BARCELONA BEER FESTIVAL 2016

WWW.BARCELONABEERFESTIVAL.COM

V FESTIVAL DE CERVESA ARTESANA

4-5-6 MARÇ 2016 MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

ORGANITZAT PER:

SPONSORS OFICIALS:

Depuis 2002

Bières et Saveurs de Chambly

SEPTEMBER 4th – 7th, 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, 14th 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 expositores, els nostres artesans i visitants. Tot això amb una passió en comú: AUTÈNTICA – BONA – CERVESA. 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*** 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 pués en lo que nos acerca y acerquémonos gracias a lo que nos une. Visita ***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*** and then come and see us in person.

BARCELONA BEER FESTIVAL 2016

Informació · 4 ·
Què menjar? · 9 ·
Activitats · 13 ·
Cerveses · 21 ·
Recomanats · 76 ·

Sembla que fos ahir quan, contra pronòstic, vam fer petit l'encantador Convent de Sant Agustí, en aquella llunyana primera edició de 2012. I, ves per on, avui ens plau donar-vos la benvinguda a la cinquena edició del Barcelona Beer Festival, un any més al Museu Marítim d'una ciutat que, amb esforç, ha assumit amb il·lusió el repte de convertir-se en un referent mundial de la cervesa. La tasca de difusió de la cultura de la bona cervesa amb la que estem compromesos des del BBF, compartida per tants i tan bons companys des de fa més de dues dècades, mica en mica dóna fruits que mai, ni en les previsions més optimistes, haguéssim pogut imaginar-nos. Seguim creixent, doncs, i seguim gaudint plegats, com fins ara, de la cervesa i la bona gent!

INFORMACIÓN · 4 ·
QUÉ COMER? · 9 ·
ACTIVIDADES · 13 ·
CERVEZAS · 21 ·
RECOMENDADOS · 76 ·

Parece que fue ayer cuando, contra pronóstico, se nos quedó pequeño el encantador Convent de Sant Agustí, en esa lejana primera edición de 2012. Y, fíjate por dónde, hoy nos complace daros la bienvenida a la quinta edición del Barcelona Beer Festival, un año más en el Museo Marítimo de una ciudad que, con esfuerzo, ha asumido con ilusión el reto de convertirse en un referente mundial de la cerveza. La tarea de difusión de la cultura de la buena cerveza con la que estamos comprometidos desde el BBF, compartida por tantos y tan buenos compañeros desde hace más de dos décadas, poco a poco da frutos que nunca, ni en las previsiones más optimistas, hubiéramos podido imaginar. Sigamos creciendo, entonces, ¡y sigamos disfrutando juntos, como hasta ahora, de la cerveza y la buena gente!

INFORMATION · 4 ·
WHAT TO EAT? · 9 ·
ACTIVITIES · 13 ·
BEERS · 21 ·
RECOMMENDED · 76 ·

It seems like yesterday when, against all expectations, we outgrew the charming Convent de Sant Agustí, in that distant first edition of 2012. And today we find ourselves pleased to welcome you to the fifth edition of the Barcelona Beer Festival, which takes place once again in the Maritime Museum of a city that, with effort, has excitingly assumed the challenge of becoming a beacon for beer lovers all over the world. The task of spreading the culture of good beer we are involved in from the BBF, shared by so many good friends for over two decades, has gradually brought us results that even in the most optimistic forecasts we could have never imagined. Let's then continue with this growth while, as usual, we all keep on enjoying beer and good people!

STEVE HUXLEY

Enguany el BBF es vesteix tristement de dol; el nostre mestre i sobretot gran amic, ens ha deixat i no podem desfer-nos de la sensació de no haver brindat prous cops amb ell.

Tots els que estem dins aquest sector sabem que hi ha hagut milers de noms implicats en el creixement de la cervesa artesana dins el nostre país, però també sabem que si només poguéssim nombrar un nom que expliqués perquè la cervesa artesana es troba ara mateix en una situació inpensable fa 15 anys, tots pronunciariem les mateixes dues paraules: Steve Huxley.

Estimat amic, el BBF no existiria sense tu, prou bé ho saps; per això volem rendir-te un sincer homenatje que perduri en el temps i recordar a cada assistent al BBF i a nosaltres mateixos amb cada cervesa servida, que no estariem aquí si no haguéssim tingut la sort d'haver-te conegut.

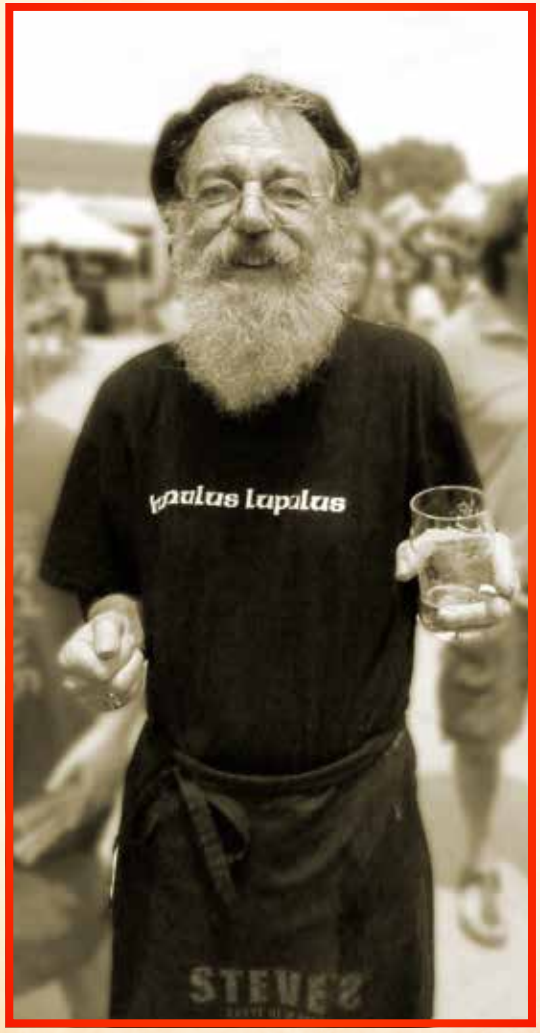
Per això hem decidit gravar a la moneda del BBF la imatge de l'Steve, esperant que cada cop que un got s'aixequi per brindar al BBF l'acompanyi un "gràcies Steve, a la teva salut".

Esta edición el BBF se viste tristemente de luto; nuestro maestro y sobretodo gran amigo, nos ha dejado y no podemos deshacernos de la sensación de no haber brindado suficientes veces con él.

Todos los que estamos en este sector, sabemos que ha habido miles de nombres implicados en el crecimiento de la cerveza artesana en nuestro país, pero también sabemos que si tan sólo pudiésemos nombrar un nombre que explicase por qué la cerveza artesana se encuentra ahora mismo en una situación impensable hace 15 años, todos pronunciaríamos las mismas 2 palabras: Steve Huxley.

Querido amigo, el BBF no existiría sin ti, bien lo sabes; por eso queremos rendirte un sincero homenaje que perdure en el tiempo y recordar a cada asistente al BBF y a nosotros mismos con cada cerveza servida, que no estaríamos aquí si no hubiéramos tenido la suerte de haberte conocido.

Por eso hemos decidido grabar en la moneda del BBF la imagen de Steve, esperando que cada vez que un vaso se alce para brindar en el BBF, lo acompañe un "gracias Steve, a tu salud".



This year the Barcelona Beer Festival mourns the loss of our maestro and more importantly, a great friend, leaving us with the feeling that we didn't have enough time to share beers with him.

Everyone in our industry knows that there have been thousands of people involved in the growth of the craft beer movement in this country. But we also know that if we could name just one person responsible for craft beer being where it is now, a position that would have seemed unthinkable ten years ago, we would all have the same name on our lips: Steve Huxley.

Dear friend, as you well know, the BBF would never have existed without you. That is why we want to pay you this enduring, most heart-felt tribute; one that will remind us, and all the visitors to the BBF with every beer poured, that we would not be here if we hadn't had the great good luck of knowing you.

That's why we have decided to emboss the BBF tokens with Steve's image, in the hope that every time a glass is lifted in a toast at the BBF it will be accompanied by a "Cheers Steve! Thanks!"

DATES / FECHAS / DATES

4/03/2016 11:00h. - 23:00h.
5/03/2016 11:00 h. - 23:00h.
6/03/2016 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 edifico 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 cataloged 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 encontraréis puntos de agua donde podréis limpiar el vaso cuando lo necesitéis.

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 70 sortidors i aproximadament 350 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 70 surtidores y aproximadamente 350 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 70 taps and about 350 different beers. Therefore, they will be rotating depending on the consumption. Keep an eye on the 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 alcohólica 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 Nº SURTIDOR TAP Nº	NOM CERVESERA - NOM CERVESA NOMBRE CERVEZERA - NOMBRE CERVEZA BREWERY NAME - BEER NAME	Nº CERVESA Nº CERVEZA BEER Nº
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 public 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 fabriques; **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, sino també **com contactar amb la fàbrica o distribuidor** de cada una d'elles.

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

Envia un correu a **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** 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** 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.

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.

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.

BINDEWALD

ESPECIALISTA EN GRANOS Y MALTAS

PARA CERVEZAS ARTESANAS

Maltas 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

Tecnu Far

SAY IT LOUD

Fruit de la col·laboració entre el BBF i Say it Loud Barcelona es faran diverses sessions de dj en estricte vinil durant els dies del festival. Música negra i cervesa artesana casen a la perfecció i estem disposats a demostrar-ho.

El concepte del vinil va molt més enllà de la seva sonoritat, representa una forma de fer les coses, una forma 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)	• BankRobber Gang Djs (BankRobber)	• BankRobber Gang Djs (BankRobber)
• Txarly Brown (padrí d'Achilifunk)	• Txarly Brown (padrino de Achilifunk)	• Txarly Brown (patron of Achilifunk)
• Ponent Roots (des de Lleida)	• Ponent Roots (desde Lleida)	• Ponent Roots (from Lleida)

diumenge / domingo / sunday 15		13:00h - 20:30h
• Sr. Lobezno y Mr Love Daddy (Club Afrodisia, Granada)	• Sr. Lobezno y Mr Love Daddy (Club Afrodisia, Granada)	• Sr. Lobezno y Mr Love Daddy (Club Afrodisia, Granada)
• The Rigodonians (La volta al món en 80 vinils)	• The Rigodonians (La vuelta al mundo en 80 vinilos)	• The Rigodonians (La volta al món en 80 vinils)
• Lalo & Miguelito (Fundación Tony Manero)	• Lalo & Miguelito (Fundación Tony Manero)	• 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 acompanyant en tot tipus de plats. Als stands de menjar del festival trobareu una àmplia varietat d'acompanyaments per les cerveses seleccionats amb el màxim criteri de qualitat i que proposen maridatges sorprenents. Bon profit!

¿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. En los stands de comida del festival encontraréis una amplia variedad de acompañamientos para las cervezas seleccionados con el máximo criterio de calidad y que proponen maridajes sorprendentes. ¡Buen provecho!

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. In the Festival food stands you'll be able to find all kinds of dishes to go with beer, selected with the maximum quality criteria and proposing the most amazing pairings. Bon appétit!

QUÉ COMER?

MOSQUITO

C/ Carders, 46. Barcelona

http://www.mosquitotapas.com

info@mosquitotapas.com

- Yakisoba
- Takoyaki
- Curry Vermell amb arrós
- Dumplings de verdures o carn

- Yakisoba
- Takoyaki
- Curry Rojo con arroz
- Dumplings de verduras o carne

- Yakisoba
- Takoyaki
- Red Curry Rojo with rice
- Meat or vegetables dumplings

3 restaurants de delícies asiàtiques i 16 tiradors de cervesa. Mosquito (dumplings), Red Ant (tapes asiàtiques) i 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 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 Grasshopper (ramen and tap room from BeerCat). Nice atmosphere where quality shakes up prices.

CHIVUO'S

C/ Torrent de l'Olla 175, Barcelona

http://www.chivuos.com

info@chivuos.com

- Entrepà de Pulled Beef
- Entrepà de Pork Belly

- Bocadillo de Pulled Beef
- Bocadillo de Pork Belly

- Pulled Beef sandwich
- Pork Belly sandwich

Un homenatge al dia a dia, al working class hero, a la cervesa artesana, al menjar de carrer. Cerveses locals, nacionals i internacionals en constant rotació 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. Cervezas locales, nacionales e internacionales en constante rotación 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. Local, national and international beers in constant rotation and the best of street food in Barcelona.

