

VII **BIRRAGOZA**

FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANA DE ZARAGOZA

**Más de
100 cervezas
artesanas únicas**

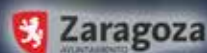
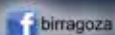
**Stand de los diferentes
productores de
CERVEZA ARTESANA**

31 de agosto y 1 de septiembre

CENTRO DE HISTORIAS

Plaza San Agustín 2

De 12 de la mañana a 12 de la noche



Dossier de prensa

Birragoza

VII Festival de cerveza artesana de Zaragoza

Centro de Historias. 31 de agosto y 1 de septiembre

Bienvenidos a la 7ª edición del Birragoza, el festival de Cerveza Artesana de Zaragoza. Con la filosofía de siempre: la cerveza artesana. Una cerveza elaborada con mimo y personalidad, buenas materias primas, pensando siempre en la calidad de la misma, y no en la productividad. Además no se pasteuriza, lo que da como resultado, una cerveza viva, que sigue evolucionando, y que contiene muchas más propiedades organolépticas y nutritivas, así como un alcohol más saludable.

Con el mismo mimo, será el propio cervecero quién en Birragoza os sirva la cerveza y os resuelva cualquier inquietud.

Habrà actividades y talleres para los interesados en la cerveza artesana y también para los que deseen hacer cerveza en casa o ya la hagan. Todas ellas, así como las postfestival aparecen en esta guía.

A disfrutar, y siempre con moderación.

La cerveza artesana

La cerveza artesana, como cualquier producto artesano, es un producto hecho con cariño, mucha personalidad, y usando métodos de elaboración cuidados y materias primas de alta calidad. Las materias primas principales de la cerveza son agua, malta, lúpulo y levadura. La malta es el cereal germinado y tostado, y principalmente se usa cebada, y en menor medida el trigo.

El lúpulo, es una planta aromática, que aporta el amargor a la cerveza, además de numerosas propiedades como antioxidantes y conservantes.

En ocasiones se emplean como complemento, cereales sin maltear enfocados a mejorar las características de la receta. Los cereales sin maltear y el azúcar, no son empleados en exceso para buscar una forma barata y menos saludable de alcoholes.

Los métodos de elaboración artesanal, en los que se evitan las prisas, y las operaciones bruscas como la pasteurización, permiten mantener y realzar todas las propiedades nutritivas y organolépticas de la cerveza.

Las cervezas artesanas al no pasteurizarse son un producto vivo que sigue una evolución en botella o barril, y utilizan el carbónico natural de su fermentación alcohólica para gasificarse.

La fermentación en botella o barril hace que la cerveza pueda contener una turbidez o sedimento natural.



Una breve historia de Birragoza

Birragoza, Festival de cerveza artesana en Zaragoza nació el año 2012, cuando en la ciudad comenzaba a llegar un fenómeno relativamente extendido por el resto de estado y del mundo, las cervezas artesanas.

Entonces apenas había elaboradores de cerveza artesana ni lugares donde poder probarla. Solamente tres o cuatro productores y un número similar de establecimientos se preciaban de conocerla.

De ahí que Gastro Aragón, como su aliado, la distribuidora de cerveza artesana Lupulus, y también elaborador de la marca Populus, entendieran la necesidad de crear un festival como los que se celebraban en otros lugares de la península.

La primera edición

Así nació Birragoza, con muchas ganas de difundir, una gran incertidumbre acerca de su viabilidad –las expectativas se cifraban en unos 1500/2000 asistentes– y la ilusión por generar un evento que se consolidara a la mayor brevedad.

Estructurado al modo habitual de estos festivales, donde el asistente adquiere la guía de cervezas y el vaso oficial que da derecho a consumir en los diferentes puestos, siempre atendidos por sus propios elaboradores, la organización se vio desbordada por la nutrida asistencia, que provocó diferentes filas, bien soportadas por los aficionados.

La colaboración con el Centro de Historias, que cedió sus instalaciones y coadyuvó en la organización, resultó decisiva para sortear los inconvenientes, unido a la comprensión de la práctica totalidad de los asistentes.

Superó todas las previsiones. A las diez de la noche, dos horas antes de la finalización, hubo que suspender la venta de vasos, 3800, que se habían agotado, así como los grifos de muchos cerveceros. Estimamos que unas 4000 personas respondieron a aquella llamada, a pesar de celebrarse en un fin de semana de finales de agosto.

Durante este primer festival se definió el modelo de actividades complementarias, que imprimen carácter al festival. Se presentó la recién nacida Asociación de Cerveceros Caseros de Aragón, se impartieron charlas y talleres, se celebraron diferentes catas guiadas, y otras maridadas, ya que el objeto último del festival, era y es la creación, fomento y consolidación de la cultura de la cerveza artesana.

Y se auspició en el bar del Centro de Historias la venta de salchichas artesanas.

El modelo definitivo

La segunda edición supuso la inauguración del modelo que, salvo mejoras puntuales, funciona en la actualidad, con una disposición que se mantiene estable.

El puesto de la organización se trasladó a la carpa instalada en el patio y la organización se encargó asimismo de proveer de comida a los asistentes. Se optó por servir salchichas artesanas, elaboradas en el zaragozano barrio de la Almozara, y también un pan artesano también creado expresamente para el evento, además de la ya famosa salsa Birragoza, que tan solo se sirve en el festival.

La nueva disposición y la mejora en la organización evitó que se produjeran las colas de la anterior edición, configurando el modelo actual.

