOUTERIK	*Belgian Stout* *ABV 4,5% - IBU -*	Caràcter irlandès lleuger, sec, frescament amarg amb notes torrefactes complexes. El seu aroma és agradablement perfumat per la presència de llúpul aromàtic anglés particularment apreciat pels experts.	3

BRAUSTELLE — KÖLN, DEUTSCHLAND

21.	HELIOS	*Unfiltered Kölsch* *ABV 4,8%*	Aroma floral, afable, recorda al pà i al fenc. En boca es noten lleugerament els cereals i el pà, tancant amb una sorprenent nota cítrica. L'amargor predomina més que a la majoria de les Kölsch.	3
22.	HELIOS-WEIZEN	*German Wheat Ale* *ABV 5,3%*	Té els aromes típics d'una weizen, banana i clau, és una cervesa realment suau i et captivarà desde el primer glop. Una cervesa esplèndida.	3
23.	EHRENFELDER ALT	*Unfiltered Altbier* *ABV 4,8%*	Aroma a maltes dolces i notes herbals. En boca es dolça, amb un amargor mig. Aquesta cervesa és una miqueta més tènue que la majoria de les Alt, fins i tot es podria dir que sembla una mescla Alt/Kölsch.	3
24.	PINK PANTHER	*Ale with hibiscus flowers* *ABV 5,8%*	Al servir-la apreciareu un color rosa/rubí; és molt floral (porta flors d'hibisc) i fruitera amb un petit i suau toc alcohòlic.	3

BREWDOG — FRASERBURG, ESCOCIA

25.	PUNK I.P.A.	*Milk Stout* *ABV 5,6% - IBU 45*	I.P.A. escocesa que es caracteritza per la seva força aromàtica i amargor.	3
26.	DOGMA	*Ale* *ABV 8,0% - IBU 65*	Innovadora i enigmàtica Ale, elaborada amb mel, llavors de rosella, guaranà i nous de cola.	3

CAZEAU — TEMPLEUVE, BELGIUM

27.	BIÈRE DE TORNAY	*Belgian Ale* *ABV 7,2% - IBU 26*	Una cervesa molt ben equilibrada, amb 2 tipus de maltes i 4 de llúpuls; les flors de llúpul utilitzades li ofereixen un toc sec amb un retrogust amargant.	3
28.	TOURNAY NOIRE	*Belgian Specialty Ale* *ABV 7,6% - IBU 28*	Cervesa negra, elaborada amb maltes especials i llúpols tradicionals, lo que la fa poderosa, amb una presència duradera i forta amargor.	3

BROUWERIJ DE MOLEN

BODEGRAVEN, HOLLAND

29.	HEMEL&AARDE BRUICHLADDICH	*Imperial Stout, smoked, oak aged* *ABV 10,0% - IBU 96,9*	Feta amb la malta més turbosa de la destilaria de Bruichladdich i envellida en barriques de whisky de Bruichladdich utilitzades per primer cop al 1972!. El resultat és increible: fum, vainilla, cafè, xocolata, turba i fusta (i és molt bebible!). Una cervesa espectacular, pero no la recomanem a aquells que just estan descubrint el vertader món de les cerveses.	5
30.	HEL& VERDOEMENIS BORDEAUX	*Imperial Stout* *ABV 13,0%*	Imperial stout envellida en barricas de roure emprades anteriorment per vi de Bordeaux. Això li ofereix un caràcter avinat i “añejo”.	5
31.	WEER&WIND	*Barley Wine* *ABV 16.2% - IBU 51*	Envellida en barriques de roure durant 10 mesos. Aquesta Barley Wine és completa, dolça i realment complexa. Tracteu-la com si fos el vostre millor vi.	5
32.	MACHTIG& MOOI	*Barley Wine* *ABV 17.4%*	Barley wine envellida en barriques de roure. Semblant a la Weer & Wind, però amb una diferència curiosa: s’han utilitzat llevats de cervesa i de champagne alhora. No apta per a principiants.	5

SOC. CERVESERA ARTESENCA S.L. CERBERUS

ARTES (BARCELONA) - BAGES

33.	AURUM	*Pale Ale* *ABV 4,7% - IBU 30*	Cervesa daurada, amb gust, i ben llupolitzada amb varietats americanes.	2

CERVESART

ÏLLA DE FYN, DINAMARCA

34.	CAT PORTER	*Smoked Porter* *ABV 7,4% - IBU 19*	Color caoba profund. Rica, complerta i de cos robust. Suau, amb Sabors de xocolata i cafè, però equilibrada per sabors subtils de la malta especial fumada.	2
35.	ALE N.16	*Northern English Brown* *ABV 5,7% - IBU 19*	Suau gust de nous que es deriva de les maltes utilitzades.	2

CERVESES DE LA SEGARRA, S.L.

STA. COLOMA DE QUERALT, BAIXA SEGARRA

36. SEGARRETA

Belgian Specialty Ale
ABV 6,9% - IBU 30

Base pale amb alt contingut de malt de blat. 3 quotes de llúpol. Refrescant i equilibrada.

3

CERVESA MARINA

BLANES, GIRONA

37. SUMMER ALE

American I.P.A.
ABV 6,0% - IBU 42

Cervesa clara, bona retenció d'escuma, carbonatació moderada. Refrescant, neta, amarga, llupolada, especiada, afruitada. Entrada en boca refrescant, lleugera i final sec. Notes de cítrics.

4

CERVESES POPAIRE SCP

BLANES, COSTA BRAVA

38. TINTA DE POP

Stout
ABV 5,0% - IBU 30

Cervesa Stout elaborada amb malts d'ordi torrats i caramelitzats, que li aporten el color negre característic d'aquesta varietat cervesera i unes notes torrefactes de xocolata i regalèssia. Té una escuma fina i abundant agradable al paladar.

3

39. TRAMUNTANA

Especial Brown Ale
ABV 9,2%, IBU 45

Cervesa maltosa (set tipus de maltes caramel.litzades), rústica, profunda i de glop llarg. Té un gust de xocolata, brownie i brioix i una aroma de caramel.Una cervesa poc llupolitzada però ben equilibrada amb la proporció de maltes.

3

COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY

SANT MIQUEL DE BALENYÀ, SEVA, CATALUNYA

40. LUPULUS

Iber Ale
ABV 5,4% - IBU 29

Cervesa Artesana, rossa i d'alta fermentació adaptada a l'estil del nostre país. Tota l'intensitat del llúpol en combinació amb la malta pilsen, per fer passar la set.