FOGONS URBANS

C/ Tanger 70, Barcelona

www.fogonsurbans.com

fogonsurbans@gmail.com

- Bratwurst amb chucrut i Mostassa
- Guacamole casolà amn natxos
- Burrito de vedella, chile chipotle, ceba vermella i llima
- Les nostres patates braves

- Bratwurst con chucrut y Mostaza
- Guacamole casero con nachos
- Burrito de ternera, chile chipotle, cebolla roja y lima
- Nuestras patatas bravas

- Bratwurst with chucrut and Mustard
- Home-made guacamole with nachos
- Veal Burrito with chipotle chilli, red onion and lime
- Ours spicy potatoes

2 chefs professionals (Sergio y Sebas) que gaudeixen de la gastronomia. Menjar català-alemany. Tasta les seves salses amb llúpol, malta, etc... En aquesta ocasió podem també gaudir d'autèntic guacamole cassolà i uns burritos ESPECTACULARS 100% Mexicans.

2 chefs profesionales (Sergio y Sebas) que disfrutan de la gastronomía. Comida catalano-alemana. Prueba sus salsas con lúpulo, malta, etc... En esta ocasión podremos también disfrutar de autentico guacamole casero y unos burritos ESPECTACULARES 100% Mejicanos.

2 professional chefs (Sergio and Sebas) enjoying the cuisine. Catalan-German food. Try their sauces with hops, malt, etc ... This time we can also enjoy authentic homemade guacamole and SPECTACULAR 100% Mexican burritos.

ASTURIAS PAIS DE QUESOS

C/ Espronceda, 300-302, Barcelona

https://www.facebook.com/asturiaspaisdequesos?fref=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 Onis-Asturias)
Elvira García (El Barraco, Avila)
Los Corrales (Almedijar-Castellón)
Cabrales Pepe Boada (Tielve-Asturias)
El Bucarito (Rota-Cádiz)
Artzai-Gazta (Idiazabal, Pais Vasco)
El Viejo Mundo (Caso-Asturias)
Vare (Siero-Asturias)

...i alguna sorpreseta més...

...y alguna sorpresina más...

...and a little something extra...

Formatges d'autor, elaborats amb metodologies tradicionals (llet crua, quall, ferments làctics i sal). Seleccionem, 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?

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

Adan Advocats

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 microcervecerias completas.

FILTRO ESCUADRA

LLENADORA 4 CAÑOS

INTERCAMBIADOR DE PLACAS

AGUA CALIENTE

MASHTUN

EBULLIDOR + WHIRPOOL

FERMENTADOR

Pol. Ind. Domenys II. C/ Enologia 3-4. 08720 Vilafranca del Penedès. (Barcelona)
Tel. (+34) 93 892 26 98 E-mail: magusa@magusa.es Web: www.magusa.es

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 aleatòriament i en funció del consum. Utilitza els números de referencia 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
Contact: (+34) 93 586 87 55 / Mòbil 617.292.560
biotech@ensissciences.com

BREWERS ASSOCIATION

Plenament orgullosos de continuar per tercer any amb Brewers Association com a Sponsor Oficial del BBF. Aquesta associació porta més de... i divulgació de la cervesa artesana.

Gràcies al Export Development Program de la BA, i en particular al Sr. Mark Snyder, podrem gaudir cerveses elaborades a les millors i més reconegudes fàbriques a nivell mundial.

Plenamente orgullosos de continuar por tercer año con la Brewers Association como Sponsor Oficial del BBF. Esta asociación ... cerveza artesana.

Gracias al Export Development Program de la BA y en particular al Sr. Mark Snyder, podremos disfrutar cervezas elaboradas en las mejores y más reconocidas fábricas a nivel mundial.

Really proud to announce Brewers Association as BBF Official Sponsor for third consecutive year. This association has spent... beer culture.

Thanks to BA's Export Developmet Program and specially to Mr. Mark Snyder, we will enjoy beers brewed in the best and most recognized breweries worldwide.

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

BA2. ALLTECH LEXINGTON BREWING
Lexington, Kentucky

STONE BREWING BERLIN

Berlin, Alemania

BA1. Stone IPA (StoneBerlin) ..... American IPA **6,9%** IBU: N/A

Avui en dia una de les IPA's més respectades i que més ventes té del país, aquesta bellesa daurada explota amb sabors i aromes cítrics i pinàcies (llúpol), tots perfectament equilibrats per un subtil caràcter maltós.

Hoy en día una de las IPA's más respetadas y que más ventas tiene del país, esta belleza dorada explota con sabores y aromas cítricos y pináceos (lúpulo), todos perfectamente equilibrados por un sutil carácter maltoso.

Now one of the most well-respected and best-selling IPAs in the country, this golden beauty explodes with citrusy, piney hop flavours and aromas, all perfectly balanced by a subtle malt character.

BA1. Arrogant Bastard Ale (StoneBerlin) ..... American Strong Ale **7,2%** IBU: N/A

Presentada a un públic desprevingut al 1997, aquesta és la arrogància líquida que va desafiar els paladars insípids.

Presentada a un público desprevenido en 1997, esta es la arrogancia líquida que desafió a los paladares insípidos.

Brought forth upon an unsuspecting public in 1997, this is the Liquid Arrogance that challenged the tasteless palates of fizzy yellow beer drinkers.

BA1. Stone Cali-Belgique IPA (Stone San Diego) ..... Specialty IPA **6,9%** IBU: N/A

L'addició d'un acuradament escollit cep de llevat Belga afegeix plàtan i notes especiades a la nostra brillantment llupulada IPA de la casa. Penseu en ella com una bessona perfecta diferent de la Stone IPA, que ha estat criada dins de la cultura Belga. Literalment.

La adición de una cuidadosamente escogida cepa de levadura Belga añade plátano y notas especiadas a nuestra brillantemente lupulada IPA de la casa. Pensad en ella como una gemela perfecta diferente de la Stone IPA, que ha sido criada dentro de la cultura Belga. Literalmente.

The addition of a carefully selected strain of Belgian yeast adds banana and spice notes to the hoppy brightness of our flagship IPA. Think of it as an otherwise identical twin to Stone IPA that was raised in a Belgian culture. Literally.

BA1. Ruination Double IPA 2.0 (Stone San Diego) ..... Double IPA **8,5%** IBU: N/A

La IPA Stone Ruination va ser la primera West Coast Double IPA elaborada i embotellada del planeta. Reciteu amb nosaltres la segona estrofa del nostre "Poema Líquid a la Glòria del Llúpol".

La IPA Stone Ruination fue la primera West Coast Double IPA elaborada y embotellada del planeta. Vitoread con nosotros la segunda estrofa de nuestro "Poema Líquido a la Gloria del Lúpulo".

Stone Ruination IPA was the first full-time brewed and bottled West Coast double IPA on the planet. Join us in cheering this, the second stanza in our "Liquid Poem to the Glory of the Hop."

FOUNDERS BREWING

Grand Rapids, Michigan

BA2. Centennial IPA ..... American IPA **7,2%** IBU: 65

Buquet floral. Accents cítrics del dry-hopping. Transfons maltós i caràcter llupulós per a un final no massa amarg.

Buqué floral. Acentos cítricos del dry-hopping. Trasfondo maltoso y carácter lupuloso para un final no demasiado amargo.

Floral bouquet. Citrus accents from dry hopping. Malty undertones and hop character for a finish not too bitter.

BA2. Mosaic Promise ..... American IPA **5,5%** IBU: 50

Dos ingredients únics: Llúpols Mosaic i malta Golden Promise. Neta, rica, cervesa daurada. Bellesa en la simplicitat.

Dos ingredientes únicos: Lúpulos Mosaic y malta Golden Promise. Limpia, rica, cerveza dorada. Belleza en la simplicidad.

Two unique ingredients: Mosaic hops and Golden Promise malt. Clean, rich, golden beer. Beauty in simplicity

BA2. KBS (Kentucky Breakfast Stout) ..... Specialty Wood-Aged Beer **11,2%** IBU: 70

Imperial Stout elaborada amb una quantitat ingent de cafè i xocolates, envellida en una cava amb barriques de Bourbon de roure.

Imperial Stout elaborada con una cantidad ingente de café y chocolates, envejecida en una cava con barricas de Bourbon de roble.

Imperial Stout brewed with a massive amount of coffee and chocolates, cave-aged in oak bourbon barrels.

BA2. KBS (Kentucky Breakfast Stout) ..... Specialty Wood-Aged Beer **11,5%** IBU: 50

Càlids aromes a una whisky Escocès Single Malt, barriques de Bourbon de roure, fumada, caramel dolç, malts torrats i fruits negres.

Cálidos aromas a whisky Escocés Single Malt, barricas de Bourbon de roble, ahumada, caramelo dulce, maltas tostadas y frutas negras.

Warm smells of single malt scotch, oaky bourbon barrels, smoke, sweet caramel, roasted malts and dark fruit.

BBF, Say it Loud i Pilsner Urquell presenten: SAY IT CRAFT, L'ESPAI ON RELAXAR-SE

BBF, Say it Loud y Pilsner Urquell presentan: SAY IT CRAFT, EL ESPACIO DONDE RELAJARSE

BBF, Say it Loud and Pilsner Urquell present: SAY IT CRAFT, THE SPACE TO RELAX

Sessions de Dj Dissabte i diumenge de 12 a 20h

La zona exterior del Barcelona Beer Festival acollira aquest any el Say it Craft, un espai on poder gaudir de música en vinil, taules i cadires i una cervesa especialment convidada, la Pilsner Urquell sense pasteuritzar.

És per això que darrera els plats, el col·lectiu Say it Loud estarà posant música en vinil, en format analògic, convidant a diferents djs de la ciutat, molts d'ells lligats a la música negra d'una o altra forma (músics, promotors, activistes...)

La proposta també vol ajudar a acostar dos mons que molts cops són molt propers, cervesa i música, però que massa sovint viuen d'esquena. És per això que recuperant velles receptes com la original Pilsner Urquell Tankovna som capaços de reivindicar també les gravacions de grans clàssics de la música negra (Soul, Funk, Swing, Hip Hop...)

Un format petit, dins d'un festival major, on lliguem dues branques de la cultura (musical i gastronòmica) amb formes i sensibilitats germanes.

Sesiones de Dj Sábado y Domingo de 12h a 20h

La zona exterior del Barcelona Beer Festival acogerá este año el Say it Craft, un espacio donde poder disfrutar de música en vinilo, mesas y sillas y una cerveza especialmente invitada, la Pilsner Urquell sin pasteurizar.

Es por ello que tras los platos, el colectivo Say it Loud estará poniendo música en vinilo, en formato analógico, invitando a diferentes djs de la ciudad, muchos de ellos ligados a la música negra de una u otra forma (músicos, promotores, activistas...).

La propuesta también quiere ayudar a aproximar dos mundos que muchas veces son muy cercanos, cerveza y música, pero que demasiado a menudo viven de espalda. Es por ello que recuperando viejas recetas como la original Pilsner Urquell Tankovna somos capaces de reivindicar también las grabaciones de grandes clásicos de la música negra (Soul, Funk, Swing, Hip Hop...)

Un formato pequeño, dentro de un festival mayor, donde atamos dos ramas de la cultura (musical y gastronómica) con formas y sensibilidades hermanas.

DJ Sessions Saturday and Sunday from 12 to 20h

The exterior area of the Barcelona Beer Festival will feature this year the Say it Craft, a space where you'll be able to enjoy vinyl music, tables and chairs and a beer specially invited, the Pilsner Urquell without pasteurization.

That's why behind the plates, the collective Say it Loud will be playing music on vinyl, in analogue format, inviting different DJ's from the City, the majority of those with strong ties to Black music one way or the other (musicians, promoters, activists...)

The proposal also wants to help bring closer together two worlds that are often very close, beer and music, but that live oblivious to each other too often. Hence, recovering old recipes as the original Pilsner Urquell Tankovna, we're able to reclaim as well the recordings of the great Black music classics (Soul, Funk, Swing, Hip Hop...)

A little format, inside a major Festival, where we've tied together two branches of our culture (musical and gastronomic) with similar forms and sensibilities.