Obviamente, se mantuvieron todas las actividades culturales paralelas, incorporando nuevas acciones, como el Concurso de *homebrewing*, elaboración casera de cerveza, donde se presentaron más de 40 cervezas o talleres de elaboración de cervezas. Acciones que han ido creciendo a lo largo de los años, con la presentación de libros, de cursos universitarios sobre la cerveza, catas de cerveza y música, etc.

En la IV edición se introdujeron las cervezas sin alcohol y sin gluten, mientras que en la quinta vino un maestro cervecero belga, que estuvo atendiendo su propio stand, además de ofrecer

una *master class*, cuyo puesto ocupó en la sexta edición una cervecera inglesa y la actual una cervecera italiana, con su cervecero.

Tras seis ediciones, Birragoza está plenamente consolidado en Zaragoza, con cifras ya estables de asistencia –unas 6000 copas, que suponen 8000 personas–, compartiendo espacio jóvenes aficionados, junto con familias completas, que aprovechan diferentes momentos del día.

Mantener la filosofía

Es nuestra intención que no se pierda la filosofía de Birragoza. La limitación del espacio disponible se convierte así en una virtud, invitando cada año al festival a los cerveceros, aragoneses y nacionales, más representativos.

El horario permite que los aficionados terminen su noche por diferentes establecimientos especializados en cerveza artesana, creando vida ciudadana, y también la presencia, por la mañana y por la tarde, de familias completas que disfrutan con la cerveza.

Sí que en cada edición se intentan mejorar los aspectos organizativos. Para el VII Birragoza, habrá un sistema de almacenamiento en frío y se ampliará el servicio de comida a través de las gas-tronetas, que adecuándolo a las preceptivas condiciones higiénicas y sanitarias.

La cultura de la cerveza artesana

Desde 2012, la presencia de la cerveza artesana, con la cultura de consumo que conlleva, ha crecido espectacularmente en Zaragoza y Aragón. De las tres fábricas de cerveza existentes, se ha pasado a una veintena, con varios nuevos proyectos en marcha.

Respecto a los bares y tiendas especializadas en cerveza artesana, de apenas un par hace casi quince años al casi centenar actual, con numerosas catas, presentaciones, etc. Precisamente es en el barrio de la Madalena y alrededores donde más se han establecido bares especializados con cervezas artesanas y actividades relacionadas con su cultura.

Finalmente, han crecido también de forma espectacular los elaboradores caseros, de muy pocos a cientos o incluso miles, con varios de ellos analizando dar el paso a proyectos profesionales.

Desde la modestia, Birragoza puede presumir de haber contribuido a la consolidación de esta actividad, donde se fomenta un consumo moderado y de calidad –nunca hubo un problema por razones éticas en las seis ediciones del festival–, la formación del consumidor y el futuro profesional, de forma que algunas cerveceras aragonesas pueden ser ya consideradas como un referente a escala nacional.

Su papel como lugar de encuentro anual –incluso vienen autobuses de otras zonas de España– contribuye a la relación entre profesionales y aficionados a la cerveza artesana.

Edición	I 24-25 agosto 2012	II 23-24 agosto 2013	III 22-23 agosto 2014	IV 28-29 agosto 2015	V 26-27 agosto 2016	VI 25-26 agosto 2017	VII 31 agosto 1 septiembre 2019
Vasos vendidos	3800	3600	4500	6300	6000	6000	
Estimación asistentes	4100	4200	5000	8000	8000	8000	
Cerveceros aragoneses	3	3	4	3	4	6	5
Cervezas aragonesas	4	6	10	15	17	17	26
Cerveceros españoles	9	11	11	10	10	10	13
Cervezas españolas	34	46	43	43	56	57	75
Cerveceros extranjeros	0	0	0	0	1	1	1
Cervezas extranjeras	10	23	19	32	31	35	37
Cerveza sin gluten	0	0	0	1	1	1	1
Total cerveceros	12	14	15	13	15	17	19
Total cervezas	48	75	72	91	105	110	139

Funcionamiento

Para disfrutar del festival, es necesario adquirir el bono (5 euros), que da derecho al vaso conmemorativo (imprescindible para ser servido en los stands), a esta guía y a una primera consumición en cualquier cervecería. Todos los stands tienen cervezas canjeables con el ticket de primera consumición que se entrega con el vaso, pero algunas cervezas especiales pueden no ser canjeables.

Después, con el vaso se van pidiendo cervezas en los diferentes stands, abonando allí mismo la consumición. Para ello resulta muy útil el plano con las cerveceras y su ubicación exacta, así como la información –grado, color, estilo y una breve descripción, precio de la degustación– de las cervezas de cada cervecería.

El 70 % de las cervezas cuestan dos euros el vaso.

Horario: de 12 a 24 horas, ininterrumpidamente.

Acceso restringido a **mayores de 18 años.**

Menores únicamente acompañados por sus padres.

La comida

Novedad en esta edición, la comida y los refrescos se servirán desde tres gastronetas. Con los ya tradicionales tres tipos de bocadillos de salchichas artesanas –viena, bratwurst y picante–, elaboradas por Chacinería Las Masadas, y pan artesano, al precio de cuatro euros, incluida la conocida salsa **Birrangoza**. También se servirán hamburguesas, siempre con salsa Birrangoza, al mismo precio de 4 euros. Así, como platos de jamón, queso y salchichas, por cinco euros, en la gastroneta

La Negra. Los bocadillos dispondrán de pan para celíacos.