3

BIERBROUWERIJ DE EEM

AMERSFOORT, HOLLAND

41.	XTREEM ROSEBUD	*American I.P.A.* *ABV 6,6% - IBU 55*	Rosebud és una cervesa poderosa a l'estil americà. Hem usat llúpol Centennial. Rosebud té una amargor de 60 EBU i esdevé una agradable experiència pel bon bevedor de cervesa. Tasta-la!!	3
42.	XTREEM WARRIOR	*I.P.A.* *ABV 5,7% - IBU 60*	Aspecte ros, poca espuma. Llupolosa amb aromes cítrics, llimona i un xic de coriandre. Bona amargor com a IPA que és; suau fins un final molt cítric.	3

DARK HORSE BREWING CO.

MARSHALL, MICHIGAN (USA)

43.	AMBER ALE	*Amber Ale* *ABV 6,0% - IBU --*	Mentre que la malta i llúpol donen a aquesta cervesa un color rogenc increïble, cos mitjà, i una sensació a la boca suau, és el llevat belga que marca la diferència amb altres amber	4
44.	CROOKED TREE IPA	*I.P.A.* *ABV 6,0% - IBU 50*	Llupolitzada per dry-hopping que dóna un gran aroma de pi i cítrics. Sovint descrit com aranja, els nostres llúpols donen a aquesta cervesa un alt gust a fruita que acaba en sec, fresc i net.	4

DOMUS

TOLEDO

45.	AUREA	*Indian Pale Ale* *ABV 6,0%*	Aspecte ros, poca espuma. Llupolosa amb aromes cítrics, llimona i un xic de coriandre. Bona amargor com a IPA que és; suau fins un final molt cítric.	3

ESPIGA

GELIDA, ALT PENEDÈS, CATALUNYA

46.	ESPIGA BRUNA	*American Pale Ale* *ABV 4,8% - IBU 40*	Cervesa torrada d'alta fermentació amb aromes i gustos maltosos ben balancejats amb l'amargor dels llúpols Northern Brewer i aromatitzada amb fuggles.	3

DOUGALL'S — LIÉRGANES, CANTABRIA

47.	LEYENDA	*Extra Especial Bitter* *ABV 5,9% - IBU 35*	Cerveza de color anaranjado, amarga y fuerte. Aromas y sabores especiados y frutales. Deja una agradable huella de amargor en el paladar.	2
48.	942	*Session* *ABV 4,2% - IBU 55*	Cerveza pálida con aromas y sabores cítricos. Fuerte amargor y poco alcohol.	2
49.	TRES MARES	*American Brown Ale* *AB V 5,5% - IBU 40*	Cerveza marrón con sabor a cereales y maltas torrefactas que dan paso a un intenso sabor a lúpulo.	2

DUITS & LAURET — VLEUTEN, NEDERLAND

50.	ROOK DUBBLELBOCK	*Doppelbock* *ABV 7,5%*	Les varietats de malta torrada i fumada utilitzades li donen el seu aroma i color cridaner, mentre que les varietats de llúpols aromàtics més subtils tocs de fusta, proporcionen una cervesa plea i profunda. És una cervesa ideal per convinar amb molts guissos.	3
51.	WINTER STOUT	*Russian Imperial Stout* *ABV 8,5%*	Es una evolució de la Stout de D&L encara més potent. Es tracta d'una cervesa d'alta fermentació, sense filtrar ni pasteuritzar i amb segona fermentació en bota de fusta. Gust potent i regustos torrefactes.	3

GLOPS - LLÚPOLS I LLEVATS S.L. — L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA, CATALUNYA

52.	GLOPS FUMADA	*Classic Rauchbier* *ABV 5,1% - IBU 35*	Cervesa rossa, aromes a fum, gust fumat, sec, regust fumat.	3
53.	GLOPS ROSSA	*Bohemian Pilsener* *ABV 5,8% - IBU 40*	Cervesa rossa, aromes de malt i llúpol Saaz, gust sec, herbal i caramel.	3

EMELISSE — KAMPERLAND, HOLLAND

54.	HOLLAND OATS	*Amber Ale* *ABV 6,6%*	Això és una colaboració amb la cerveseria Stillwater (USA), una amber ale feta amb civada i una mica de suc de poma alemana (appelstroop)	3
55.	BLACK IPA	*Imperial I.P.A. (DARK)* *ABV 8% - IBU 60*	Versió holandesa de l'estil Americà, portant la IPA a nous extrems tant de color com d'amargor i determinació.	3
56.	IRS SORACHI ACE	*Imperial Russian Stout* *ABV 11,0%*	Aquesta imperial Russian Stout ha estat elaborada amb llúpols Sorachi Ace, uns fantàstics llúpols japonesos que alguns coneixereu bastant bé.	4
57.	BLACK&TAN JACK DANIELS	*Imperial I.P.A.* *ABV 10% - IBU 80*	Mescla especial de la IRS i la IPA -per tant,difícil de descriure- amb notes de whiskey JACK DANIELS.	3
58.	IRS ARDBEG	*Imperial Rusian Stout* *ABV 11%, IBU 75*	Cervesa forta, amb notes de cafè i xocolata, fermentada en barriques de "single malt whisky" lo que li ofereix un aroma fumat i turbòs.	4
59.	RAUCHBIER	*Classic Rauchbier* *ABV 6,2% - IBU 29,2*	Elaborada utilitzant maltes fumades a sobre de fusta de faig, lo que li dona aquest toc fumat característic, tot i que és més lleuger que a la majoria de Rauchbier alemanes.	3

GUINEU (Ca l'Arenys S.L.) — VALLS DE TORRUELLA, BAGES

60.	MONTCOGUL	*Double Amber Ale* *ABV 7,5% - IBU 70*	Amber elegant, resinosa, alegrement lupul.lada i amb tocs florals.	3
61.	GUINEU EDICIÓ ESPECIAL B.B.F.		Doncs això, ni idea del que serà. Tota una sorpresa que no ens esperàvem. Què ens haurà preparat en Guzman?	3

THE EVIL TWIN — SOUTH CAROLINA, U.S.A.