Gràcies a la col·laboració amb Pilsner Urquell serà un verdader privilegi comptar a la zona Say it Craft amb l'esplèndida Pilsner Tankovna portada expressament des de Pilsen (Txèquia) en un tanc de 500 litres pel BBF des de Pilsen i atenció: amb tan sols tres setmanes de vida útil des de que surt de fàbrica! Així que podem assegurar la seva frescor, el que es tradueix a més en un sabor més pronunciat i profund; però qui millor que el seu mestre cerveser Vaclav Berka per a descriure-la: «la cervesa està en el seu millor nivell a les bodegues de la fàbrica. És allà on està més fresca i on es troba el millor sabor possible. Però com no tothom pot venir a Pilsen, hem creat Tankovna, la nostra cervesa de tanc, fresca y sense pasteuritzar.»

Així doncs, esperem que gaudiu d'una perfecta combinació creada en aquest nou espai entre la música en rigorós vinil del col·lectiu Say it Loud i Pilsner Urquell, la primera cervesa tipus Pilsner de la història (1842).

Gracias a la colaboración con Pilsner Urquell será un verdadero privilegio contar en la zona Say it Craft con la espléndida Pilsner Tankovna traída expresamente desde Pilsen (Rep. Checa) en un tanque de 500 litros para el BBF desde Pilsen y atención: con tan sólo tres semanas de vida útil desde que sale de fábrica! Así que podemos asegurar su frescura, lo que se traduce además en un sabor más pronunciado y profundo; pero quién mejor que su maestro cervecero Vaclav Berka para describirla: ¨la cerveza está en su mejor nivel en las bodegas de la fábrica. Es allí donde está más fresca y donde se disfruta el mejor sabor posible. Pero como no todos pueden venir a Pilsen, hemos creadoTankovna, nuestra cerveza de tanque, fresca y sin pasteurizar."

Así pues, esperamos que disfrutéis de una perfecta combinación creada en este nuevo espacio entre la música en riguroso vinilo del colectivo Say it Loud y Pilsner Urquell, la primera cerveza tipo Pilsner de la historia (1842), ahí es nada.

Thanks to the collaboration with Pilsner Urquell, it'll be a true privilege to have, in the Say it Craft zone, the splendid Pilsner Tankovna brought on purpose for the BBF from Pilsen (Tzech Rep.) in a 500 litres tank and beware: with only three weeks of useful life since getting out of the brewery! Its freshness is therefore guaranteed, which translates in a more pronounced and profound flavour; but who better than its master brewer Vaclav Berka to describe it: "Beer is at its peek level in the cellars of the brewery. It's there that it's more fresh and where you can enjoy the best possible flavour. But since not everybody can come to Pilsen, we've created Tankovna, our tank beer, crisp and with no pasteurization."

Therefore we hope you'll enjoy this perfect combination crafted in this new space between music played on rigorous vinyl by the Say it Loud collective and Pilsner Urquell, the first Pilsner type beer in human history (1842), 'nuff said.

PACK DE CERVESES BBF 2016 / PACK DE CERVEZAS 2016 / BBF 2016 BEER PACK

Un any més hem elaborat un pack de 4 cerveses d'edició especial del BBF. Dissenyat amb una motivació didàctica i de difusió de la cultura cervesera, preten resaltar cada ingredient de la cervesa, a fi de poder apreciar per separat les matèries primeres que la composen (aigua, malta, llúpol i llevat), ajudant a entendre el que aporta cada una d'elles.

Edició limitada de 500 ampolles, no et quedis sense el teu!

Un año más hemos elaborado un pack de 4 cervezas de edición especial del BBF. Diseñado con una motivación didáctica y de difusión de la cultura cervecera, pretende resaltar cada ingrediente de la cerveza por separad, con el fin de poder apreciar por separado las materias primas que la componen (agua, malta, lúpulo y levadura), ayudando a entender qué aporta cada una de ellas.

Edición limitada de 500 botellas, no te quedes sin el tuyo!

As last year we brewed a 4 pack with BBF special edition beers. Designed with an educational motivation and the desire to spread craft beer culture, we expect to represent each ingredient used in brewing process, in order to taste separately raw materials used (water, malt, hops and yeast), allowing people to understand what provides each one of them.

500 bottles Limited edition, don't leave without yours!

Design by Jordi Matosas

CERVESES LA PIRATA

CERVESES LA PIRATA
Súria
Barcelona
www.cervesalapirata.com

QUER
Berga
Barcelona
www.querbeer.com

AS CERVESA ARTESANA
Montornés del Vallés
Barcelona
http://www.ascervesa.com/

EDGE BREWING
Barcelona
www.edgebrewing.com

BBF

PACK BBF 2016

1. Aigua (CERVESES LA PIRATA) — Gose 4,5% IBU: 5

Es tracta d'una cervesa d'estil Gose, on predomina l'acidesa produida pel Lactobacillus i la salinitat de l'aigua. Brouada amb maltes de blat i pils i llupolitzada molt "dèbilment" amb llúpol noble Saaz. El resultat és una cervesa molt refrescant i lleugera.

Se trata de una cerveza de estilo Gose, donde predomina la acidez producida por el Lactobacillus y la salinidad del agua. Elaborada con maltas de trigo y pils y lupulizada muy "débilmente" con lúpulo noble Saaz. El resultado es una cerveza muy refrescante y ligera.

Gose style where dominates some acidity due to Lactobacillus and water saltiness. Brewed with malted wheat and pils and "softly" hopped with noble hop Saaz. The result is a very refreshing and light beer.

2. Malta (QUER) — Smoked beer 6% IBU: 25

Cervesa complexa amb notes de fusta fumada i cendra, on destaca un perfil de fumat alt agradable en boca i fàcil de beure, de color coure fosc intens, de cos lleuger amb una dolçor final amb boca.

Cerveza compleja con notas de madera ahumada y ceniza, donde destaca un perfil ahumado alto agradable en boca y bácil de beber, de color cobre oscuro intenso, de cuerpo ligero con un dulzor final en boca.

Complex beer with hints of smoked wood and ash, where dominates a high smoked sensation in mouth and easy to drink. Dark intense copper colour , light body and a final sweetness.

3. Llúpol (AS CERVESA ARTESANA) — Double IPA 7,8% IBU: 140

De color ataronjat amb una corona blanca persistent. En nas destaquen aromes a fruites tropicals com el maracujà i la papaia. En boca presenta una amargor alta que es dissipa ràpidament per donar pas a notes afruitades i a la dolçor pròpia de la malta.

De color anaranjado con una corona blanca persistente. En nariz destacan aromas a frutas tropicales comos el maracuyá y la papaya. En boca presenta un amargor alto que se disipa rápidamente para dar paso a notas afrutadas y al dulzor propio de la malta.

Orange-coloured with a white and persistent creamy head. Nose is tropical fruits as passionfruit and papaya. Mouth is highly bitter which disappears quickly to make way for fruity notes and sweetness from malt.

4. Llevat (EDGE BREWING) — Bavarian Hefeweizen 5% IBU: 12

Elaborada en la mateixa línia del clàssic estil de cervesa bavaresa: "hefeweizen". "Hefe" significa "amb llevat". Per tant, ofereix aquells aromes fenòlics de plàtan i clau i té un aspecte tèrbol (no està filtrada). Hem afegit on toc "extra". Ho identifiques?

Elaborada en la misma linea del clásico estilo de cerveza bavaresa: "hefeweizen". "Hefe" significa "con levadura". Por tanto, ofrece aquellos aromas fenólicos de plátano y clavo y tiene un aspecto turbio (no está filtrada). Hemos añadido un toque "extra". Lo identificas?

Inspired by the classic Bavarian "hefeweizen" beer style: "hefe" means "with yeast". As such, it offers a typically phenolic aroma of banana and clove, and is slightly turbid because it is unfiltered. We also added a little "something extra". Can you identify it?

GARAGE / STILLWATER – Cask vs. Keg – Special Edition BBF 2016

En 2012 en el Barcelona Beer Festival vam presentar per primera vegada cervesa servida en cask. Aquest any emportarem una IPA feta amb col·laboració entre Garage Beer Co. (BCN) i Stillwater Artisanal (NYC) servida en cask i keg per demostrar les diferències entre aquests dos estils.

La diferència principal és que en el cask la cervesa passa una segona fermentació que servirà per obtenir una carbonatació comparativament més suau. A més aquest estil requereix servir la cervesa a una temperatura aproximada de 12 graus.

Per demostrar aquesta diferència la fàbrica de Barcelona Garage Beer Co. ha creat, en col·laboració amb el Brian Stillwater, cerveser "gipsy" reconegut a nivell mundial, una hoppy session IPA que anirà en cask i keg.

ALL THAT es la versió cask i AND THEN SOME la versió en keg. Amb una graduació de 4.7% i dry-hopping de citra i mosaic, aquestes cerveses són la manera ideal per apreciar la diferència entre cask i keg.

En 2012 en el Barcelona Beer Festival presentamos por primera vez cerveza servida en cask.

Este año vamos a traeros una IPA hecha en colaboración entre Garage Beer Co. (BCN) y Stillwater Artisanal (NYC) servida en cask y keg para demostrar las diferencias entre estos dos estilos.

La diferencia principal es que en el cask la cerveza atiende una segunda fermentación que servirá para obtener una carbonatación comparativamente más suave. Además este estilo requiere servir la cerveza a una temperatura aproximada de 12 grados.

Para demostrar esta diferencia la fábrica de Barcelona Garage Beer Co. ha creado, en colaboración con Brian Stillwater, cervecero "gipsy" reconocido a nivel mundial, una hoppy session IPA que irá servida en cask y keg.

ALL THAT es la versión cask y AND THEN SOME la versión en keg. Con una graduación de 4.7% y dry-hopping de citra y mosaic estas cervezas son la manera ideal para apreciar la diferencia entre cask y keg.

The first year we presented cask beer at the Barcelona Beer Festival was 2012. This year we're bringing you an IPA collaboration between Garage Beer Co. (BCN) and Stillwater Artisanal (NYC) in both cask and keg, to demonstrate the difference between the two styles.

The main difference between cask and keg is that the beer undergoes a secondary fermentation in cask which produces a comparatively low level of carbonation and is traditionally consumed at approximately 12 degrees.

To demonstrate this difference, local brewery Garage Beer Co. have teamed up with world-renowned 'gypsy brewer' Brian Stillwater to create a hoppy session IPA in both cask and keg.

ALL THAT is the cask version and AND THEN SOME is the keg version. Both are dry-hopped with citra and mosaic hops and at 4.7% offer a refreshing way to compare the difference between cask and keg beers.

GARAGE BEER CO.

5. All that (Cask Version) ..... Hoppy Session IPA **4,7%**

6. And then some (Keg Version) ..... Hoppy Session IPA **4,7%**

BARCELONA BEER FESTIVAL – ESPECIAL EDITION – HOPS & HOPES 2016

"Podem estar orgullosos perquè això, és el fruit de la feina de molta gent" Així resumía Carles (Ales Agullons) la seva idea del BBF a la primera edició, allà al 2012. No podem estar més d'acord i ens faltarien pàgines en aquest llibret si volguéssim nombrar-los a tots, però permeteu-nos una llicència i aquesta és agraïr al Carles i a la Montse d'Ales Agullons la seva ajuda i recolzament tots aquests anys.

"Podemos estar orgullosos porque esto (BBF12), es el fruto del trabajo de mucha gente" Así resumía Carles (Ales Agullons) su idea del BBF en la primera edición, allá en el 2012. No podemos estar más de acuerdo y nos faltarían páginas en este libreto si quisiéramos nombrarlos a todos, pero permitidnos una licencia y ésta es agradecer a Carlos y a Montse de Ales Agullons su ayuda y apoyo todos estos años.

"We can be proud because this (BBF12), is the result of a bunch of people work" This is how Carles (Ales Agullons) defined his idea of BBF on its first edition on 2012. We are totally agree and there is no enough pages in this booklet to write the name of all of them, but please allow us to thank specially Carles and Montse from Ales Agullons for its help and support all of these years.

BARCELONA BEER FESTIVAL

Barcelona

7. Hops & Hopes 2016 ..... Pale English Beer **5,5%** IBU: 37

Pale Ale monovarietal amb Cascade ecològic cultivat a Girona pel nostre amic Jordi de Lupulina.

Pale Ale monovarietal con Cascade ecológico cultivado en Gerona por nuestro amigo Jordi de Lupulina.

Pale Ale monovarietal amb Cascade ecològic cultivat a Girona pel nostre amic Jordi de Lupulina.

BENVINGUTS/BIENVENIDOS/WELCOME
'BIÈRES ET SAVEURS DE CHAMBLY' (QUEBEC)

En acabat la primera edició del BBF anàvem rebent propostes i felicitacions per aquell tret de sortida exitòs del projecte. Una va ser prou curiosa, un organitzador del principal festival del Quebec que va servir d'excusa per iniciar un contacte regular per mail i xat.