En esta edición viene como gastroneta invitada Sabor a Pirineo, que incluye oferta de comida **eco, vegana y sin gluten.**

En concreto, Huevos estrellados de gallinas felices, dos huevos estrellados con: jamón, chistorra, longaniza con setas, gulas al orio, pollo marinado con trufa o verduritas. Patatas fritas artesana. Bravas y salsa casera con aromáticas del Pirineo. Nachos con pico de gallo y guacamole o queso cheddar caliente. Patatas chips extra gruesas. Granizados de mojito que gustan mucho en estas fechas y los servimos en bolsas.

Agradecimientos

Organizado por **Cervezas artesanas Lupulus, Gastro Aragón y Zaragoza Cultural**, Birrangoza no hubiera sido posible sin la colaboración del **Centro de Historias del Ayuntamiento de Zaragoza.**

Desde la organización del Birrangoza, queremos expresar nuestro más grato agradecimiento a toda la gente que ha hecho que este festival haya sido posible:

A todos los cerveceros, por venir y compartir tanto su cerveza como su cara más alegre. A todos los amigos que nos apoyan de manera incondicional y hacen posible que todo fluya con alegría y un buen vaso de cerveza en la mano. A Jfactory por vestir la feria con sus diseños, carteles y camisetas. A Joaquín Merchán, Joaquín Segura y a todo el equipo humano del Centro de Historias. A Guillem Laporta, por guiarnos de manera excelente en las catas, a David Moya por llenar de música la cerveza y a Sir Williams/Matu (Papa Frita DJ's) y Rastaul por hacernos bailar y disfrutar de su música.

También queremos agradecer a toda la gente que ha difundido el evento, sean amigos, cerveceros aficionados, blogueros, o medios de comunicación.

Y, por supuesto, a todo el público, por su interés, comprensión, y por ¡pasarlo bien!

Actividades

Viernes, 31 de agosto

17 horas. **Cata itinerante de cervezas artesanas con frutas.** Cinco cervezas artesanas explicadas por el cervecero que las elabora y el sumiller Guillem Laporta, Homosibaris. 10 euros.

18-20 horas. El mejor **reggae** con nuestro amigo **Rastaul**.

18 horas. **Asociación de Cerveceros Caseros de Aragón, ACCA, y de Zaragoza, CCZ.** Presentación, encuentro y descripción de actividades. Aula Mirador.

20-24 horas. **Papa Frita deejays.** Raúl Giménez y Sergio Ovejero. La mejor música variada.

Sábado, 1 de septiembre

13-20 horas. El mejor **reggae** con nuestro amigo **Rastaul**.

13.30 horas. **Cata de porrones Sour.** Se degustarán cinco cervezas lambic/sour (Cantillon, Oud Beersel, Agullons...), dirigidos por el sumiller Guillem Laporta. 15 euros.

17 horas. **Cata de cervezas artesanas & café.** Se catarán y explicarán cuatro cervezas más un cold brew (café infusionado en frío). Guillem Laporta y Cafés San Jorge. 10 euros.

18 horas. Déjate sorprender e inspira tus sentidos, con la **Cata de maridaje musical**, donde se degustarán cinco cervezas artesanas a ritmo de música electrónica... ¡Impresionante! A cargo de David Moya, con reconocida experiencia internacional. 20 euros. Plazas limitadas. Aula Mirador.

20-24 horas. **Papa Frita deejays.** Raúl Giménez y Sergio Ovejero. La mejor música variada.

+ info e inscripciones en el stand de la organización

Las catas tienen plazas limitadas,

Reserva tu plaza en info@cervezasartesanas.com

Todas las actividades tendrán su salida desde la carpa de información.



Las cervezas participantes



Cervezas aragonesas



Cierzo Brewing Co
Zaragoza

Plano: 13

cierzobrewing.com

Populus Trigo

Estilo: Weissbier. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cremosa, refrescante, afrutada, con cuerpo y fácil de beber.*

Cierzo/Homosibaris La Caña

Estilo: Pils Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Refrescante, ligera y de amargor final redondo que invita a seguir bebiendo sin parar. ¡A darle caña!*

Cierzo/Hoppy Stronger Things

Estilo: Strong Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 7,8 %. *Notas de frutos rojos y de maltas tostadas. Buen equilibrio y bebibilidad para su graduación.*

Cierzo Citra

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6,2 %. *Monovarietal de lúpulo citra, refrescante, cítrica, fruta tropical.*

Cierzo Calanda

Estilo: Doble IPA con melocotón. **Precio:** 2,5 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *IPA cargada de simcoe y madurada en fermentación con melocotón natural DOP Calanda.*

Populus/HomoSibaris/ Cafés S.Jorge Golden Coffee

Estilo: Golden Coffee Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *El café cuidadosamente seleccionado y tostado por Cafés San Jorge, unido al proceso controlado de infusión, nos regala una cerveza con gran variedad de notas auténticas del café.*

Populus/Homosibaris Amber Ale

Estilo: American Amber Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Notas de malta como caramelo, galleta y tofe, equilibradas con notas resinosas y afrutadas del lúpulo.*

Populus/Homosibaris Imperial Stout

Estilo: Imperial Porter. **Precio:** 3 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 9 %. *Gran cuerpo, notas de café, cacao y resina. 100IBU. Lúpulo chinook.*

Populus American Wheat

Estilo: American Wheat. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,7 %. *Muy refrescante, cremosa, y con notas de lúpulos afrutados y cítricos.*