62.	YANG	*Imperial I.P.A.* *ABV 9,2%*	Això és la meitat d'un Black & Tan (una mescla de dos cerveses, habitualment una Pale Ale i una Stout o Porter). No qualsevol Black & Tan, sino un on l'aroma torrat i el llúpol es reuneixen per fer un sublim equilibri de Taiji. S'aconsella barrejar el Yin i Yang junts (o emprar aquest Imperial IPA en solitari).	4
63.	YIN	*Imperial Stout* *ABV 9,2%*	Aquesta és l'altra meitat del Black & Tan, una Imperial Stout profundament maligna. T'aconsellem barrejar-la amb la cervesa anterior, YANG, per aconseguir l'equilibri sublim de Taiji; o disfrutar-la sola en tota la seva maldat.	4
64.	BISCOTTI BREAK	*Imperial Porter* *ABV 8,4%*	Porter feta amb cafè, vainilla i ametlles torrades per un 'Mare di Birra' el creuer de la cervesa Roma-Barcelona al juny de 2011. La primera cervesa va ser elaborada a Fano Bryghus, després a Westbrook Brewing (EUA).	4

FLYING DOG — MARYLAND, U.S.A.

65.	SNAKE DOG	*Indian Pale Ale* *ABV 7,1% - IBU 60*	Aromes cítrics (sobresurt l'aranja) gràcies als llúpols i sabors caramel amb notes maltoses. Aquesta IPA acompanya molt bé plats picants.	3

JAVIER ALDÉA — EUSKADI

66.	10 PENSAMIENTOS	*Farmhouse Ale* *ABV 6,2% - IBU 30*	Saison esotérica, ácida y primaveral con pensamientos, salvia, canela	4
67.	BLENDEAD	*Especial* *ABV 7,0% - IBU 40*	Blend de american pale ale con malta garrapiñada, grano de moscatel enano, viura y malvasia. En colaboración con Humala y Micro-cerveseria.	5

CERVESES FORT — BARCELONA, CATALUNYA

68.	FORT OAT MEAL PORTER	*Robust Porter* *ABV 6,5% - IBU 35*	Cervesa negra d'alta fermentació. Complexa, amb un cos potent que pesa. Descaradament desequilibrada capa el llúpol. Molt aromàtica amb records de poma y herba fresca. Escuma marró i persistent.	3

FREIGEIST — STOLBERG, DEUTSCHLAND

69.	CAULFIELD MOCHA FLUSH	*Imperial Stout on oak* *ABV 10,0%*	Té un inici cremòs i suau, incrementant poc a poc cap torrefactes maltosos. L'alcohol es prou present i ens conferirà escalfor. Aromes a fusta es barrejen amb cafès i xocolata negra.	5
70.	ABRAXXXAS	*Berl. Weisse with smoked malt* *ABV 6,0%*	És el pas lògicament posterior a l'Abraxas. Lleugerament torrada, notes suaus dolces i maltoses. El començament ens oferirà un contexte fumat amb una solidesa agria, a mesura que avancem descubrirem notes cítriques i finalment un podrà trobar un toc sec mantenint sempre un equilibri global.	3
71.	HOPPEDITZ	*Strong Altbier* *ABV 7,5%*	Semblant a una "DoppelSticke". El nom prové d'una mascota que s'incinera a Düsseldorf, el dimecres de cendra quan el carnaval ha acabat. Aquesta mascota representa tots els pecats comesos els dies de perdició del carnaval, que han de ser enterrats per poder continuar amb la vida quotidiana de nou.	3

CERVESERIA L'ANJUB — RIBERA D'EBRE, CATALUNYA

72.	1907	*Pale Ale* *ABV 5% - IBU 33*	Una mica tèrbola, de bombolla fina i escuma consistent. El llúpol dóna notes florals, albercoc i poma. Lleugerament amarga, sobresurten les notes refrescants del llúpol (amargues i herbals). Equilibrada, cos mig.	2
73.	JULIETT	*Extra Stout* *ABV 6,2%, IBU 92*	Totalment negra. Escuma consistent i esponjosa amb color marró fosc. Olor del llúpol i la malta torrefacta. Amargor inicial, després dolç de la malta i acaba amb cafè i xocolata. Equilibri entre dolç i amarg. Cos elevat.	2

GISBERGA "REINA DE ARAGÓN"

BELVER DE CINCA, HUESCA

74.	GISBERGA TRIGO	*Weissbier* *ABV 4,8% - IBU 28,5*	Cerveza artesanal elaborada con malta de trigo, maltas Pale Ale y Lager, Lúpulo en flor Hallertauer y Saaz y agua del pirineo aragones.	2

GUEUZERIE TILQUAIN

REBECQ-ROGNON, BELGIUM

75.	TILQUIN GUEUZE DRAUGHT	*Lambic* *ABV 4,8%*	Cervesa de fermentació espontànea produïda mitjançant la fermentació i envelliment a barriques de fusta d'un copatge de cerveses làmbiques produïdes per les cerveseries BOON, LINDEMANS, GIRARDIN i CANTILLON.	4

HAAND-BRYGGERIET

DRAMMEN, NORWAY

76.	FYR & FLAMME	*India Pale Ale* *ABV 6.2%*	Té un color complex, del marrò al taronja, passant pel daurat, tot bastant fosc. Té un aroma poderòs, molt fort, degut a un massiu "dry hopping" (llupulitzat en sec). Trobareu caramel, cítrics (llimona especialment), aromes torrefactes i un reconfortant final sec, que entra a poc a poc per expendir-se prolongadament després.	4

HEMEL

NIJMEGEN, HOLLAND

77.	HELSE ENGEL	*Belgian Triple* *ABV 8%*	Cervesa de triple fermentació, daurada i lleugerament més dolça que les tradicionals triples Belgues.	3
78.	NIEUW LIGT	*Belgian Specialty Ale* *ABV 10.0%*	Una de les cerveses més fortes de "De Hemel's", plena d'aromes, colors i amb molt de cos; un toc dolç però equilibrada tot i tenir un fort contingut d'alcohol.	4
79.	NIEUW LIGT GRAND CRU	*Belgian Specialty Ale* *ABV 12.0%*	Encara més forta que la "Nieuw Ligt": plena, fosca i aromàtica.	4

HUMALA BREWING COMPANY

SABADELL, CATALUNYA

80.	COLUMBUS I.P.A.	*Imperial I.P.A.* *ABV 7,5%. - IBU +100*	Colom volia anar a les Índies i va descobrir Amèrica. Les IPA, que van néixer per viatjar a les Índies, ara vénen d'Amèrica i Colom torna a casa amb la seva IPA!	4

CERVEZA ARTESANA IBÓN

BIESCAS, HUESCA, ARAGÓN

81.	IBÓN - A BIERA D'O PIRINEO	*Extra Special/Strong Bitter* *ABV 5,0% - IBU 32,5*	Elaborada con Maltas Pilsen, Carapils y algo de Malta de Trigo, lúpulos, Magnum, Fuggles, East Kent Goldings y Cascade. Cuerpo ligero-medio, refrescante y de amargor medio, aromas florales y cítricos predominando la piel de naranja o jazmín.	3