En Claude es va animar a venir a visitar-nos i es va crear una amistat que hem anat alimentant. El següent pas va ser aquest estiu en que el BBF va ser convidat al seu festival acompanyats de cerveses catalanes. Així portàrem una bona representació amb Guineu, La Pirata, Agullons, Zulogaarden i Calavera, amb els dos primers cervesers en persona. Un festival espectacular de 60.000 assistents d'on vàrem aprendre un munt i, sens dubte, marcarà part dels reptes de futur del BBF.

Ara ens toca tornar l'acollida sent orgullosos amfitrions del festival de Chambly i d'una escena cervesera tant potent com és la del Quebec. Així, seran nou cerveseres que enviaran cervesa pel BBF, amb la presència de part dels cervesers. Algunes, és el primer cop que surten del Quebec.

Depuis 2002

Bières et Saveurs de Chambly

Al terminar la primera edición del BBF íbamos recibiendo propuestas y felicitaciones por ese exitoso tiro de salida del proyecto. Una fue bastante curiosa, un organizador del principal festival en Quebec que sirvió de excusa para iniciar un contacto regular por mail y chat.

Claude se animó a venir a visitarnos y se creó una amistad que hemos ido alimentando. El siguiente paso fue este verano en que el BBF fue invitado a su festival acompañados de cervezas catalanas. Así llevamos una buena representación con Guineu, La Pirata, Agullons, Zulogaarden y Calavera, con los dos primeros cerveceros en persona. Un festival espectacular de 60.000 asistentes de donde hemos aprendido un montón y, sin duda, marcará parte de los retos de futuro del BBF.

Ahora nos toca devolver la acogida siendo orgullosos anfitriones del festival de Chambly y de una escena cervecera tan potente como es la de Quebec. Así, serán nueve cerveceras que enviarán cerveza al BBF, con la presencia de alguno de los cerveceros. Algunas, es la primera vez que salen de Quebec.

After the first edition of BBF, we started to receive proposals and congratulations on the project's successful start. One such correspondence, from the organizer of the main festival in Quebec, was rather curious and served as an excuse to start regular contact by email and chat.

Claude then decided to come and visited us so a friendship was born during this time, one that we have been nurturing ever since. The next step took place this summer, when the BBF was invited to partake in his festival accompanied by Catalan beers. We were well represented by Guineu, La Pirata, Agullons, Zulogaarden and Calavera, with the first two brewers attending in person. A spectacular outdoors festival with 60,000 attendees, where we learned a lot and which will certainly mark part of the future challenges of the BBF.

Now it's our turn as hosts to welcome back the proud organisers of the Chambly festival and of a brewing scene as powerful as that of Quebec. Thus, there will be nine breweries that will send their beers to the BBF, with some of the brewers in attendance. This will be the first time some of the beers will be available outside Quebec.

CHARLEVOIX
Baie-St-Paul, Quebec

8. Dominus Vobiscum Triple — Abbey Tripel — **9%** IBU: 15
Inspirada per l'herència dels monjos Belges. | Inspirada por la herencia de los monjes Belgas. | Inspired by Belgium monks heritage.

9. Vache Folle Extra Special Bitter — ESB — **6,0%** IBU: N/A
Red Ale generosa, amb un perfum potent a llúpols de flor i amargor sustinguda, que la separa d'altres cervesese mundanes. | Red Ale generosa cuyo potente perfume a lúpulos de flor y amargor sostenida la separa de otras cervezas mundanas. | Generous Red Ale whose powerful perfume of flowery hops and sustained bitterness set it apart from mundane beers.

10. Vache Folle Imperial Milk Stout — Imperial Stout — **9%** IBU: N/A
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.. | A big black IPA brewed using the holy trinity of Mexican Chilies.

HOPFENSTARK
L'Assomption, Quebec

11. Station 55 — Saison — **6,5%** IBU: N/A
Vol ser un híbrid entre una cervesa Belga Terroir i una IPA Americana. Se la perceb com en contra del resorgir de la cervesa artesana a Bèlgica. | Quiere ser un híbrido entre una cerveza Belga Terroir y una IPA Americana. Se la percibe como en contra del resurgir de la cerveza artesana en Bélgica. | Wants to be a hybrid between a Belgian beer Terroir and IPA American type. It is seen against the brewing revival in Belgium.

12. Boson de Higgs — Saison — **3,8%** IBU: N/A
No és una cervesa fumada. No és una Berliner Weisse àcida. Potser sigui una Saison rara. BerlinerRauchSaison. | No es una cerveza ahumada. No es una Berliner Weisse ácida. Tal vez sea una Saison rara. BerlinerRauchSaison. | It's not a smoke beer. It's not a tart Berliner Weisse. It's maybe a weird Saison. BerlinerRauchSaison.

13. Station 7 — Saison — **5%** IBU: N/A
Cervesa d'herbes. | Cerveza de hierbas. | Herbal beer.

LES TROIS MOUSQUETAIRES
Brossard, Quebec

14. Saison Brett — Saison — **7%** IBU: 24
Fermentada completament en barriques de roure amb llevat Saison i posteriorment amb Brettanomyces. | Fermentada enteramente en barricas de roble con levadura Saison y posteriormente con Brettanomyces. | Fermented entirely in oak barrels with Saison yeast then with Brettanomyces.

15. Baltic Porter — Baltic Porter — **10%** IBU: N/A
A diferència de les Porter típiques, la nostra Baltic Porter està elaborada seguint l'estil tradicional com Lager de baixa fermentació. El resultat és una cervesa negra luxosament rodona però robusta,amb una lleugera amargor. | A diferencia de las Porter típicas, nuestra Baltic Porter está elaborada siguiendo el estilo tradicional como Lager de baja fermentación. El resultado es una cerveza negra lujosamente redonda pero robusta, con una ligera amargor. | Unlike typical porters, our Baltic Porter is brewed in the traditional style as a bottom-fermenting lager. The result is a luxuriously round, but robust, black beer with a mild bitterness.

16. Berliner Weisse — Berliner Weisse 3% IBU: 5

Aquesta Wheat Ale molt àcida d'inspiració Germana por ser servida directament o amb una espurna de sirop de fruita en el vas.

Esta Wheat Ale muy ácida de inspiración Germana puede ser servida directamente o con una pizca de sirope de fruta en el vaso.

This very sour german-inspired wheat ale can be served straight or with a dash of fruit syrup in the glass

BENELUX — BENELUX/ZULOGAARDEN

Montréal, Quebec

17. Catapulte — IPA 7,2% IBU: 62

Col·laboració Benelux (Montréal) Zulogaarden (Barcelona). American IPA, 7,2°, 62 IBUs.

Colaboración Benelux (Montréal) Zulogaarden (Barcelona). American IPA, 7,2°, 62 IBUs.

Collaboration Benelux (Montréal) Zulogaarden (Barcelona). American IPA. 7,2°, 62 Ibus.

FARNHAM — FARNHAM

Farnham, Quebec

18. English Brown Ale — Brown Ale 4,5% IBU: 26

Elaborada per a Tabagie de la Place.

Elaborada para Tabagie de la Place.

Brewed for Tabagie de la Place.

19. IPA — IPA 6% IBU: 64

IPA realment bevible, llupulosa amb un 6% d'alcohol.

IPA realmente bebible, lupulosa con 6% de alcohol.

Really drinkable IPA, hoppy with a 6% Alcohol

20. British Bitter — Bitter 5% IBU: 35

Una Bitter Anglesa de veritat elaborada a Canadà.

Una Bitter Inglesa de verdad elaborada en Canadá.

A real British Bitter brewed in Canada.

BRASSEURS DU MONDE

Saint-Hyacinthe, Quebec

21. Houblonnière — APA 5,2% IBU: N/A

Hem mantingut els sabors a malta així com el contingut en alcohol sota control, per a que puguis experimentar una explosió de llúpols en la teva boca. Boom!

Hemos mantenido los sabores a malta así como el contenido en alcohol bajo control, para que puedas experimentar una explosión de lúpulos en tu boca. ¡Boom!

We kept the malt flavours as well as the alcohol content under control so you could experience an explosion of hops in your mouth. Boom!

22. Interdite IPA 60 min — IPA 6% IBU: 60

La Interdite – 60 minute (llupulada de manera contínua durant una hora) és una Pale Ale que presenta llúpols Americans amargs i aromàtics.

La Interdite – 60 minute (continuamente lupulada durante una hora) es una Pale Ale que presenta lúpulos Americanos amargos y aromáticos.

L'Interdite –60 minute (continually hopped for one hour) is a Pale Ale featuring bitter and aromatic American hops.

23. Infusée — Belgian Ale 7,0% IBU: N/A

Célébrante és una Ale rossa fermentada amb llevat de Champagne. Elaborada per a ser gaudida en moments especials i significatius de la vida, com el Champagne.

Célébrante es una Ale rubia fermentada con levadura de Champagne. Elaborada para ser disfrutada en momentos especiales y significativos de la vida, como el Champagne.

Célébrante is a blonde Ale fermented with champagne yeast. Brewed to be enjoyed at special, significant moments in life, much like Champagne.

24. Célébrante — Spice/Herb/Vegetable 5,4% IBU: N/A

Cervesa i tè., El consum d'aquests dos brebatges data de l'Antiguitat.

Cerveza y té. El consumo de estos dos brebajes data de la Antigüedad.

Beer and tea. Consumption of those two beverages dates back to Antiquity.

25. Big Ben Porter — Porter 5,5% IBU: N/A

Moderadament seca amb sabors a malts Caramel lleugerament cremats i llúpols Anglesos per a presentar una lleugera amargor i equilibri.

Moderadamente seca con sabores a maltas Caramel ligeramente quemadas y lúpulos Ingleses para presentar una ligera amargor y equilibrio.

Moderately dry with flavours of slightly burnt caramel malts and English hops to bring a light bitterness and balance it all.

BRASSEURS ILLIMITÉS

St. Eustache, Quebec

26. Simple Malt Fumée — Smoked beer 8,6% IBU: 33

Oda als malts fumats. La seva espiral maltosa ensucrada, on es creuen caramel, tira de bedoll I s'insinúa la melassa, queda fidelment sostinguda per l'aport del fum de la fusta de faig.

Oda a las maltas fumadas. Su espiral maltosa azucarada, donde se entrecruzan caramelo, tira de arce y se insinúa la melaza, queda fielmente sostenida por el aporte del humo de la madera de haya.

Ode to smoked malts. Its malted sugary spiral, where caramel, maple and a hint of molasses crossover, is faithfully sustained by the addition of beech wood smoke.

27. Simple Malt Double IPA — Double IPA 8% IBU: 93

Porta fins al límit la valentia, fins a oferir una llupulització doble ultratjosament potent, acompanyant una personalitat francament refrescant per una birra de 8% alc./vol.

Lleva hasta el límite la valentía, hasta ofrecer una lupulización doble ultrajantemente potente, acompañando una personalidad francamente refrescante para una cerveza de 8% alc./vol.

Takes courage to the limit, by offering a double hop process outrageously strong, accompanying a personality truly refreshing for a 8% alc./vol. Beer.

28. Simple Malt Saison — Saison 6,2% IBU: 23

Els seus aromes florals i els seus sabors afruitats estimularan els vostres sentits mentre que el seu cos lleuger sabrà perfectament refrescar-vos.

Sus aromas florales y sus sabores afrutados estimularán vuestros sentidos mientras que su cuerpo ligero sabrá perfectamente refrescaros.

Its flowery aromas and its fruity flavours will stimulate your senses while its light body will indubitably know how to refresh you.

BILBOQUET

Saint-Hyacinthe, Quebec

29. MacKroken Flower — Scotch Ale 10,8% IBU: N/A

Aquesta és diferent de la versió Bieropholie ja que conté llúpols i llevats distints.

Esta es diferente de la versión Bieropholie ya que contiene lúpulos y levadura distintos.

This one is different than the Bieropholie version as it has a different yeast and hops.

30. Charleston — Session IPA 3,9% IBU: 45

Llúpols Citra & Galaxy.

Lúpulos Citra & Galaxy.

Citra & Galaxy hops.

31. Archange — HefeWeizen 5% IBU: N/A

Archange és una hefeweizen – un estil tradicional Alemany. Cervesa blanca, els distintius sabors a fruites de la cual vénen del llevat especial.

Archange es una hefeweizen – un estilo tradicional Alemán. Cerveza blanca cuyos distintivos sabores a frutas vienen de una levadura especial.

L'Archange is a hefeweizen - a traditional German-style white beer whose distinct fruit flavours come from special yeast.