Populus Peach&Blonde

Estilo: Blonde con melocotón natural. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Con todo el aroma y el sabor del melocotón DOP Calanda. ¡Suave, sedosa y refrescante*



Picarda
(Mequinenza, Zaragoza)

picarda.es

Plano: 8

Picarda blonde

Estilo: Blonde Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Rubia refrescante, aromática y de buen balance malta-lúpulo.*

Picarda Stout

Estilo: Stout. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza negra, con matices de cacao, café y un suave amargor.*

Picarda IPA

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Cerveza con predominio de lúpulo, de notas afrutadas, cítricas.*

Picarda Tostada

Estilo: Brown Ale **Precio:** 2 euros. **Color:** Tostado. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Maltosa, con cuerpo, cremosa...*



Seelen Artesana (Vencillón, Huesca)

www.seelenartesana.com

Plano: 19

Passion

Estilo: Red Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Tostado. **Amargor:** 2,5/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Cerveza de estilo irlandés, equilibrada, maltosa y notas a frutos rojos.*

Fruity

Estilo: Kolsch. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2,5/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Cerveza de trigo fresca y suave al paladar, con notas a cereal y final afrutado.*

3B

Estilo: Belgian Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Cerveza belga expresiva y refrescante, con tonos cítricos y notas florales.*

Or Ale

Estilo: NEIPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ligeramente tostado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza que combina un sabor dulce de la malta con un final mas marcado del lúpulo.*

Holy Hoops

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Tostado. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza sedosa, con matices a maracuyá y final marcado a lúpulos cítricos.*

Special Dark

Estilo: Brown Porter. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza con matices a cacao-chocolate, sensación en boca plena.*



El Bandido Cucaracha (Villamayor de Gállego, Zaragoza)

Plano: 16

www.facebook.com/Cervezas-El-Bandido-Cucaracha-1857783554240029/

El Cucaracha

Estilo: Red IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojizo. **Amargor:** 3,5/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Aroma a mango, maracuyá y notas de caramelo. Amargor notable e integrado en el sabor con cuerpo. Una variante rojiza de las IPA, con lúpulo de Daroca.*

Jobita

Estilo: Session IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2,5/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Aroma a frutas tropicales y cítricas. Paladar suave, cuerpo ligero, regusto ligeramente amargo no excesivo, refrescante. Liviana y fácil de beber.*

El Sastre

Estilo: Cerveza de trigo. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio dorado. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Aroma a plátano, y trigo. Paladar suave, con cuerpo agradable, con lúpulo de Daroca.*

El Molinero

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3,5/5. **Grado de alcohol:** 6,3 %. *Aroma afrutado, a destacar sus notas cítricas. Paladar seco, un amargor notable integrado en el sabor y en el cuerpo.*

El Herrero

Estilo: Imperial Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2,5/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Aromas a café, chocolate, y otros toques de aromas tostados. Potente en boca porque las maltas tostadas ganan a la generosa carga de lúpulo. En el paladar no se nota su graduación alcohólica. Hecha con lúpulo de Daroca.*



Segurbeer (Perdiguera, Zaragoza)

Plano: 12

Segurbeer/Populus Bitter

Estilo: Bitter. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,25 %. *Notas de malta junto con notas terrosas y afrutadas del lúpulo sterling. Cerveza al más puro estilo inglés.*

Cervezas nacionales



Cerveceria 4 Pedres (Badalona)

www.facebook.com/4Pedres/

Plano: 6

17.23

(Colaboración con REFU Fábrica Alternativa)

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *De carácter maltoso con notas florales. Cuerpo medio, notas a cereal con amargor notable, persistente y resinoso.*

Entredos

(Colaboración con Refu Fábrica Alternativa)

Estilo: Saison **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Anaranjado. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,6 %. *Elaborada con hinojo, saúco y piel de naranja. Fresca, especiada para todos los públicos.*

Nori Stout

(Colaboración con Cierzo Brewing Co.)

Estilo: Stout con alga nori. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,2 %. *Aromas y sabores torrefactos con sutiles notas yodadas del alga. Textura fina y sedosa.*



La Font del Diable

Plano: 18

lafontdeldiable.blogspot.com.es

Guatemala Antigua

Estilo: Coffee Blonde. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Rubia pálida madurada en frío con café en grano.*

Imperial Rice

Estilo: Imperial Pils. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6,2 %. *Pils clásica, elaborada 100% con malta pils y lúpulo saaz.*

LHOPEZ

Estilo: Local Hops Pale Ale. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Pale Ale elaborada 100 % con malta pale y lúpulos cascade y columbus de Lupulina.cat (Cassà de la Selva) y Lúpulo de Aragón (Daroca).*



Vic Brewery (Vic, Barcelona)

www.vicbrewery.com

Plano: 10

The Other Side Blonde

Estilo: Rubia. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *De color dorado, densidad media y espuma presente y consistente. Fruta madura exótica, de frutos secos y un sorprendente recuerdo a pomelo y mandarina, percepción cítrica fresca y agradable.*

Old Wives Pale Ale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Tostado. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,8 %. *Recetas clásicas inglesas, de nariz fina y delicada, con mucha presencia de la fruta roja fresca, pequeños recuerdos a caramelo y refrescada por las notas de hierba fresca.*

Oz Yankee

Estilo: American Wheat. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5,6 %. *De ligera turbidez, procedente del trigo. De espuma densa, blanca y brillante, aromas de fruta blanca fresca, acompañadas de sensaciones cítricas, como las de piel de limón y el pomelo.*