ICUE

CARTAGENA, MURCIA

82.	ICUE MEPA	*American Pale Ale* *ABV 5,0% - IBU 27*	Cerveza fermentacion alta, sin pasteurizar, de color ambar, de aroma y sabor a lúpulos americanos.	3

JOPEN

HAARLEM, HOLLAND

83.	GERSTEBIER	*Blonde Ale* *ABV 6,5% - IBU 30*	Cervesa d'alta fermentació estil pilsner: amarga, suau i refrescant. Per beure'n una i una altra i una altra…	3
84.	JOHANNIETER	*Doppelbock* *ABV 9,0%*	Cervesa sense filtrar, negra i forta. Té molt de caràcter i no massa dolçor (per l'estil que és), es podria dir que és un híbrid entre una Dubbelbok i una Export Stout.	3

LA FONT DEL DIABLE

VILANOVA I LA GELTRÚ, CATALUNYA

85.	CANDEL STRONG	*Amber Ale* *ABV 5,5% - IBU 50*	Interpretació d'una Amber Ale amb aroma intens.	3

KERKOM

SINT-TRUIDEN, BELGIQUE

86.	BINK BLOND	*Belgium Ale* *ABV 5,5% - IBU 30*	Cervesa rossa belga, fresca i amb un aroma llupulòs, retrogust amarg i amb més caràcter que la majoria de cerveses d'aquest estil.	3
87.	KERKOMSE TRIPEL	*Abbey Triple* *ABV 9,5% - IBU 50*	Cervesa de triple fermentació, daurada amb aroma a fruites, gust complexa amb un toc refrescant del llúpul cap al final.	3

KRUT

VALLDOREIX, BARCELONA

88.	KRUT GOLD	*American Ale* *ABV 5,5% - IBU 45*	Cervesa daurada especial que combina llevat de xampany amb llúpol Citra nadiu dels Estats-Units. Una cervesa molt suau i refrescant, elaborada en homenatge a una de les grans regions vitícoles de Catalunya.	4

LA BINCHOISE

BINCHE, BÈLGICA

89.	ESPECIAL NOEL	*X-mas Belgium Ale* *ABV 9,0%*	Su aroma es cítrico con un color tostado, entre cobrizo y naranja oscuro. Equilibrada y refrescante gracias ala presencia de un delicado carbónico. Se trata de una cerveza de degustación por excelencia que también se apreciará en el aperitivo, servida muy fresca.	3

MARBLE

MANCHESTER, UK

90.	DECADENCE	*Imperial Stout* *ABV 8,7%*	Elaborada originalment per a commemorar els 10 anys de la cerveseria MARBLE. Aquesta cervesa té aromes a cafè, xocolata i licor, tot això barrejat amb notes maltoses i una enèrgica amargor. Una cervesa perillosament bebible.	5
91.	BARLEYWINE	*Barley wine* *ABV 10,7%*	Cervesa envellida en botes de vi (Barley Wine), us omplirà la boca i el nas amb la seva complexitat de maltes, llúpuls i alcohol.	5

LA VELLA CARAVANA

MENÀRGUENS, LA NOGUERA-LLEIDA

92. LO TERRÓS — *American Brown Ale* *ABV 4,5% - IBU 33*

Cervesa torrada, inicialment la malta xocolata predomina en l'aroma i en el gust, el llúpol li dóna equilibri i es prolonga en boca.

2

LEFT HAND BREWERY

LONGMONT, COLORADO

93. MILK STOUT — *Milk Stout* *ABV 6,0% - IBU 25*

Negra i deliciosa, aquesta milk stout et canviarà la percepció del que una stout pot ser.

4

LES CLANDESTINES DE MONTFERRI

ALT CAMP, TARRAGONA

94. 4 MALTES — *Pale Ale* *ABV 5,0% - IBU 25*

Cervesa de color ambre ataronjat, amb cos, equilibrada, i que gràcies a la combinació de maltes (Pale ale, caramalt) i llúpols (magnum, challenger, stiriangoldings), ens ofereix un aroma a cereal torrat, panses i dàtils, amb una amargor moderada i persistent que es combina amb una dolçor suau.

2

LUPULUS

BOVIGNY, BELGIUM

95. LUPULUS BLONDE — *Blonde Ale* *ABV 8,5%*

Lupulus és una cervesa rossa, refermentada en ampolles de xampany i en barril. L'elecció per no filtrar la cervesa, així com per no pasteuritzar-la garanteix el seu sabor i qualitat aromàtica.

3

MANDRIL BREWING Co.

MANRESA

96. MANDRIL — *Pale Ale* *ABV 5,4% - IBU 45*

Elaborada amb maltes Maris Otter Extra Pale i Carafoam. Llupol.litzada amb Styrian Golding i aromatitzada amb Amarillo. . Fermentada amb llevats anglesos.

3

SLAAPMUTSKE — GRIMSTAD, NORWAY

97.	HOP COLLECTION	*Blonde Ale* *ABV 10,0% - IBU 35*	Una rossa d'alta fermentació plena de sabor i aroma de llúpol. S'ha fet servir només de Kent Golding al most i a la llupolització en sec.	3
98.	DRY HOP LAGER	*Blonde Ale* *ABV 5,3% - IBU 35*	La combinació de llupolització en sec i maduració 'lagering' dona un gust molt refrescant a aquesta cervesa amarga de baixa fermentació.	3

MAS MALTA CERVECERA — MOIÀ, CATALUNYA

99.	EDBEER ROSSA	*Iber Ale* *ABV 5,6% - IBU 24*	Cervesa rossa d'alta fermentació elaborada amb la passió i tradició rural del cerveser Edgar Huguet. Edició especial amb la col·laboració del mestre cerveser Pablo Vijande, potenciant el seu caràcter i aroma segons l'estil "Iber": que adapta el gustos de les cerveses tradicionals "ales" als paladars de la nostra terra.	2

MONTAIGU — BRABANCIA FLAMENCA, BELGICA

100.	NONDEJU	*Tripel Gold* *ABV 10,7% - IBU 44*	Belgian Strong Ale, triple de 4 maltes. Equilibrada, bon retogust, la típica belga de la regió de Brabancia flamenca.	2

MOON — LLIÇA D'AMUNT, VALLÈS ORIENTAL

101.	MOON THREE THREADS	*Porter* *ABV 6,3% - IBU 30*	Fabricada amb cinc tipus de malta i dos llúpols. Molt equilibrada, amb aromes i sabor a cafè, regalèssia i xocolata , amb un petit punt d'amargar degut a les maltes torrades	4