32. Coup de Canon — Stout **5%** IBU: N/A

Elaborada amb cafè. | Elaborada con café. | Brewed with coffee.

DUNHAM

Dunham, Quebec

33. Imperial Black IPA — Imperial IPA **8,6%** IBU: 117

La nostra versió Imperial de la nostra Black IPA. Altament llupulada fins a 117 IBUs amb Centennial, Columbus, Nugget i Cascade. | Nuestra versión Imperial de nuestra Black IPA. Altamente lupulada hasta 117 IBUs con Centennial, Columbus, Nugget y Cascade. | Our imperial version of our Black IPA. Heavily hopped to 117 IBU's with Centennial, Colombus, Nugget and Cascade hops.

34. Black IPA — Black IPA **5,7%** IBU: 95

Robusta, rodona i seca a la vegada. Lo millor d'ambdós móns (IPA i Stout). | Robusta, redonda y seca a la vez. Lo mejor de ambos mundos (IPA y Stout). | Robust, round and dry all at once. The best of both worlds (IPA and Stout).

35. Triple XXX — Abbey Tripel **8,5%** IBU: 67

Inspirada en la Tripel Belga, llupulada a la manera Americana. | Inspirada en la Tripel Belga, lupulada a la manera Americana. | Belgian Triple inspired, hopped the american way...

36. Jane Doe #4 — Sour Ale **8,1%** IBU: N/A

Una mescla de 50% Double Red Ale envellida en barril Sauternes amb microflora salvatge, i de 16,6% de Double Dose Sauternes i Troïka cadascun. Envellida en barrils de Chardonnay i Orange de Dunham. | Una mezcla de 50% Doubel Red Ale envejecida en barril Sauternes con microflora salvaje, y de 16,66% de Double Dose Sauternes y Troïka cada uno. Envejecida en barriles de Chardonnay y Orange de Dunham. | A blend of 50% Doubel Red Ale aged in Sauternes barrel with wild microflora, and 16,66% each of Double Dose Sauternes, Troïka aged in Chardonnay barrels and Orange de Dunham.

MANCHESTER BREWERIES / CASK CORNER

NOVETAT! Enguany estrenem col.laboració amb el Manchester Beer & Cider Festival. Cada festival es compromet a fer una selecció especial de cerveses locals i enviar-la a l'altre festival (juntament amb els cervesers). Així obrim fronteres i el BBF fa d'humil ambaixador dels productes locals, promocionant la cervesa de qualitat arreu del món i donant al nostre sector presència internacional.

Nosaltres vem fer equip amb Quer, Bidassoa Basque Brewery, Guineu i Dougall's; ajuntant 16 fantàstiques cerveses. Ara el seu equip arriba carregat d'estrelles i a més amb una selecció de cerveses en cask anglès que servirem en bomba de mà, mantenint així l'exitós "cask corner" de l'any passat... real ale style!

NOVEDAD! Este año estrenamos colaboración con el Manchester Beer & Cider Festival. Cada festival se compromete a realizar una selección especial de cervezas locales i enviarla al otro festival (juntamente con los cerveceros). Así abrimos fronteras y el BBF hace de humilde embajador de los productos locales, promocionando la cerveza de calidad por doquier y dando además a nuestro sector presencia internacional.

Nosotros hicimos equipo con Quer, Bidassoa Basque Brewery, Guineu i Dougall's; juntando 16 fantásticas cervezas. Ahora su equipo llega cargado de estrellas y además con una selección de cervezas en cask inglés que serviremos en bomba de mano, manteniendo así el exitoso "cask corner" del año pasado... real ale style!

NOVELTY! New collaboration with Manchester Beer & Cider Festival. In this collab each festival takes care of selecting and joining a special list of beers and send it to the other (together with some brewers). By doing this, BBF becomes in some kind of ambassador of local breweries and promote quality craft beer all over the world, giving international presence to our craft beer movement.

Our team travelling to Manchester was formed by Quer, Bidassoa Basque Brewery, Guineu and Dougall's; joining 16 great beers. Now their team arrives full of leading projects and also with a selection of cask beers which will be served with handpump, continuing with our succesful last year "cask corner"... real ale style!

BLACKJACK BEERS

Manchester, UK

37. Quer Colaboration — ESB **6%** IBU: N/A

Estil ESB elaborada a Manchester juntament amb Quer (Berga, Barcelona). | Estilo ESB elaborada en Manchester juntamente con Quer (Berga, Barcelona). | ESB style brewed in Manchester with Quer (Berga, Barcelona).

38. Stout — Stout **5%** IBU: N/A

Dry Stout tradicional. | Dry Stout tradicional. | Traditional dry Stout.

39. Fullhouse DIPA (brett) — Double IPA **9%** IBU: N/A

Una molt llupulada Double IPA amb llevat Brettanomyces afegit a la fermentació. | Una muy lupulada Double IPA con levadura Brettanomyces añadida a la fermentación. | A big hoppy DIPA with Brett yeast added to fermentation.

40. Royal Flush EPA — EPA **5%** IBU: N/A

Una Pale Ale llupulada Britànica. | Una Pale Ale lupulada Británica. | An all British hopped Pale Ale.

TRACK BREW CO

Manchester, UK

41. Sonoma

Pale Ale **3,8%** IBU: 20

Una Session Pale fantàstica, bastant seca però refrescant i afruitada també.

Una Session Pale fantástica, bastante seca pero refrescante y afrutada también.

A fantastic Session Pale, fairly dry but refreshing and fruity too.

42. Valpo

Red Ale **4%** IBU: 32

Una Session Red Ale, seca amb una espina dorsal de malta Pale. Llupulada amb llúpols Americans i de Nova Zelanda.

Una Session Red Ale, seca con una espina dorsal de malta Pale. Lupulada con lúpulos Americanos y de Nueva Zelanda.

A Session Red ale, dry with pale malt backbone. Hopped with a combination of US and NZ hops.

43. Zoji

Black IPA **5,8%** IBU: 52

Black IPA – un gran intent àcid sobre l'estil, amb addicions massives de Citra i Mosaic en el dry-hopping i al final.

Black IPA – un gran intento ácido sobre el estilo, con adiciones masivas de Citra y Mosaic en el dry-hopping y al final.

Black IPA - a big zesty take on the style massive late and dry hop additions of Citra and Mosaic.

44. MCBF Collab

Oatmeal Rye **4,3%** IBU: 25

Oatmeal Rye (civada de sègol) – elaborada juntament amb el National Brew Champion del Regne Unit. Base de malta seca acabada amb llúpols Motueka i Equinox.

Oatmeal Rye (avena de centeno) – elaborada juntamente con el National Brew Champion del Reino Unido. Base de malta seca acabada con lúpulos Motueka y Equinox.

Oatmeal Rye - brewed with the UK National Homebrew Champion. Dry malt base finished with Motueka and Equinox hops.

SQUAWK BREWING CO

Manchester, UK

45. Session IPA

IPA **4,6%** IBU: N/A

Session IPA altament llupulada. Espera sabors cítrics amb una espina dorsal a malta forta.

Session IPA altamente lupulada. Espera sabores cítricos con una espina dorsal a malta fuerte.

Heavily hopped Session IPA expect citrus flavours with a strong malt backbone.

46. Porter

Porter **4%** IBU: N/A

Xocolata, cafè, dolçor, tot el que voldries d'una Porter.

Chocolate, café, dulzor, todo lo que querrías de una Porter.

Chocolate, coffee sweetness everything you'd want from a Porter.

47. Saison

Saison **5,5%** IBU: N/A

Elaborada amb 50kg de maracuyà per a afegir-li extra acidesa a aquesta deliciosa Saison.

Elaborada con 50kg de maracuyá para añadirle extra acidez a esta deliciosa Saison.

Brewed with 50kg of passion fruits to add extra zing to this delicious Saison.

48. Pale

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

Pale mono varietal utilitzant només llúpols Cascade.

Pale mono varietal usando solo lúpulos Cascade.

Single hopped Pale using only Cascade hops.

RUNAWAY BREWERY

Manchester, UK

49. ESB

ESB **5,8%** IBU: 45

Estil UK clàssic, equilibrant caramels rics i dolços, amb gusts a fruits, secs i torrats. Delicada amargor final del llúpol.

Estilo UK clásico, equilibrando caramelos ricos y dulces, con gustos a frutos, secos y tostados. Delicado amargor final del lúpulo.

Classic UK style balancing rich, sweet caramels with toasty, dried fruit flavours. Delicate hop bitterness on the finish.

50. Bidassoa Colaboration

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

Cervesa elaborada en col·laboració amb Bidassoa Basque Brewery.

Cerveza elaborada en colaboración con Bidassoa Basque Brewery.

Beer brewed in collaboration with Bidassoa Basque Brewery.

51. Pale Ale

Pale Ale **4,7%** IBU: 30

Pale Ale frescam secam plena de sabors i aromas cítrics, amb un final amarg persistent.

Pale Ale fresca, seca, llena de sabores y aromas cítricos, con un final amargo persistente.

Crisp, dry Pale Ale, packed full of citrus flavours and aromas, with a lingering bitter finish.

52. Smoked Porter

Smoked beer **6%** IBU: 40

Cervesa elaborada en col·laboració amb Bidassoa Basque Brewery.

Cerveza elaborada en colaboración con Bidassoa Basque Brewery.

Beer brewed in collaboration with Bidassoa Basque Brewery.

OUTSTANDING BEERS

Manchester, UK

53. Stout

Stout **5,5%** IBU: 73,5

Atzabeja, torrefacta, regalèssia.

Azabache, torrefacta, regaliz.

Jet black, roasty, liquoricey.

54. Blonde

Blonde Ale **4,4%** IBU: 43

Pàlida, cítrica, refrescant.

Pálida, cítrica, refrescante.

Pale, citrussy, refreshing.

55. IPA

IPA **5,5%** IBU: 71

Daurada, seca, amarga.

Dorada, seca, amarga.

Golden, dry, bitter.

56. Pilsner

Pilsner **5%** IBU: 25

Neta, fresca, nítida.

Limpia, fresca, nítida.

Clean, crisp, sharp.

QUANTUM

Manchester, UK

57. Manchester Mild 1987

Mild **3,1%** IBU: 12

Una Mild lleugera basada en la recepta Boddington de 1987.

Una Mild ligera basada en la receta Boddington de 1987.

A light Mild based on the 1987 Boddington's recipe.

58. American Light

Pale Ale **3,6%** IBU: 35

Session lleugera elaborada amb llúpols Americans.

Session ligera elaborada con lúpulos Americanos.

Light Session beer made with US hops.

59. Rowanberry Sour

Berliner Weisse **3,6%** IBU: 15

Berliner Weisse elaborada amb serves (tipus de baia) locals afegides.

Berliner Weisse elaborada con serbas locales añadidas.

Berlinerweisse made with added local rowanberries.

60. Chinook Lager

India Pale Lager **5%** IBU: 45

Una India Pale Ale lleugera, monovarietal de Chinook.

Una India Pale Lager ligera, monovarietal de Chinook.

A light India Pale Lager, single hopped with Chinook.

VERMONT CRAFT BREWERS (USA)

De la visita al festival de Bières et Saveurs de Chambly sempre de la mà del inestimable Claude, organitzador del festival, va sorgir una espurna instantània d'amistat entre la Laura i l'equip del BBF. La Laura és la directora del Vermont Brewers Festival (USA) i la seva jovialitat i passió per la cervesa artesana ràpidament ens va enamorar. Lo que segueix és obvi: unes cerveses, més riures i la necessitat de fer coses plegats i difondre això que ens apassiona: la cervesa artesana.

El VBF és un dels festivals més impressionants del món, no només perqué porti més de 20 anys celebrant-se, tampoc per la sorprenent quantitat de cerveseres a Vermont, sino també per la extrema qualitat de totes elles. Per tant per nosaltres és un gran honor poder anunciar aquesta colaboració i disfrutar d'aquestes meravelles líquides al BBF. Gràcies Laura per la immensa labor que has fet i per fer possible aquesta col.laboració, brindarem molts cops per tu al BBF!

Sigueu benvinguts Vermont Brewers, això és casa vostra...

De la visita al festival de Bières et Saveurs de Chambly siempre de la mano del inestimable Claude, organizador del festival, surgió una chispa instantánea de amistad entre Laura i el equipo del BBF. Laura es la directora del Vermont Brewers Festival (USA) y su jovialidad y pasión por la cerveza artesana rápidamente nos enamoró. Lo que sigue es obvio: unas cervezas, más risas y la necesidad de hacer cosas juntos y difundir esto que nos apasiona: la cerveza artesana.