Mumbai IPA

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Un color ámbar brillante con reflejos rojizos y una espuma compacta y persistente, lleno de frutas maduras y exóticas, sensaciones balsámicas, recuerdos de caramelo, pomelo.*

Sarish Double Imperial Stout

Estilo: Imperial Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *De color negro, opaco y profundo, espuma densa y compacta, y de textura imponente. Aromas penetrantes de torrefacto, café, regaliz y humo, y unos sorprendentes recuerdos a fruta negra, como la grosella negra y la mora.*



Barbas Beer Project (Valladolid)

Plano: 21

www.facebook.com/barbasbeerproject/

Perraborracha

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio turbio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,6 %. *Rubia turbia de cuerpo medio refrescante, notas cítricas y espaciadas.*

Free Ride

Estilo: West Coast IPA. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio brillante. **Amargor:** 2,5/5. **Grado de alcohol:** 6,3 %. *Rubia superaromática y fresca. ¡Cítricos, resina y trópico!*

Funky Picnic

Estilo: Juicy Sour IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio dorado. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Cítrico, ácido, fresco, eléctrico... Kilos y kilos de lúpulos norteamericanos sobre ácido láctico... Brutal.*

Black Base

Estilo: American Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negro opaco. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Oscurísima con espuma marrón, de aromas frutales con torrefactos y notas cafetosas.*

Black & Peach

Estilo: Fruit and Barrel Aged Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Negra madurada con melocotones en barrica de vino tinto. ¡¡300 gramos/litro!!*

Black & Paraguaya

Estilo: Fruit and Barrel Aged Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Negra madurada con paraguayos en barrica de vino blanco. ¡¡Paraguayas!! ¡¡250 gramos/litro!!*

Bugs and Blond and Mango

Estilo: Fruit Mango Blond. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio turbio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 7,5 %. *Base blond belga fermentada con mango con la levadura del mango. 300 gr/l. ¡Buenísima!*



Basqueland (Hernani, Guipuzcoa)

Plano: 1

basquebeer.com

Atlantic Ale

Estilo: Session NEIPA. **Precio:** 2,5 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Juicy session IPA, refrescante, cuerpo pleno, sedosa y con intensas notas de lúpulo.*

Imparable

Estilo: West Coast IPA. **Precio:** 2,5 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,8 %. *IPA muy fresca, cítrica y afrutada.*

Imparable Pomelo

Estilo: West Coast IPA. **Precio:** 2,5 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,8 %. *Versión de la Imparable con pomelo añadido para dar más frescor y cítricos.*

Captani Norbert

Estilo: Kolsch. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 4,9 %. *Cerveza ligera y refrescante con notas de cereal y malta.*

Aupa Pale Ale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,3 %. *West Coast Style Pale Ale, cítricos, limón, té...*

Arraun Amber Ale

Estilo: Amber Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 7,8 %. *Hoppy amber ale con grandes dosis de simcoe.*

Coastal Eddie Black IPA

Estilo: Black IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Black IPA, con notas cítricas del lúpulo y de maltas tostadas.*

Enigma Single hop IPA

Estilo: IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 7,5 %. *IPA muy resinosa debido a las notas del lúpulo australiano enigma.*

Coco Chango Rye Porter

Estilo: Imperial Porter. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 9,5 %. *Imperial Stout de gran cuerpo. Con centeno e infusionada con coco tostado. Notas de cacao y café.*



Ales Agullons (Mediana, Alt Penedès)

Plano: 17

www.masia-agullons.com

Pura Pale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza pálida de una sola malta (maris otter) con lúpulos de las variedades cascade y fuggles.*

Runa

Estilo: Brown Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Brown. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza oscura de tres tipos de malta, pale, crystal, chocolate y roasted Barley sin maltear; esta combinación hace que sea una cerveza muy tostada pero sin llegar a ser una negra. Los lúpulos son de la variedad northern brewer y fuggles.*

Setembre Especial Nadal. Moscatell

Estilo: Mixta. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Es una cerveza de fermentación mixta, contiene pura pale con lambic. Envejecida en barricas de roble durante doce meses y maceración con uva moscatell durante cinco meses.*

Barrica con cerezas

Estilo: Mixta. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rojizo. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Pura pale con una segunda fermentación y maduración en barrica de roble durante doce meses y dos meses con cerezas.*



Cervezas Yria (Noblejas, Toledo)

Plano: 11

cervezasyria.blogspot.com.es

Río Rojo (colaboración con Tempel Brygghus)

Estilo: Berliner weisse con moras. **Precio:** 2,50 euros. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 4,3 %. *Deliciosamente refrescante cerveza de estilo ácido con un toque afrutado, ligera de amargor y de alcohol.*

Yria Golden Ale

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojizo. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Nuestro clásico renovado. Cerveza seca, cítrica y ligeramente amarga, perfecta para sesión y para combatir el calor.*

Yria DIPA Simcoe Cascade

Estilo: Imperial IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio ambarino. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 8,5 %. *Generosamente lupulada pero de trago fácil, cerveza rubia aromatizada con lúpulo simcoe y cascade.*

Yria/Chinaski/

Pazo de Lugo Bórea triple con albariño

Estilo: Tripel Belga. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio pajizo. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Belga de abadía con un toque de aquí, virutas de barrica y albariño gallego. Seca y terriblemente bebible.*

Ufo West coast IPA centennial edition

Estilo: West Coas IPA. **Precio:** 3,5 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Rubia, refrescante, amarga, cítrica y fresca IPA de graduación moderada, para tomar a pintas.*