MEANTIME — LONDON, ENGLAND

102.	AMERICAN BROWN ALE	*American Brown Ale* *ABV 5,5% - IBU 37*	De color castanya amb sabors de malta torrada. Equilibrat amb una aroma notablement afruitada de llùpol americà i un amargor mitjà. Cos mitjà però deixa la boca neta.	3
103.	CRANBERRY STOUT	*Cranberry Stout* *ABV 4,5% - IBU 12*	Aquesta STOUT de nabius agafa la inspiració de les cerveses àcides de Blegica. Refrescant i seca al final.	3
104.	YAKIMA RED	*Red Ale* *ABV 4,5% - IBU 45*	Una barreja de 5 varietats de llupol dona aromes i sabors de gruita de passió i citrics a aquesta cervesa.	3

MIKKELLER — COPENHAGUEN, DENMARK

105.	BLACK HOLE WHITE WHINE	*Imperial Stout* *Barrel Aged* *ABV 13,1%*	Un començament picant, seguit de notes maltoses i avinades, notareu també l'alcohol present i una mica de cafè amargant acabant amb un final sec. El retrogust és fins i tot una miqueta àcid degut a l'envelliment en barrica. Això és impresionant!	5
106.	BLACK 2011	*Imperial Stout* *Barrel Aged* *ABV 17,5%*	Envellides 4 mesos en barriques de Whisky Escocès. Hi trobareu fum, dolçor de maltes torrefactes, caramel, panses, tabac, bacon fumat, fruites... Us encantarà!	4
107.	SORACHI ACE SINGLE HOP	*I.P.A.* *ABV 6,9%*	Carbonatació mitja i deliciosa, color daurat amb aromes a pi, pinya, chiclet i caramel. Per suposat que no falten els aromes d'aquest llúpol tan característic i deliciós!	4

MOSKA DE GIRONA — SARRIÀ DE TER, GIRONA

108.	MOSKA TORRADA	*Brown Ale* *ABV 6% - IBU 24*	Cervesa d'alta fermentació a l'estil britànic, amb bon cos i un potent sabor, escuma mitja i aromatitzada amb el tipic llupol anglés cascade.	2

NAPARBIER — IRUÑA, PAMPLONA

109.	AMBER ALE	*Amber Ale* *ABV 5,5% - IBU 45*	Elaborada con 4 maltas y lúpulos americanos y australianos. Su aspecto es ambar a marrón cobrizo y una buena retención de espuma. Moderado sabor a malta caramelo y un marcado aroma y sabor a lúpulo dejando una agradable sensación en boca.	2
110.	BLACK IPA	*Black I.P.A.* *ABV 8,5% - IBU 85*	Revolucionaria Black IPA, en la que se consiguen los sabores de los lúpulos de una IPA tradicional pero en este caso vestida de negro.	2
111.	EL RAVAL EVIL TWIN	*A.P.A.* *ABV 5,5%*	Elaborada por Evil Twin en las instalaciones de Naparbier. Es un homenaje a todos nuestros barrios Hipster favoritos del mundo, ésta al Raval (Barcelona). Los jeans ajustados, converse, cuadros sobredimensionados y ropa vintage. Salud, Hipsters!	3

NOGNE — GRIMSTAD, NORWAY

112.	GOD JUL	*Dark Ale* *ABV 8,5% - IBU 30*	Una d'alta fermentació fosca elaborada especialment per Nadal amb un gust Ric i complex de caramel. Forta i una notablement dolça, exactament com creiem que hauria de ser.	4
113.	IMPERIAL STOUT	*Imperial Stout* *ABV 9,0% - IBU 75*	Creiem que li hauria agradat al Tsar beure la seva stout aixi. una d'alta fermentació fosca i rica generosament dolça amb amargor de malta torrada.	4
114.	KOLLABORATOR	*Doublebock* *ABV 8,5% - IBU 25*	Una doublebock rica i plena de cos. Era col·laboració entre Nøgne Ø i Ægir	4

OR I PLATA CERVESERS "LA MICROCERVESERIA" — SABADELL, CATALUNYA

115.	BITTER	*Extra Special Bitter* *ABV 5,8% - IBU 42*	Una bitter amb un punt afruitat i floral d'inici i un final lleugerament amargant. Amb llupols americans (Chinnok i Amarillo) i dry hopping de Cascade.	3

REPTILIAN — EL VENDRELL, CATALUNYA

116.	THYMUS	*Witbier* *ABV 4,2% - IBU 23*	Witbier mediterrània, elaborada amb espelta biològica i aromatitzada amb farigola, a part dels ingredients propis de l'estil. Suau i refrescant	3

ROGUE — OREGON, E.U.A.

117.	DRY HOP RED	*Amber Ale* *ABV 5,1% - IBU 44*	Un color Vermellòs, sabor de maltes torrades amb notes de llúpol de picea i resina.	4
118.	CHATOE OREGASMIC	*American Pale Ale* *ABV 5,3% - IBU 40*	Color taronja ambré, aroma maltosa, sabor afruitat i especiat sobre una base de malta, el sabor dura a la boca.Tots els ingredients son de les granges de ROGUE.	4
119.	HONEY ORANGE WHEAT	*Wheat Ale* *ABV 5,3% - IBU 10*	Aquesta cervesa sense filtrar té sabors de taronja i mel amb un cos lleugerament dolç.	4

VIVEN BREWERY — SIJSELE, BELGIUM

120.	IMPERIAL I.P.A.	*Imperial I.P.A.* *ABV 8,0%*	Aquesta recepta originària de la costa oest d'Amèrica,combinada amb l'art cerveser "Flemish" ha donat un excellent resultat, sense dubte. Farà que el cor dels amants de la cervesa bategui amb força. És amarga amb un bonic equilibri de notes cítriques i tons florals. Una vertadera experiència pels sentits.	5

SIERRA NEVADA — CHICO, CALIFORNIA

121.	TORPEDO	*American I.P.A.* *ABV 7,2% - IBU 65*	Una de les millors American I.P.A., descarada i enèrgica, plena d'aromes herbals deguts als llúpols americans.	3

SPHIGA — ALCOI, VALÈNCIA

122.	NA VALORA	*Pale Ale IBU 35*	Cervesa d'alta fermentació inspirada en les cerveses tradicionals d'estil Pale Ale. De color mel, destaca pel seu marcat caràcter a llúpol. La carbonatació és el resultat del procés de maduració en botella.	3