El VBF es uno de los festivales más impresionantes del mundo, no sólo porque lleve más de 20 años celebrándose, tampoco por la sorprendente cantidad de cerveceras en Vermont, sino también por la extrema calidad de todas ellas. Por tanto para nosotros es un gran honor poder anunciar esta colaboración y disfrutar de estas maravillas líquidas en el BBF. Gracias Laura por la inmensa labor que has hecho y por hacer posible esta colaboración, brindaremos muchas veces por ti en el BBF!

Sed bienvenidos Vermont Brewers, estáis en vuestra casa...

From our visit to festival Bières et Saveurs de Chambly,invited by our "big bro" Claude (festival's organizer), a quick spark of friendship appeared between Laura and BBF team. Laura is the Vermont Brewers Festival director (USA) and her cheerfulness and passion for the craft beer made us fell in love with her. Following is obvious: some craft beers, more laughs and the need of making things together and spread the word about craft beer.

VBF is one of the most impressive festivals in the world, not just because it's more than 20 editions now, not by the surprising number of breweries in Vermont but mostly for the extreme quality of all of them. This is why it makes us really proud to announce this collaboration and having the possibility of tasting these wonderful beers at BBF. Thanks Laura for the great work you've done and for making it possible, we will toast to you at BBF a bunch of times!

"Maybe there's something in the water. Maybe there's something in the air.
Maybe..... there's something up here in the mountains.
Vermont's brewers are making magic with it."

LLS EVENTS
No Line Marketing
Traditional, Digital & Event Marketing

ZERO GRAVITY
Burlington, Vermont

61. Conehead — IPA **5,7%** IBU: 49
La nostra IPA de blat single hop, elaborada només amb llúpols Citra.
Nuestra Ipa de trigo single hop, elaborada solo con lúpulos Citra.
Our single hop wheat IPA, brewed with all Citra hops.

62. Old Ale — Old Ale **7%** IBU: 46
Una tradicional estil Anglès, una ale estupenda per englutir de festa.
Una tradicional estilo Inglés, una Ale estupenda para englutir de fiesta.
A traditional English-style sipper; a stupendous ale to quaff whence wassailing.

63. Narconaut — Black IPA **6,8%** IBU: 81
Malta Pilsner, mescla premium dels malts oscurs, I dry hopping amb Nugget.
Malta Pilsner, marca premium de las maltas oscuras, y dry-hopping con Nugget.
Pilsner malt, premium blend of dark malts and dry-hopped with Nugget.

VON TRAPP BREWING
Stowe, Vermont

64. Pilsner — Pilsner **5,4%** IBU: 42
La Bohemian Pilsner és la guanyadora del premi de plata del Festival Great American Beer del 2015.
La Bohemian Pilsner es la ganadora del premio de plata del Festival Great American Beer del 2015.
The Bohemian Pilsner is the 2015 Silver Award winning Bohemian Pilsener at the Great American Beer Festival.

LOST NATION BREWING
Morrisville, Vermont

65. Petit Ardennes — Belgian Pale Ale **4,2%** IBU: 17
Cervesa rossa de cos lleuger, amb notes a espècies, herbals i fruits tropicals, una cervesa molt de Session.
Cerveza rubia de cuerpo ligero, con notas a especias, herbales y frutos tropicales, una cerveza muy de Session.
Light bodied blonde beer with notes of spice, herb, and tropical fruit, a very sessionable beer.

66. Saison Lamoille

Saison 5,9% IBU: 15

Una versió lleugerament menys alcohòlica del classic estil Farmhouse. Cervesa rossa i tèrbola amb notes a fruits, espècies, i funk.

Una versión ligeramente menos alcohólica del clásico estilo Farmhouse. Cerveza rubia y turbia con notas a frutos, especias y funk

A slightly lower alcohol version of the classic farmhouse style. Hazy golden beer with notes of fruit, spice, and funk.

14TH STAR BREWING

Saint Albans, Vermont

67. Tribute

Double IPA 8,4% IBU: 65

La nostra Double IPA Tribute és una celebració del llúpol, pura i simplement.

Nuestra Double IPA Tribute es una celebración del lúpulo, pura y llanamente.

Our Tribute Double IPA is a celebration of hops, pure and simple.

LAWSON'S FINEST LIQUIDS

Warren, Vermont

68. Double Sunshine

Double IPA 8% IBU: N/A

Sabors a fruits tropicals sucosos i aromes herbacis intensos, gràcies a la abundància de llúpols cultivats als USA. Valorada 100/100 a Ratebeer i Beeradvocate.

Sabores a frutas tropicales jugosas y aromas herbacios intensos, gracias a la abundancia de lúpulos cultivados en los USA. Valorada 100/100 en Ratebeer y Beeradvocate.

Juicy tropical fruit flavours and bright herbal aromas, thanks to the abundance of US-grown hops. Rated 100/100 on Ratebeer and beeradvocate.

69. Fayston Maple Imperial Stout

Imperial Stout 10,1% IBU: N/A

Aquesta especialitat de temporada està elaborada amb malta Pale i amb més de 2 galons de sirop de bedoll per barril.

Esta especialidad de temporada está elaborada con malta Pale y con más de 2 galones de sirope de arce por barril.

This seasonal speciality is brewed with pale malt and over two gallons of VT maple syrup per barrel!

QUEEN CITY BREWERY

Burlington, Vermont

70. Gregarious

Scotch Ale 7,5% IBU: 26

Elaborada únicament a partir dels millors malts Escocesos. Caramelització del most de cervesa amb aigua bullint i una fermentació fresca que produeix una Strong Ale de cos sencer i suau.

Elaborada únicamente a partir de las mejores maltas escocesas. Caramelización del mosto de cerveza con agua hirviendo y una fermentación fresca que produce una Strong Ale de cuerpo entero y suave.

Made from only fine Scottish malts. Kettle caramelization of the wort and a cool fermentation produce a smooth, full-bodied strong ale.

71. Argument

English IPA 7,5% IBU: 65

Dry hopping amb Fuggles i Kent Goldings per donar-li aquell autèntic caràcter anglès.

Dry hopping con Fuggles y Kent Goldings para darle ese auténtico carácter inglés.

Dry-hopped with Fuggles and Kent Goldings for that authentic English character.

72. Barge Canal

Oatmeal Stout 6,8% IBU: N/A

L'aroma és a xocolata, melassa i foc de campament. El gust és a xocolata, vainilla i lleugerament fumada.

El aroma es a chocolate, melaza y fuego de campamento. EL gusto es a chocolate, vainilla y ligeramente ahumada.

Aroma is chocolate, molasses, campfire. Flavour is chocolate, vanilla, mild smoke.

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 stablishments 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.

KEYKEG®

2D2DSPUMA

C/Manigua 4 08027 Barcelona - 661230209

www.2d2dspuma.com

general@2d2dspuma.com

Cerveseria, Tenda i Tenda on-line

Establiment de referència a Europa per la qualitat i varietat de la seva oferta: 9 aixetes, prop de 900 cerveses de diverses procedències i estils, cristalleria, material d'elaboració, cursos, bibliografia...

Cervecería, Tienda y Tienda on-line

Establecimiento de referencia en Europa por la calidad y variedad de su oferta: 9 grifos, cerca de 900 cervezas de diversas procedencias y estilos, cristalería, material de elaboración, cursos, bibliografía...

Pub, Store

An establishment of reference in Europe for the quality and variety of its supply: 9 taps, near 900 beers from different origins and styles, crystal ware, brew material, courses, bibliography...

ABIRRADERO

C/ Vila i Vilà, 77, 08004, Barcelona - 934619446

www.abirradero.com

info@5titius.cat

Brewpub

Brewtup i taproom de l'Institut de la Cervesa Artesana, amb més de 40 sortidors i més de 20 cerveses artesanals locals pròpies.

Brewpub

Brewpub y taproom del Instituto de la Cerveza Artesana, con 40 surtidores y más de 20 cervezas artesanales locales propias.

Brewpub

Brewpub and taproom of the Institute of Craft Beer, with more than 40 taps and more than 20 local craft beers of our own.

ALE&HOP

C/ Basses de Sant Pere, 10, Barcelona - 931269094

www.aleandhop.com

aleandhop@gmail.com

Restaurant - Cerveseria

Bar-restaurant de culte a la Cervesa i al bon menjar, 10 tiradors ben variats i una cuidada selecció en ampolla. També tenim vi natural i servim menjar vegetarià elaborat amb verdures de la nostra horta ecològica. Salut.

Restaurante - Cervecería

Bar-restaurante de culto a la Cerveza y al buen comer, 10 tiradores bien variados y una cuidada selección en botella. También tenemos vino natural y servimos comida vegetariana elaborada con verduras de nuestra huerta ecológica. Salud.

Restaurant - Pub

Beer and good food cult Bar-restaurant, 10 taps well assorted and a cared selection on bottle. We also have natural wine and we serve vegetarian food made of vegetables from our ecological vegetable garden.

B-12

Plaça del vi 11, Girona. - 972013202

cafebar-b12@riseup.net

Restaurant-bar

Restaurant bar vegà (100% vegetarià) i ecològic. Especialistes en cerveses artesanals 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" de importación. Desayunos, menú del día, tapas, cenas...

Restaurant-bar

Vegan Restaurant-Bar (100% vegetarian) and ecological. Specialized in catalan craft beer, 3 taps, 50 beers to choose from, plus imported «guest beers». Breakfast, daily menu, tapas, suppers...

BEERSTORE BARCELONA

C/ Provença 495, Barcelona - 931168714

www.beerstorebcn.com

info@beerstorebcn.com

Tenda i Tenda on-line

Espai cerveser amb més de 400 referències de cerveses nacionals i internacionals. Especialistes en cerveses artesanals catalanes. Materials i ingredients de Homebrewing. Racó col·leccionista. Cursos. Tasts.

Tienda y Tienda on-line

Espacio Cervecero con mas de 400 referencias de cervezas nacionales e internacionales. Especialistas en cervezas artesanales catalanas. Materiales e ingredientes de Homebrewing. Rincón coleccionista. Cursos. Catas.

Store and On-line Store

Beer space with more than 400 references of national and international beers. Specialized in Catalan craft beers. Materials and ingredients for Homebrewing, collectors corner, courses, tastings.

BIERCAB

C/ Muntaner, 55, Barcelona

http://biercab.com

info@biercab.com

Cerveseria

Gastropub amb 30 aixetes, selecció d'ampolles des de Vintage a Fermentació Espontània. Cuina jove i dinàmica que combina perfectament amb la cervesa (Ceviche, Steak Tartar, Patates Braves,...)

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 more than 30 taps, selection of bottle from Vintage to spontaneous fermentation. Young and dynamic cuisine that combines perfectly with the beer (Ceviche, Steak Tartar, Bravas,...)

BLACK LAB BREWHOUSE & KITCHEN

Plaça Pau Vila nº1 (Edifici Palau de Mar), Barcelona - 932218360

www.blacklab.es

hola@blacklab.es

Brewpub

Fundada al 2014, servim 20 tiradors de cerveses fresques de fabricació pròpia. Hem seleccionat els millors plats des de Àsia fins a Amèrica integrant la cervesa a la cuina.

Brewpub

Fundada en 2014, servimos 20 grifos de cervezas frescas de fabricación propia. Hemos seleccionado los mejores platos desde Asia hasta América integrando la cerveza en la cocina.

Brewpub

Founded in 2014, we serve 20 taps of our own brewed fresh beers. We've selected the best dishes from Asia to America, to integrate beer in the cuisine.

BLACK LION

C/ Evarist Arnús, 70, Barcelona - 60618464

www.blacklionbcn.com

info@blacklionbcn.com

Cerveseria

El pub anglès més antic de la ciutat comtal. 12+1 tiradors i moltes més opcions en ampolla. Fine Food & CraftBeer, des del cor de Les Corts, "La cerveseria del barri".

Cervecería

El pub Inglés más antiguo de la ciudad condal. 12+1 tiradores y muchas más opciones en botella. Fine Food & CraftBeer, desde el corazón de Les Corts, "La Cervecería del Barrio"

Pub

The older English pub in the city, 12+1 taps and much more options on bottle. Fine Food ¬ CraftBeer, from the heart of Les Corts, «The local brewery».