Distopía

Estilo: Peated Russian Imperial Stout. **Precio:** 3,5 euros. **Color:** Muy negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 9,6 %. *Imperial stout postapocalíptica, con cuerpo y sabor plenos, y matices de malta de whisky ahumada pero sin perder la bebilidad.*

Prototipo #5 session baltic porter

Estilo: Dark Lager. **Precio:** 2 euros. **Color:** Oscuro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 3,7 %. *Como si fuera un frappé, toques de café y de maltas oscuras, plena de sabor pero muy ligera, sin complejos.*

Ay Güey! Mexican stout

Estilo: Mexican stout. **Precio:** 3 euros. **Color:** Negro chingón. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Cerveza oscura con cacao, toque de chile de árbol (no es muy picante) y haba tonka. ¡Un mole líquido!*

Meadman hidromiel con frambuesa

Estilo: Hidromiel. **Precio:** 4 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 13 %. *La nueva tendencia en el mundo de la cerveza no es cerveza, miel fermentada madurada con frambuesa. Te sorprenderá.*



Bonvivant Beer (Málaga)

Plano: 9

bonvivant.beer/

Cheri Mola

Estilo: NEIPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 20 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *De fácil paso en boca, destacan la avena y la chirimoya que le otorga su carácter juicy. Colaboración con la cervecera holandesa Jopen.*

Flamingocillus

Estilo: Berliner Weisse. **Precio:** 2 euros. **Color:** 4 EBC. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 6,2 %. *Aromas ácidos del lactobacillus. En boca acidez de la frambuesa y notas saladas*

Increíble hombre menguante

Estilo: Fruit IPA Maracuyá. **Precio:** 2 euros. **Color:** 12 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,2 %. *Aromas y sabores tropicales a fruta de la pasión, en boca se notan otras frutas como la papaya.*

Lagata

Estilo: Session Porter. **Precio:** 2 euros. **Color:** 69 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Clásica porter con notas tostadas a café tanto en nariz como en boca.*



REFU Fábrica Alternativa (Bossòst, Val d'Aran)

www.refubirreria.com

Plano: 5

Legzira

Estilo: Blonde Ale. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Aromas a cereal, notas florales. Ligera con notas cítricas, refrescante.*

Palisandro

Estilo: Brown Ale. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Marrón rojiza. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Aromas a fruta roja madura, torrefactos. Cuerpo medio con notas a caramelo, ligeras notas cítricas con amargor final torrefactado.*

WEE

Estilo: Wee Heavy. **Precio:** 3 euros. **Color:** Marrón oscuro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 10 %. *Aromas a caramelo, notas ahumadas. Corpulenta, sedosa con equilibrio hacia el dulce.*

10 Minutos

Estilo: Session IPA. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Aromas a pomelo, lichi. Cuerpo ligero con explosión de cítricos y final amargo persistente.*

20 Minutos

Estilo: IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Anaranjado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Aromas a melocotón, fruta tropical. Cuerpo medio, sedosa, notas maltosas, cítricas con amargor final persistente y resinoso.*

Prototip 3

Estilo: English Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4,8 %. *Aromas a cacao, chocolate. Ligera con notas torrefactadas y equilibrado amargor final.*



Cerveza Caleyá (Asturies)

Plano: 4

www.cervezacaleyá.com

Goma 2

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 14 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,3 %. *Cerveza de alta fermentación elaborada con una malta. Sabores y aromas tropicales donde el lúpulo predomina por encima de la malta. Refrescante y explosiva.*

Ayalga

Estilo: IPA. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** 16 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,7 %. *Cerveza de alta fermentación elaborada con avena, malta de cebada y trigo malteado. Aroma lupulado y muy frutal. En boca, sedosa de textura, con sabor frutal, notas cítricas y tropicales, mucho melocotón, mucha uva. Amargor justo, y carbonatación media.*

Fractal Alfa

Estilo: New England IPA. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** 10 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,7 %. *Cerveza de alta fermentación elaborada con un buen porcentaje de avena. Apariencia turbia, destacando sabor y aroma muy lupulado.*

Asturies

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** 15 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza de alta fermentación elaborada con las maltas maris otter y crystal. Tiene cuerpo medio, poca carbonatación, y en ella encontraremos sabores y aromas frutales. Es una cerveza de sesión para tomar una pinta detrás de otra.*



Cervezas sin Freno (Madrid)

Plano: 7

www.facebook.com/CerveceriaElPedal/

Malabrocca

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Pajizo. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,6 %. *100 % maris otter, amargor medio y fuerte sabor y aroma a lúpulo, afrutada y sabrosa.*

Pedal IPA

Estilo: Indian Pale Ale. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Anaranjado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6,3 %. *IPA con notas cítricas y pimienta negra en aroma y sabor.*

Red Right Hand

Estilo: Hoppy Red Ale. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,8 %. *Cerveza maltosa, red ale al uso con un poco de sabor y aroma de lúpulo.*

Export Pedal Stout

Estilo: Export Stout. **Precio:** 3 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Negra tizona, acafetada y final a chocolates y caramelos. Mucho cuerpo*

Postureo IPA

Estilo: Doble Session Oatmeal IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio pajizo. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 7,8 %. *Nuestra interpretación libre y gamberra de las tan famosas NEIPAS, el mundo al revés. 15 % de avena, seca, astringente y herbal.*

Doop

Estilo: Imperial Porter. **Precio:** 3 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7,9 %. *Cerveza negra acafetada y seca. Muy potente en boca.*