STEVE'S BEER — MERSEYSIDE, INGLATERRA

123.	STEVE'S BEST BITTER	*Bitter Ale ABV 4,8% - IBU 40*	És una cervesa complexa, es noten els efectes de tots els ingredients però amb un desequilibri a favor dels llúpols. Regust persistent i addictiu.	2

THORNBRIDGE — BAKEWELL, DERBYSHIRE

124.	JAIPUR	*Indian Pale Ale ABV 5,7% - IBU --*	I.P.A. cítrica, la primera impressió és suau seguida d'un "crescendo" de llúpul accentuat per la mel.	3

VALDIEU — AUBEL, BELGIUM

125.	BLONDE	*Belgian Ale ABV 6,0%*	Cervesa de Monastir d'alta fermentació, filtrada en part, però no pasteuritzada. Al principi de gust ensucrat, després una mica amarg, fet a partir de dues varietats de llúpol tradicionals. Regust lleugerament amarg. Molt digerible i refrescant.	3
126.	TRIPLE	*Triple Abadía ABV 9,0%*	Pale Ale triple d'abadia, sense filtrar i sense pasteuritzar. Amb cos i sabor progressiu, però no excessiu. Un sabor lleugerament ensucrat. Una perfecta combinació d'alcohol, amargor i dolçor.	3

ST. GEORGENBRÄU

BUTTENHEIM, GERMANY

127.	KELLERBIER	*Kellerbier* *ABV 4,9% - IBU 35*	Estilo clásico de Franconia, sin filtrar y con fermentación en abierto, confiriéndole menos gas y más matices. Cobriza, cremosa, maltosa y lupulada.	2
128.	PILSENER	*German Pils* *ABV 4,9%*	Color dorado, aromas herbales y de cereal. Paso ligero y refrescante. Sabor limpio de la malta, y suave amargor y sequedad final de su lúpulo alemán.	2
129.	WEISSBIER	*Weissbier* *ABV 4,6%*	Cerveza de trigo, con su cremosa y abundante cabeza blanca. Notas de plátano, levadura y cítricos. Su delicado dulzor y acidez, la hacen muy refrescante.	2

To ØI

COPENHAGUEN, DENMARK

130.	BLACK BALL	*Porter* *ABV 8,0%*	Es tracta d'una Porter potent, amb sucre Cassonade fosca i un bon munt de llúpols americans per reequilibrar el perfil maltós. Notes de xocolata, caramel i sofre. Black IPA? No, les porters llupolades ja són aquí i per quedar-se!	3
131.	FINAL FRONTIER	*Imperial I.P.A.* *ABV 9,0%*	Es tracta d'una seqüela de "First Frontier". Una doble IPA amb una mica més de tot, sobretot llúpols, (Simcoe, Centennial, Columbus) en comparació amb la seva predecessora. "We all got pieces of crazy in us, some bigger pieces than other"	4

ZULOGAARDEN CERVESERS ARTESANS

MOLINS DE REI, CATALUNYA

132.	VIERNES 13	*Doble I.P.A.* *ABV 7,0% - IBU +100*	Doncs, no ho sabem encara, està fermentant, en principi serà una doble I.P.A. amb cos, molt llupulitzada i amb tocs de llima, aranja, pinya, fruites madures ... però jo que se.	4

ESTABLIMENTS

BOTIGA i CERVESERIA

2D2DSPUMA

Dirección: C/ Manigua, 4-8, Barcelona *Telèfon:* 654241581 / 661230209 *Web:* www.2d2dspuma.com *Correu-e:* info@2d2dspuma.com	2D2Dspuma Cervezas Selectas nacionales e importadas. Cervecería-Tienda-Microdistribuidora. Cervezas, equipos, insumos, bibliografía, cristalería, packs, cursos, catas, coleccionismo..

CERVESERIA

ALE&HOP

Dirección: C/ Basses de Sant Pere,10, Barcelona	Un lloc a on pretenem ser autèntics amb cerveses de veritat i veritables verdures. Opció de maridatges sans.

CERVESERIA

CATBAR

Dirección: C/Boria 17 (Carders) Metro Jaume1 *Telèfon:* 932956815 *Web:* www.CatBar.es www.facebook.com/CatBarCAT *Correu-e:* CatBarCat@gmail.com	Somos el único BAR 100%Vegano en BCN. Probablemente tenemos la más amplia selección de cervezas artesanales Catalanas en el centro de Barcelona. Cervezas BrewDog de Escocia. Toda la comida, cervezas, vinos y otras bebidas son Veganas.

CERVESERIA

SF

Dirección: C/Carretes, 48. Barcelona *Telèfon:* 931061813 *Web:* Facebook: eSe eFe Beercelona *Correu-e:* barsfbcn@gmail.com	Un bar que proporciona la imbatible combinació de bona cervesa amb bona música, oferim àmplia varietat acuradament seleccionada d'ambdues, amb música en viu els divendres i dissabtes.

CERVESERIA i ESPA DE TAST

GEORGE&DRAGON

Dirección: C/ Diputació 269, Bcn
Telèfon: 934881765 / 670890845
Web: www.georgeanddragonbcn.com
Correu-e: jordi.garcia@georgeanddragonbcn.com

Cervecería ubicada en Paseo de Gracia, entre Plaza Catalunya y Casa Batlló. Ofrecemos 20 tiradores de cerveza artesana y más de 100 botellas. Selecta carta de comida para maridar con nuestras cervezas. Deportes. Todos los viernes musica en directo. Cata de cervezas. Wifi. Facebook. Twitter. Exposiciones.

CERVESERIA i ESPA DE TAST

HOMO SIBARIS

Dirección: Plaça Osca 4, Bcn
Web: www.homosibaris.com
Correu-e: guillem@homosibaris.com

HomoSibaris és un espai obert a la cultura gastronòmica. És una sala equipada perquè els protagonistes siguin els sentits. Un espai on aprofundir en els teus gustos gastronòmics.

CERVESERIA

CERVECERIA JAZZ

Dirección: C/ Margarit, 43, Bcn
Telèfon: 934433259
Web: www.cerveceriajazz.com
Correu-e: alex@cerveceriajazz.com

Local pionero en la venta de Cervezas especiales,en él se fundó la asociación Humulus Lupulus.

CERVESERIA

L'ESPUMOSSA ART &CERVESA

Dirección: C/ Provença,171 Bcn
Telèfon: 934516892

Un lloc on gaudir d'una bona Cervesa Artesanal amb Art,espai multicultural dedicat a la cervesa d'autor.