BODEGA FERMIN

C/ Sant Carles 18, Barcelona

www.facebook.com/bodegafermin

elpuntimig@gmail.com

Restaurant i Cerveseria

Antiga bodega en el cor de la Barceloneta, un petit espai amb terrassa on trobar 7 tiradors i selecció de 50 ampolles a més del nostre vermut, selecció de vins i tapes primant el petit productor local. Ens agrada ser petits!

Restaurante y Cervecería

Antigua bodega en el corazón de la Barceloneta, un pequeño espacio con terraza donde encontrar 7 tiradores, una selección de 50 botellas y nuestro vermut, selección de vinos y tapas primando el pequeño productor local. Nos gusta ser pequeños!

Restaurant and Pub

Old Cellar in the heart of Barceloneta, a little space with terrace where you can find 7 taps, a selection of 50 bottles and our vermut, wine selección and "tapas" prioritising little local producers. We like to be small!

BREW PUB LE SEC

C/ Margarit 52, Barcelona

http://www.brewpublesec.com

craftbeer@brewpublesec.com

Brewpub

A 15 minuts a peu del BBF, un Brew Pub de nova generació. Cerveses internacionals, locals, i 4 aixetes de la casa servides directament dels fermentadors. Ampolles i growlers per endur. No et perdis la Cochinita Pibil!

Brewpub

A 15 minutos a pie del BBF, un Brew Pub de nueva generación. Cervezas internacionales, locales, y 4 grifos de la casa servidos directamente de les fermentadores. Botellas y growlers para llevar. ¡No te pierdas la Cochinita Pibil!

Brewpub

Only a 15 minute walk away from the BBF, a new generation BrewPub. International beers, locals, and 4 house taps served straight from the ferment tanks. Bottles and growlers to go. Don't miss the Cochinita Pibil!

BREWDOG BAR BARCELONA

C/ Casanova, 69, Barcelona - 934885979

www.facebook.com/BrewDogBarna

brewdog.barcelona@gmail.com

Restaurant i Cerveseria

BrewDog i La Revolució de la Cervesa Artesana arriben per fi a Barcelona... 20 tiradors amb cerveses de la hòstia, BrewDog i Convidades; carta de menjar, tastos i presentacions, música en directe... Craft Beer for the People!

Restaurante y Cervecería

Brew Dog y la Revolución de la Cerveza Artesana llegan por fin a Barcelona...20 tiradores con cervezas de la ostia, Brew Dog e Invitadas; carta de comida, catas y presentaciones, música en directo...¡Craft Beer for the people!

Restaurant and Pub

Brew Dog and the Revolution of Craft Beer finally arrive to Barcelona. 20 taps of awesome beers, Brew Dog and guests: menu card, tastings and presentations, live music...Craft Beer for the people!

CARA B

C/ Torrent de les Flors, 36, Barcelona - 932225546

www.facebook.com/cara.bbarcelona

carabbcn@gmail.com

Cerveseria i Bar musical

Cerveseria bar musical a Gràcia amb una àmplia selecció de cerveses artesanes. 10 tiradors rotatius i més de 130 referències de botella. Música en viu. Selecció musical rock dels 60's al 90's.

Cervecería y 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 and 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

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

CERVECERIA JAZZ

C/Margarit, 43, Barcelona - 934433259

www.cerveceriajazz.com

CERVECERIAJAZZ@telefonica.net

Cerveseria i Hamburgueseria

20 anys servint a la deessa cervesa acompanyada per les seves reconegudes hamburgueses. Aquí es va fundar l'Associació Humulus Lupus i actualment la Steve's Beer Academy. Sempre trobaràs les darreres novetats cerveseres.

Cervecería y 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 and 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.

CERVESERIA CATALLUNA

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 specialized in craft beers from Catalonia, rotating taps with craft beer from our country. Gluten free beers as well as imported.

LA MÉS PETITA

C/ Diputació 30, Barcelona - 628116784

www.cerveserialamespetita.com

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 amb 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.

CHIVUO'S SLOW STREET FOOD & CRAFT BEER

C/ Torrent de l'Olla 175, Barcelona - 932185134/937078619

www.chivuos.com

info@chivuos.com

Restaurant i Cerveseria

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.

Restaurante y 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 and 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.

EL DRAPAIRE DE LA CERVESA ARTESANA

C/ de les sitges 11, Barcelona - 607466446

tavernaeldrapaire@gmail.com

Restaurant i Cerveseria

Cerveseria artesana al centre de la ciutat amb una gran selecció d'ampolles, 12 tiradors rotatius i cuina catalana.

Restaurante y Cervecería

Cervecería artesana en el centro de la ciudad con una gran selección de botellas, 12 tiradores rotativos y cocina catalana.

Restaurant and Pub

Craft brewery in the centre of the city with a great selection of bottles, 12 rotative taps and Catalan cuisine.

FAMILY BEER

C/Joan Blanques 53 Barcelona - 932192988

www.family-beer.com

fammilybeer.online@gmail.com

Tenda i Tenda on-line

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 CERVESA!!!

Tienda y 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 and On-line Store

Online and actual shop dedicated exclusively to homebrewing. We help you start or improve your homenade beers. Malts, hops, yeasts, instrumentation... EVERYTHING TO MAKE BEER!!!

FLOR DE LLÚPOL

C/ Mateu Ferran nº 4 loc.2, Barcelona - 935101799

www.facebook.com/FlorDeLlupol

flordellupol.beer@gmail.com

Cerveseria, Tenda i Activitats

Difonem cultura cervesera des del cor de Sant Andreu! T'oferim un CELLER especialitzat en cervesa repleta d'estils, un BAR acollidor amb 4 tiradors rotatius i una àmplia programació d'ACTIVITATS. T'animes?

Cervecería, Tienda y 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 and 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 - 934405633

www.cerveceriafreiburg.com

info@cerveceriafreiburg.com

Cerveseria

Freiburg, un local petit, amb molt caliu, 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. ¡Descúbrenos!!

Pub

Freiburg, a little shop, with lots of charm, where you can taste the best craft sandwiches and a magnificent and extensive selection of beers from around the world. A corner worth knowing. Discover us!

GARAGE BEER CO.

C/Consell de Cent 261, BARCELONA - 935285989

www.garagebeer.co

alberto@garagebeer.co

Brewpub

GARAGE BEER CO: és una fàbrica de cervesa artesanal al centre de Barcelona. Disposa d'una zona de degustació on poder tastar les seves cerveses, 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, además de una selección de cervezas internacionales.

Brewpub

GARAGE BEER CO: it's a craft beer factory in down-town Barcelona. Presents a tasting space to sample its beers, along with a selection of international beers.

HOMOSIBARIS

Plaça d'Osca 4, Barcelona

guillem@homosibaris.com

Cerveseria

Bar de tapes especialitzat en cervesa artesana nacional i importada. Oferim 8 cerveses de tirador i més de 100 referències en ampolla 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.

LA BONA PINTA

C/ Diputació 433 , Barcelona - 932316703

www.labonapinta.com

cerveses@labonapinta.com

Bar i Tenda

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

Space dedicated to the tasting of craft beers where you'll find the best selection of references, nationals as well as imported. Six itinerant taps and more than a hundred bottles covering all styles.

LA CERVECITA NUESTRA DE CADA DÍA

C/ Llull 184 (metro L4 Poblenou) - 934869271

www.lacervecita.es

info@lacervecita.es

Botiga especialitzada - Cerveseria

Més de 300 referències de cerveses artesanes, 10 tiradors rotatius, sommelier, tasts, maridatges.

Tienda especializada - Cervecería

Más de 300 referencias de cervezas artesanas, 10 tiradores rotativos, sommelier, catas, maridajes.

Store - Pub

More than 300 references of craft beers, 10 rotative taps, sommelier, tastings, pairings.

LA CERVETECA - BARCELONA

C/ Gignàs 25 (Barri Gòtic), Barcelona

www.lacerveteca.com

boletin@lacerveteca.com

Cerveseria i Tenda

Un establiment en el barri Gòtic, on el seu objectiu es difondre i disfrutar de unes bones cerveses acompanyades de unes tapes i bona música. Un ambient tranquil i divertit per a tot tipus de gent.

Cervecería y Tienda

Un establecimiento en el barrio Gótico, en el que su objetivo es difundir y disfrutar de unas buenas cervezas acompañadas de unas tapas y buena música. Un ambiente tranquilo y divertido para todo tipo de gente.

Pub and Store

An establishment in the Gothic district, where its goal is to promote and enjoy good beers along with tapas and good music. A peaceful and jolly atmosphere for all kinds of people.

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

info@lamicrocervesera.com

Cerveseria i Tenda

La MicroCervesera és una Beer, HomeBrew & Yeast Shop ubicada a Porqueres (Pla de l'Estany). Trafiquem amb cerveses, llúpols i llevats des del 2008. 4 aixetes itinerants i més de 300 referències en ampolla. També fem cervesa.

Cervecería y Tienda

La MicroCervesera es una Beer, HomeBrew & Yeast Shop ubicada en Porqueras (Pla de l'Estany). Traficamos con cervezas, lúpulos y levaduras desde 2008. 4 grifos itinerantes y más de 300 referencias en botella. También hacemos cerveza.

Pub and Store

MicroCervesera is a Beer, HomeBrew - Yeast Shop located in Porqueres (Pla de l'Estany). We traffic in beers, hops and yeasts since 2008. 4 itinerant taps and more than 300 references on bottle. We also brew our own beer.

LA ROVIRA

C/ Rabassa 23, Barcelona

larovirabcn@gmail.com

Bar i Cerveseria

Bar cerveseria a la plaça Rovira de Gràcia . 18 tiradors rotatius i 2 neveres de cerveses d'importació. Entrepans planxats i vermutets.

Bar y Cervecería

Bar cervecería en la plaza Rovira de Gracia. 18 tiradores rotativos y 2 neveras de cervezas de importación. Bocadillos planchados y vermutillos.

Bar and Pub

Brewery-Bar at Rovira square in Gracia. 18 rotative taps and 2 iceboxes of imported beers. Grilled sandwiches and aperitifs.

LAGORDA BEER FACTORY

C/ de Riego 29, Barcelona

www.facebook.com/lagordabeer

Brewpub

Brewpub obert al 2015. Varis tipus de cervesa, fetes amb molt d'amor, produïdes per nosaltres mateixos al local, així com altres cerveses, tant nacionals com internacionals. Vuit tiradors i molt més en botella.

Brewpub

Brewpub abierto en 2015. Varios tipos de cerveza, hechas con mucho amor, producidas por nosotros mismos en el local, así como otras cervezas, tanto nacionales como internacionales. Ocho tiradores y mucho mas en botella.

Brewpub

Brewpub opened in 2015. Various types of beer, brewed with a lot of love, by ourselves, in the premises, where you can find other beers, national as well as imported. Eight taps and much more in bottle.

LAMBICUS

C/ Tamarit 107, Barcelona - 931707566

www.lambicus.com

info@lambicus.com

Cerveseria i Tenda

Lambicus és un espai especialitzat en cervesa belga i on s'hi organitzen tastos i activitats culturals. Hi trobaràs més de 400 referències de cervesa diferents, botiga i zona degustació. Al bell mig del barri de Sant Antoni.

Cervecería y Tienda

Lambicus es un espacio especializado en cerveza belga y donde se organizan catas y actividades culturales. Encontrarás más de 400 referencias de cerveza diferentes, tienda y zona degustación. En pleno barrio de Sant Antoni.

Pub and Store

Lambicus is a specialized space in Belgian beer and where tastings and cultural activities are scheduled. You'll find more than 400 references of different beers, shop and taste zone. In the heart of the borough of Sant Antoni.

L'ESPUMOSSA ART & CERVESA

C/ Provença, 171, Barcelona

www.facebook.com/LEspumossa

lespumossa@gmail.com

Cerveseria i Tenda

L'Espumossa és un bar on podràs fer un mos gairebé a totes les hores,us faran torrades, amanides i taules d'embotits, formatges i croquetes casolanes. Tenim tres barrils rotatius i com no som uns talibans del llúpol.

Cervecería y Tienda

L'Espumossa es un bar donde podrás hacer un bocado casi a todas las horas del día, os harán tostadas, ensaladas y tablas de embutidos, quesos y croquetas caseras. Tenemos tres barriles rotativos y como no somos unos talibanes del lúpulo.

Pub and Store

Espumossa is a bar where you'll be able to take a bite almost any time, French toasts, salads and cold meat, cheese and home made croquettes. We have three rotative caskets and well enough we're talibans of hops.

LÓRIEN

C/ Caputxines 5A, Palma de Mallorca - 971723202

www.sauep.com

Cerveseria

Cerevisia Jacta Est.