Doop Whisky Barrel

Estilo: Imperial Porter con seis meses en barrica. **Precio:** 4 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 9,3 %. *Un copazo. Nuestro petrolaco para los mas valientes. Licorada y con un gran toque de maderas de 22 años.*



Dougall's (Liérganes, Cantabria)

Plano: 3

www.dougalls.es

IPA4

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 15 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Cerveza rubia, seca, elaborada con una generosa aportación de lúpulos americanos que la dota de sabores y aromas que recuerdan a cítricos y frutas tropicales, con un moderado amargor.*

942

Estilo: APA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 20 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,2 %. *Cerveza rubia elaborada con una generosa aportación de lúpulos del Nuevo Mundo que dota a la cerveza de sabores y aromas que recuerdan a cítricos y frutas tropicales.*

PayLoad

Estilo: Session IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 25 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 3,8 %. *Cerveza anaranjada, afrutada, elaborada con mucho lúpulo americano que la dota de sabores y aromas que recuerdan a frutas tropicales, floral y con un moderado amargor.*

Organic IPA

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 15 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Cerveza ecológica muy equilibrada con sabor suave a lúpulo y final seco y un poco amargo.*

Leyenda

Estilo: Bitter. **Precio:** 2 euros. **Color:** 40 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Cerveza anaranjada elaborada al estilo tradicional, que consigue equilibrio y balance.*

Happy Otter

Estilo: APA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 25 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Anaranjada, con mucho cuerpo y mucho lúpulo que se equilibran en una cerveza afrutada con paso por boca sedoso.*

Suprima

Estilo: Cerveza Cáñamo. **Precio:** 2 euros. **Color:** 15 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Cerveza elaborada con marihuana sin THC. Sabores cítricos, cilantro y jengibre.*

IPA9

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 15 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *En nariz destacan aromas cítricos. En boca el protagonista es el pomelo y aparece alguna nota tenue de melocotón y mango.*

Cerveza extranjera invitada



Birrificio italiano
(Lugarno Marinone, Como, Italia)

Plano: 2

www.birrificio.it/

Tipopils

Estilo: Pils. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *¡Unas de las mejores pils del mundo! Aromática, floral, seca y con un amargor muy redondo.*

Delia

Estilo: Pils. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Una pils más afrutada y aromática debido a una gran cantidad de una nueva variedad de lúpulo Tettnang de 24 % AA.*

Asteroid 56013

Estilo: American IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Gran cantidad de lúpulos americanos (cascade, chinook, centennial e simcoe) que dan notas afrutadas, cítricas, tropicales... con la marca de la casa, ¡amargor muy fino y redondo!*

Amber Shock

Estilo: Dunkler Bock. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Brillante color ámbar, cuerpo pleno y notas melosas de su variedad de maltas tostadas y caramelizadas... ¿lager o ale? Dame otra a ver...*

Vúdú

Estilo: Dunkelweizen. **Precio:** 2 euros. **Color:** Oscuro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza tostada de trigo, muy cremosa y con notas afrutadas, caramelo, galleta, café,... Gold Medal World Beer Cup 2010.*

Bang Bretta

Estilo: Brett IPA. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7,9 %. *IPA madurada en barrica de vino tinto con Bret. Cuerpo pleno, notas de galletas, orejones, y notas funkys del bret.*

Flos Alba al Frutti di Bosco

Estilo: Sour Fruit Wheat Ale. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,7 %. *Wheat ale madurada y acidificada de manera natural en barricas con levaduras salvajes y frutas del bosque. ¡Ligera, compleja y refrescante!*

Flos Alba Bergamota

Estilo: Sour Fruit Wheat Ale. **Precio:** 3 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,7 %. *Wheat ale madurada y acidificada de manera natural en barricas con levaduras salvajes y bergamota, ¡un cítrico muy aromático!*

Grifos de cerveza extranjera

Alemania



Ayinger

Plano: 14

Lager/Hell (Tirador fijo). Estilo: Helles. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 4,9 %. Lager de gustos suaves de malta y lúpulo, muy refrescante.

Maibock (Tirador fijo). Estilo: Heller Bock. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 7 %. Strong lager de notas de cereal, muy fácil de beber para sus 7%. Una de las mejores a nivel mundial en su estilo.

Celebrator (Tirador fijo). Estilo: Doppelbock. Precio: 2 euros. Color: Tostado. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 6,7 %. Buen cuerpo, melosa y con notas complejas de tostados y frutos rojos. Reconocida como la mejor doppelbock del mundo.

Weizenbock. Estilo: Bock de trigo. Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 7,1 %. Cerveza de trigo, con gran cuerpo, cremosa, afrutada, notas de cereal y muy fácil de beber.

Urweisse. Estilo: Weissbier (trigo). Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 5,8 %. Cerveza de trigo, cremosa, afrutada y de paso ligero y agradable, muy fácil de beber.



St. Georgenbräu

Plano: 14

Keller (Tirador fijo). Estilo: Keller. Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 4,9 %. Tradicional estilo lager, que fermenta durante largo tiempo en bodegas. Cerveza refrescante pero con cuerpo, maltosa y considerablemente lupulada.

Weissbier (Tirador fijo). Estilo: Weissbier. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 4,6 %. Cerveza de trigo, cremosa, afrutada y de paso ligero y agradable, muy fácil de beber.

Italia



Birra del Borgo

Plano: 14

Re Ale 13 aniversario (Tirador fijo). Estilo: Session NEIPA. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 4,6 %. Cerveza fresca y cremosa, de notas de frutas tropicales y cítricos.