CERVESERIA

LA CERVECITA

Dirección: C/Llull 184, Bcn
Telèfon: 934869271
Web: www.lacervecita.es
www.facebook.com/CatBarCAT
Correu-e: info@lacervecita.com

Cerveseria ubicada a Barcelona dedicada a la venda de cervesa de qualitat. A la nostra carta trobareu una selecció molt acurada de cerveses artesanes i d'importació. Som un espai en evolució, per això la nostra oferta va canviant i millorant dia a dia.

BREWPUB

LA CERVESERA ARTESANA

Dirección: C/Sant Agustí 14,Bcn
Telèfon: 932379594
Web: www.lacervesera.net
Correu-e: info@lacervesera.cat

Des de 1993, La Cervesera Artesana de Barcelona elabora cervesa artesana seguint l'estil tradicional anglès. Pioners en l'elaboració a Barcelona i tenint l'objectiu de promocionar la cultura cervesera, ofereix tasts i maridatges guiats per somillers especialitzats en cervesa. També trobaràs les millors cerveses internacionals.

BOTIGA i CERVESERIA

CERVETECA

Dirección: C/Gignàs 25, Bcn
Telèfon: 933150407
Web: www.lacerveteca.com
Correu-e: boletin@lacerveteca.com

Es un espacio de encuentro cultural que gira alrededor de la cerveza y de todo lo relacionado con ella. Un espacio para descubrir, aprender y reflexionar sobre las costumbres gastronómicas y cerveceras.

BOTIGA

LA MAISON BELGE

Dirección: C/Montseny 17, Bcn
Telèfon: 932372639
Web: www.lamaisonbelge.com
Correu-e:
boletin@lamaisonbelge.com

La Maison Belge importa, distribuye y vende más de 250 cervezas importadas de Bélgica, chocolates belgas, quesos y otras delicias de Bélgica. LMB son 4 tiendas y 12 distribuidores en toda España. Representa oficialmente para España a las marcas Val-Dieu, Caracole, Lindemans y Lupulus.

CERVESERIA

MOSQUITO

Dirección: C/ Carders 46, Bcn
Telèfon: 932687569
Web: www.mosquitotapas.com
Correu-e: info@mosquitotapas.com

Mosquito Tapas Exóticas és una cerveseria i bar de tapes asiàtiques, especialitzat en dim sum de Hong Kong i altres dumplings de Xina.

RESTAURANT

RACÓ D'EN CESC

Dirección: C/Diputació 201, Bcn
Telèfon: 934532352
Web: www.elracodencesc.com
Correu-e: rdc@elracodencesc.com

Des de 1986 al centre de Barcelona el Racó d'en Cesc és el lloc de trobada per a amants de la bona gastronomia en un ambient càlid i tranquil. En la seva carta consta un menú amb maridatge de cerveses, i s'enorgulleixen de ser un dels únics restaurants amb Sommelier de Cerveses.

CELLER DE CERVESES

ROSSES I TORRADES

Dirección: C/Consell de Cent 192, Bcn
Telèfon: 663628000
Web: www.rossesitorrades.com
Correu-e: rossesitorrades@gmail.com

Rosses i Torrades, neix amb la intenció de divulgar la cultura cervesera per donar-l'hi el reconeixement que es mereix.Podreu trobar-hi gran quantitat de cerveses artesanes, tan nacionals com internacionals, que anem seleccionant amb cura per posar al vostre abast les referències més emblemàtiques a nivell mundial.

CERVESERIA

SINGLOT

Dirección: C/ Correu 12, Vilanova i la Geltrú
Telèfon: 675512390
Web: www.elsinglot.blogspot.com
Correu-e: elsinglot@gmail.com

Associació que promou la Cervesa Artesana de qualitat, i el producte local i sostenible.

BOTIGA

5 TITIUS

Dirección: C/ Serra i Ginesta 12, Olot *Telèfon:* 972276592 *Web:* www.5titius.com *Correu-e:* info@5titius.com	Botiga gourmet i vinoteca especialitzada en cervesa artesana. Més de 350 cerveses d'arreu del món. Distribució de Struise Browers, De Molen, Mikkeller, Alvinne, Brewdog i De Dolle Browers.

CERVESERIA

B12

Dirección: C/ Rutlla 155, Girona *Telèfon:* 972911333 *Web:* www.b12cafebar.org *Correu-e:* Cafebar-b12@riseup.net	Restaurant-bar vegà (100% vegetarià) i ecològic. Especialistes en cerveses artesanals catalanes, 40 referències.

BOTIGA

LA MICROCERVESERA

Dirección: C/ Sant Abdreu 94, Porqueres (Girona) *Telèfon:* 667890227 *Correu-e:* info@lamicrocervesera.com	La MicroCervesera és una cervesa en forma de botiga ubicada a Porqueres (Pla de l'Estany) on venem cerveses d'arreu i material d'elaboració. Des del 2008 som distribuïdors a Bars, Restaurants i botigues especialitzades a tota la Província de Girona i comarca d'Osona.

BOTIGA, CERVESERIA i ONLINE

BEER CENTRE

Dirección: C/ Bonsuccés 9, Manresa *Telèfon:* 938721807 *Web:* www.beermut.com *Correu-e:* hola@beermut.ncom	Botiga-Degustació amb les millors cerveses locals i el nostre i particular Beermut (el de la bóta). Cervesa i Miscel.lània.

CERVESERIA

DRUNK MONK

Dirección: C/ Via Europa, 30
Local 3, Mataró
Telèfon: 616047170
Web: www.cervezabelga.com
Correu-e:info@cervezabelga.com

La taverna t'ofereix més de 250 cerveses de diversos tipus i estils, en ampolla i barril, i de diferents procedències (belgues, micros americanes,..) Un autèntic paridís per als que es deleiten degustant, coneixent i descubrint nous matisos o recordant els ja coneguts.

BOTIGA i CERVESERIA

FREIBURG

Dirección: C/ Occident 12bis,
L'Hospitalet
Telèfon: 934405633
Web: www.cerveceriafreiburg.com
Correu-e: info@cerveceriafreiurg.com

Frankfurt-Cervecería con más de sesenta variedades de bocadillos con nuestros panes artesanos, y una gran selección de las mejores cervezas del mundo, con más de doscientas referencias.

BREWPUB

LA MICROCERVESERIA

Dirección: C/ Estrella 93, Sabadell
Web: http://lamicrocerveseria.com/
Correu-e:
info@lamicrocerveseria.com.com

Era un secret a veus, la gent espera amb ànsia birra fresca a Sabadell. Un nou local, un nou ambient, una nova cervesa. El.laborem la nostra cervesa (ara quatre estils) per consumir in situ. Veniu a descobrir-les.