Cervecería

Cerevisia Jacta Est.

Pub

Cerevisia Jacta Est.

MIKKELLER BARCELONA

C/ Valencia 202, Barcelona - 677208502

www.mikkeller.dk

mikkellerbcn@gmail.com

Cerveseria

Mikkeller Bar Barcelona és una acollidora cerveseria d'estil Nòrdic. 24 tiradors, perfeccionistes de la qualitat i la frescor, aquesta no tan sols està present en les nostres cerveses sinó també en la nostra cuina.

Cervecería

Mikkeller Bar Barcelona es una acogedora cervecería de estilo Nórdico. 24 tiradores, perfeccionistas de la calidad y el frescor, éste no tan solo está presente en nuestras cervezas sino también en nuestra cocina.

Pub

Mikkeller Bar Barcelona is a cosy brewery Nordic style. 24 taps, perfectionists of freshness and quality, both present not only in our beers but also in our cuisine.

MOSQUITO FOOD

C/ Carders, 46, Barcelona - 935005081

www.mosquitotapas.com

info@mosquitotapas.com

Restaurant

"Tapes exòtiques inspirades en la cuina asiàtica amb una gran selecció de cerveses artesanes i dos "casks"!

Restaurante

¡Tapas exóticas inspiradas en la cocina asiática con una gran selección de cervezas artesanas y dos "casks"!

Restaurant

Exotic tapas inspired by Asian cuisine accompanied by a huge selection of craft beer with two casks!

NAPARBCN

C/ Diputación 223, Barcelona

www.naparbier.com

naparbcn@naparbier.com

Restaurant, Cerveseria i Tenda

Brew-Restaurant, Rock'n'Roll i cervesa, espai gastronòmic a càrrec del nostre Chef Miquel Aldana (una estrella Michelin, Rest. Tresmacarrons). Local amb una estètica única, 10Hl Brewhouse, 7 fermentadors, dues barres.

Restaurante, Cervecería y Tienda

Brew-Restaurant, Rock'n'Roll y cerveza, espacio gastronómico a cargo de nuestro Chef Miquel Aldana (una Estrella Michelin, Rest. Tresmacarrons). Local con una estética única, 10Hl Brewhouse, 7 fermentadores, dos barras.

Restaurant, Pub and Store

Brew-Restaurant, Rock'n'Roll and beer, our own Chef Miquel Aldana (one Michelin star, Rest. Tresmacarrons) is in charge of our gastronomic space. Premises with a unique aesthetics. 10Hl Brewhouse, 7 ferment tanks, two bars.

OMA BISTRÓ

C/ Consell de Cent 227, Barcelona - 933487049

https://m.facebook.com/OMABarcelonabistro

omabistro@gmail.com

Restaurant

Gaudiràs de bon menjar mentre prens una bona pinta de cervesa artesana. Comptem amb 6 tiradors de cervesa nacional i d'importació. Hamburgueses, Sandwich de Pastrami, un delicios BRUNCH i molt més. T'esperem!

Restaurante

Disfrutarás de buena comida mientras tomas una buena pinta de cerveza artesana. Contamos con 6 tiradores de cerveza nacional y de importación. Hamburguesas, Sandwich de Pastrami, un delicioso BRUNCH y mucho más. Te esperamos!

Restaurant

You'll enjoy good food while drinking a good pint of craft beer. We have 6 taps of national and imported beers. Burgers, Pastrami sandwiches, a delicious BRUNCH and much more. We'll be waiting for you!

RESTAURANT MATILDA

C/Plana Hospital 7, Sant Cugat del Vallés - 935900506

www.restaurantmatilda.com

info@restaurantmatilda.com

Restaurant i Cerveseria

Cerveseria que te més de 150 varietats de cervesa i que tenen molt bona combinació amb les seves tapes mediterrànies. Matilda elabora les seves cerveses artesanes "Ilda's"que es fabriquen al Restaurant Xarlot.

Restaurante y Cervecería

Cervecería que tiene más de 150 variedades de cerveza y que tienen muy buena combinación con sus tapas mediterráneas. Matilda Elabora sus cervezas artesanas "Ilda's" que se fabrican en el Restaurant Xarlot.

Restaurant and Pub

Brewery with more than 150 varieties of beer excellently combined with their Mediterranean tapas. Matilda brews its own craft beers «Ilda's» in Restaurant Xarlot.

RESTAURANT XARLOT

Av. Corts Catalanes 7, local 3, St Cugat del Vallés - 935906262

www.xarlot.com

info@xarlot.com

Restaurant i Brewpub

Al BREW-RESTAURANT XARLOT de Sant Cugat es troba la cerveseria ILDA'S TOWN BEER, on es poden maridar les diferents cerveses ILDA's amb el menjar mediterrani. També pot comprar la cervesa en ampolles.

Restaurante y 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 and Brewpub

At the BREW_RESTAURANT XARLOT in Sant Cugat you can find ILDA'S TOWN BEER Brewery, where you can pair the different ILDA's beers with Mediterranean food. You can also buy beer bottles.

SOCIETAT CERVESERA ARTESENCA

C/St. Jordi 62, Artés. Barcelona - 938202722

www.cerveseraartesenca.com

info@cerveseraartesenca.com

Tenda i Tenda on-line

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 y Tienda on-line

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 and On-line Store

You'll find everything necessary to brew your own beer: materials, ingredients and all sorts of utensils. More than 1.000 references to satisfy the needs of brewers. From amateur kits to complete installations. Making beer at home was never so easy!

THE BEER SHOP

C/ d'Amigó 34, Barcelona - 932508428

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 bottle references and 8 taps.

THE DRUNK MONK

C/ Via Europa, 30. Local 3, Mataró - 616047170

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. Sortit 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 Brewery with more than 300 references of craft beer, Belgian in the most part and 15 itinerant casket taps. Array of Belgian cheese.

2D2DSPUMA

C/ Manigua 4 08027 Barcelona - 661.23.02.09

www.2d2dspuma.com

info@2d2dspuma.com

Distribuidor

Distribuïdora de cervesa 'd qualitat', especialista en producte local: Sevebrau, Sta Pau, Menduiña, Keltius, Falken, Pirata, El Oso i el Cuervo... i Mikkeller, Collesi, Brewdog, Dunham, F.Monkeys... Assessorament personalitzat.

Distribuidor

Distribuidora de cerveza 'd calidad', especialista en producto local: Sevebrau, Sta Pau, Menduiña, Keltius, Falken, Pirata, El Oso y el Cuervo... y Mikkeller, Collesi, Brewdog, Dunham, F.Monkeys... Asesoramiento personalizado.

Distributor

First quality beer distributor, specialized in local product: Sevebrau, Sta Pau, Menduiña, Keltius, Falken, Pirata, El Oso and el Cuervo... and Mikkeller, Collesi, Brewdog, Dunham, F.Monkeys... Customized advise.

5 TITIUS

C/ Serra i Ginesta, 12 17800 Olot - 972.27.65.92

www.5titius.cat

info@5titius.cat

Distribuidor

Distribuïdors oficials a Catalunya de The Kernel, Magic Rock, Beavertown, Redchurch, Mad Brewing, De Molen, Lervig, Coronado, Modern Times, Maui, Mission, Karl Strauss, North Coast... Contacta amb nosaltres i t'assessorarem.

Distribuidor

Distribuidores oficiales en Cataluña de The Kernel, Magic Rock, Beavertown, Redchurch, Mad Brewing, De Molen, Lervig, Coronado, Modern Times, Maui, Mission, Karl Strauss, North Coast... Contacta con nosotros y te asesoraremos.

Distributor

Official distributors in Catalonia of The Kernel, Magic Rock, Beavertown, Redchruch, Mad Brewing, De Molen, Lervig, Coronado, Modern Times, Maui, Mission, Karl Strauss, North Coast...Contact us and we'll advise you!

BEERBOX

Feixa Llarga 66, 08907 L'Hospitalet de Ll. - 932.50.90.97

www.beerbox.es

info@beerbox.es

Distribuidor

Importació i distribució oficial per a la península d'algunes de les millors fàbriques com Siren, Omnipollo, BBN°, Brewfist, Buxton, etc. 3.000m3 d'emmagatzematge en fred. Assessorament, instal.lació d'aixetes i mateniment.

Distribuidor

Importación y distribución oficial para la península de algunas de las mejores fábricas como Siren, Omnipollo, BBN°, Brewfist, Buxton etc. 3000m3 de almacenamiento en frío. Asesoramiento, instalación de grifos y mantenimiento.

Distributor

Importer and official distributor for the Peninsula of some of the best breweries as Siren, Omnipollo, BBN°, Brewfist, Buxton, etc. 3.000m3 of cold warehouse. Technical advice, tap installation and maintenance.

CONDAL CHEF

Carretera de Martorell, 98-100 - 936.53.14.20

http://www.condalchef.com/

info@condalchef.com

Distribuidor

Des de 1965, ens dediquem a la distribució de productes Gourmet i Delicatessen i pel canal Horeca. Especialistes en cervesa artesana amb més de 800 referències. Els nostres principis: servei, confiança i compromís.

Distribuidor

Desde 1965, nos dedicamos a la distribución de productos Gourmet y Delicatesen y para el canal Horeca. Especialistas en cerveza artesana con más de 800 referencias. Nuestros principios: servicio, confianza y compromiso.

Distributor

Since 1965, we distribute Gourmet and Delicatessen products and also supply Restaurant and Cafeterias. Craft beer specialists with more than 800 references. Our principles: service, confidence and commitment.

CRUSAT

Cta. del Mig 55 08907 L'Hospitalet de Llobregat - 933.35.49.63

www.crusat.com

comercial@crusat.com

Distribuidor

Importació, distribució i representació per a tota Espanya d'algunes de les millors marques del món.

Distribuidor

Importación, distribución y representación para toda España de algunas de las mejores marcas de cerveza del mundo.

Distributor

Import, distribution and representatives all over Spain of some of the world's best breweries.

LA MICROCERVESERA

C/ Sant Andreu, 94 17834 Porqueres (Girona) - 972.58.03.94

www.lamicrocervesera.com

info@lamicrocervesera.com

Distribuidor

Distribuïdors de ToOl, Amager, Brekkeriet, Tempest, Oppigärds, Stillwater, Agains the Grain. També distribuïm llevats líquids de White Labs (USA) i tots els productes Brouwland (BE) per fer cervesa. Des de Porqueres al món!

Distribuidor

Distribuidores de ToOl, Amager, Brekkeriet, Tempest, Oppigärds, Stillwater, Agains the Grain. También distribuimos levaduras líquidas de White Labs (USA) y todos los productos Brouwland (BE) para hacer cerveza. !Desde Porqueres al mundo!

Distributor

Distributors of ToOl, Amager, Brekkeriet, Tempest, Oppigärds, Stillwater, Agains the Grain. We also distribute liquid yeasts from White Labs (USA) and all Brouwland (BE) products to brew your own beer. From Porqueres to the world!

SALAMANDER'S BEER

C/ Provença 495, Barcelona - 931.16.84.14

www.facebook.com/LEspumossa

lespumossa@gmail.com

Distribuidor

Som distribuïdors oficials a Catalunya de Santo Cristo, Arriaca, Origen, Jara...i de marques catalanes com Quer, Marina, Birra08...entre d'altres. Disposem d'un ampli portfolio de cerveses internacionals.

Distribuidor

Somos distribuidores oficiales en Cataluña de Santo Cristo, Arriaca, Origen, Jara...etc. y de marcas catalanas como Quer, Marina, Birra08... entre otras. Disponemos de un amplio portafolio de cervezas internacionales.

Distributor

Official distributors in Catalonia of Santo Cristo, Arriaca, Origen, Jara...and catalan brands as Quer, Marina, Birra08... among others. We have a huge portfolio of international beers.

ZOMBIER CERVEZAS

C/ Alcalde Garret y Souto, 40 Málaga - 952.38.23.62

http://www.zombier.es/

distribucion@zombier.es

Distribuidor

Importador i distribuïdor oficial per a la Península d'algunes de les millors cerveseres europees com Struise, DeMolen, The Kernel, Stone Europa. També importem des de Califòrnia directament amb transport refrigerat.

Distribuidor

"Importador y distribuidor oficial para la Península de algunas de las mejores cerveceras europeas como Struise, DeMolen, The Kernel, Stone Europa. También importamos desde California directamente con transporte refrigerado."

Distributor

Importer and official distributor for the Peninsula of some of the best European brewers like Struise, DeMole, The Kernel, Stone Europa. We also imported directly from California through refrigerated transport.