BOTIGA

GUIRIGALL

Dirección: C/ Costa d'en Brossa 14,
Palma de Mallorca
Telèfon: 971721896
Web: Guirigall cerveceria facebook
Correu-e: guirigallbeer@gmail.com

Cervezas desde las clasicas Belga hasta las actuales americanas extralupulizadas. 90 birras en carta y 10 fuera de carta que van variando. Catas y degustaciones (Básica, cervezas negras/stout y tostadas, cervezas dulces, nuevas tendencias). Ambiente tranquilo, 12 mesas, 2 plantas, aire acondicionado en casco antiguo de Palma desde 1994.

CERVESERIA

CERVESERIA LORIEN

Dirección: C/. Caputxines, 5
Palma, Mallorca
Telèfon: 971 723 202
Web:
https://www.facebook.com/LorienBar
Correu-e: lorien1990@gmail.com

Des de 1990 donant a conèixer el mon de la cervesa amb una carta de més de 100 marques. Local de referència a Palma, acollidor i amb un ambient tranquil. També organitzam "Tast i nocions cerveseres". Cerevisia Jacta Est.

BOTIGA i ONLINE

CERVEZAS ARTESANAS LUPULUS

Dirección: C/ Padre Elías
de Limonar 6, Zaragoza
Web: www.cervezasartesanas.com

Venta de gran variedad de cervezas artesanas i materiales de elaboración a profesionales (distribución) i particulares. Cursos de cata i elaboración.

CERVESERIA

ZOMBIER

Dirección: C/ Babel 5, Málaga
*Telèfon: 951132273/*699613746
Web: www.zombier.es
Correu-e: info@zombier.es

Selección de Cervezas artesanales internacionales. Destacando Struise, DeDolle, Alvinne, DeMolen, Mikkeller, BrewDog, The Kernel, Amager... También somos distribuidores oficiales para España de todas estas cervezas.

CERVESERIA

LA ABADIA

Dirección: C/ Girona, 1-5.
Sant Vicenç dels Horts
Telèfon: 660888290
Correu-e:
felixlaabadia@gmail.com

T'oferim més de 80 referències en cerveses d'importació bàsicament artesanals.
En un ambient agradable amb bona música, acompanya-les amb els nostres formatges, patés i entrepans variats. CADA SETMANA UNA CERVESA EN OFERTA.

BOTIGA MATERIAL HOMEBREWING

CA L'ARENYS

Dirección: Pg. Del Riu 12, Valls de Torroella, Barcelona *Tèlefon:* 938682974 *Web:* www.calarenys.com *Correu-e:* info@calarenys.com	A Ca l'Arenys trobaràs més de 500 productes relacionats amb la cervesa i tot el necessari per a fer la teva cervesa artesanal i productes de gran qualitat. Darrere de la botiga virtual, trobaràs professionals disposats a assessorar-te i a resoldre els dubtes que puguis tenir. Si no trobes el que estàs buscant, envian's un e-mail i t'ho facilitarem.

ONLINE MATERIAL HOMEBREWING

MAS MALTA

Dirección: C/ Del Feu 17, Miquel Balenyà. Barcelona *Telèfon: 626198147* *Web:* www.masmalta.com *Correu-e:* materiales@masmalta.com	Subministrament d'ingredients i equips per a l'elaboració de cervesa des de 2003. Realització de cursos. Subministrament i muntatge de microcerveseries. Amb l'experiència del mestre cerveser Pablo Vijande. Deixa de ser un simple consumidor … elabora les teves pròpies cerveses! Amb + MALTA

BOTIGA MATERIAL HOME-BREWING

CERVESERA ARTESENCA S.L.

Dirección: C/ St. Jordi 62, Artés Barcelona *Tèlefon:* 938202722 *Web:*www.cerveseraartesenca.com *Correu-e:* info@cerveseraartesenca.com	Hi podeu trobar tot el que cal per fer cervesa,materials, ingredients i tota mena d'utensilis. Més de 600 referències per poder satisfer les necessitats dels cervesers. Des-de els kits per aficionats fins a instal.lacions completes. Fer-te la teva propia cervesa a casa mai habia estat tan fàcil!

BOTIGA MATERIAL HOME-BREWING

CERVEZA ARTESANA HOMEBREW S.L.

Dirección: C/ Vilà i Vilà 73, Ent1ª Barcelona *Tèlefon:* 931794102 *Web:*www.cervezartesana.es *Correu-e:* tienda@cervezartesana.es	Des de 2003 introduint el concepte de Cervesa Artesana a Espanya i Portugal des de zero. Actualment subministrem tots tipus de productes per elaborar com ja sigui com a hobby o com a negoci, el teu pròpia cervesa: matèria primera, estris, microcerveseria, assessoria, etc.

ACTIVITATS

Durant el festival es realitzaran continues DESCOBERTES, tastos guiats per cervesers i altres coneixedors del sector de cerveses que estiguin punxades en aquell moment.

Informa't i apuntat al punt de venda.

Dissabte a les 16h hi haurà una conferència a la sala noble a càrrec de Kjetil Jikiun (cerveser de Nogne) que ens parlarà de la seva experiència i opinió sobre el panorama cerveser artesà.

Accés lliure.

Diumenge a les 12h hi haurà un taller de Maridatges de cervesa a càrrec de l'equip d'en Racó d'en Cesc.

Cal inscripció prèvia al puntde venda.

Diumenge tarda hi haurà una sessió de taules rodones per professionals.

Accés per invitació.

ORGANITZACIÓ

El Barcelona Beer Festival ha estat organitzat per l'ACCA (Associació per la Cultura de la Cervesa Artesana). La comissió organitzadora està formada pels socis Joan Fiol, Salva Marimón, Ruben Río i Miquel Rius. Des de l'associació estarem encantats de rebre les vostres opinions del festival, així com qualsevol proposta relacionada amb la cervesa artesana. La millor forma de contactar és via correu electrònic a *info@barcelonabeerfestival.com*

MASTERTENT®

first class solutions since 1948

Venta y alquiler de :

Kioscos y carpas plegables. ***www.mastertent.es***

Mesas y bancos. ***www.zingerlemetal.es***

Zingerle Metal España, S.L. Vía Trajana, 50 nave 35 08020 Bcn
Tel. 93 498 05 10 Fax. 93 498 05 11 info@mastertent.es