My Antonia (Tirador fijo). Estilo: Imperial Pils. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 7,5 %. Pils de gran intensidad, fuerza y lupulización. Lúpulo Warrior, Saaz y Simcoe. Colaboración con la afamada Dogfish (USA).

Inglaterra



Dark Star Brewing Co

Plano: 15

Hophead. Estilo: Pale Ale. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 3,8 %. Cerveza de baja graduación, refrescante y lupulada. 50 IBU. Cascade y amarillo.

Table Beer. Estilo: Table Beer. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 3 %. Estilo inglés y muy aromática debido a su dry hopping de Cascade, citra y chinook. ¡Y con sólo 3 %!

Espresso Stout. Estilo: Coffee Stout. Precio: 2 euros. Color: Negro. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4,2 %. Nitro Stout con adición de granos de café en los últimos minutos del hervido para coger un complementario aroma de café.

Imperial Stout. Estilo: Imperial Stout. Precio: 3 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 10,5 %. Cerveza de gran cuerpo y cremosidad, con fuertes notas de cacao y café. Maduración de 1 año, para que esté fantástica.

Bélgica



St. Feuillien

Plano: 15

Blonde (Tirador fijo). Estilo: Belgian Blonde. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 6 %. Refrescante, ligera, afrutada, ligeramente especiada.

Brune (Tirador fijo). Estilo: Brune/Dubbel. Precio: 2 euros. Color: Tostado rojizo. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 8,5 %. Una increíble tostada belga con sus notas de frutos rojos, maltas caramelizadas y ligeras especias.

Grisette Blanche (Tirador fijo). Estilo: Blanche (trigo belga). Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 5,5 %. Excelente, refrescante y aromática cerveza de trigo belga. Con cilantro y cáscara de naranja.

Triple (Tirador fijo). Estilo: Belgian Triple. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 8,5 %. Realmente fácil para su graduación, perfecto ensamble de sus notas de malta, lúpulo y levadura.

Grisette Blonde Bio Sin Gluten. Estilo: Belgian Blonde. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 5,5 %. Refrescante y afrutada, ecológica y sin gluten, ¿que más se puede pedir? ¡Tres medallas de oro en el World Beer Awards!



De Halve Maan

Plano: 15

Straffe Hendrik Cuadruple (Tirador fijo). Estilo: Cuadruple/Belgian Dark Strong Ale. Precio: 3 euros. Color: Oscuro. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 11 %. Intensa, cremosa y compleja, con ricos matices tostados de su mezcla de maltas y notas de fruta pasa y roja.

Francia



Azimur Brasserie

Plano: 14

DDH Doble IPA (Tirador fijo). Estilo: Doble IPA. Precio: 3 euros. Color: Ámbar. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 8,3 %. Doble IPA con DDH de Mosaic (monovarietal).

Yakima IPA. Estilo: NEIPA. Precio: 3 euros. Color: Ámbar. Amargor: 5/5. Grado de alcohol: 6,3 %. ¿Quieres lúpulo? ¡Pues toma! Lúpulo El Dorado y Amarillo del valle de Yakima.

Black NEIPA. Estilo: NEIPA. Precio: 3 euros. Color: Ámbar. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 6 %. Black IPA de notas muy afrutadas y resinosas con un fondo suave de maltas negras. 16 gr/l de cascade y simcoe.

República Checa



Matuska

Plano: 14

Golden Rocket. Estilo: IPA. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 7 %. IPA. Columbus, amarillo y citra

Lámbicas



Oud Beersel (Bélgica)

Plano: 15

Oud Beersel Lambiek. Estilo: Unblended Lambik. Precio: 3 euros. Color: Rubio. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 5 %. Auténtica cerveza lámbica. Complejidad, acidez, frescor, fruta, frutos secos...

Oud Beersel Framboise. Estilo: Fruit Lambik. Precio: 3 euros. Color: Rojo. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 5 %. Lambic clásica madurada con 250 gramos de frambuesas y 50 de guindas. Buen equilibrio entre dulzor y acidez.

Oud Beersel Kriekenlambic. Estilo: Fruit Lambik. Precio: 3 euros. Color: Rojo. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 5 %. Lambic joven con maceración de 400 gr/l de cerezas ácidas, para posteriormente hacer un blend con lambic añeja. ¡Impresionante!



Boon (Bélgica)

Plano: 15

Boon Oude Kriek. Estilo: Fruit Lambic. Precio: 3 euros. Color: Rojo. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 4 %. Cerveza lámbica madurada en barricas con cerezas ácidas.

Boon Framboise. Estilo: Fruit Lambic. Precio: 3 euros. Color: Rojo. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 6 %. Lámbica joven madurada con 250 gramos de frambuesas.



Cantillon (Bélgica)

Plano: 15

Iris. Estilo: Fruit Lambic. Precio: 3 euros. Color: Rubio. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 6,5 %. Lámbica sin trigo crudo y lúpulo fresco. Con su carácter tradicional, pero con más notas de lúpulo en aroma y boca.



Loverbeer (Italia)

Plano: 15

Saison de l'Ouvrier Violetta. Estilo: Wild Farmhouse con flores de violeta. Precio: 3 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 5,8 %. Madurada 6 meses en barrica de roble. Afrutada, notas especiadas, compleja, increíble notas de violetas y con una acidez muy redonda.

Especiales



Cerveza eco sin gluten en tirador

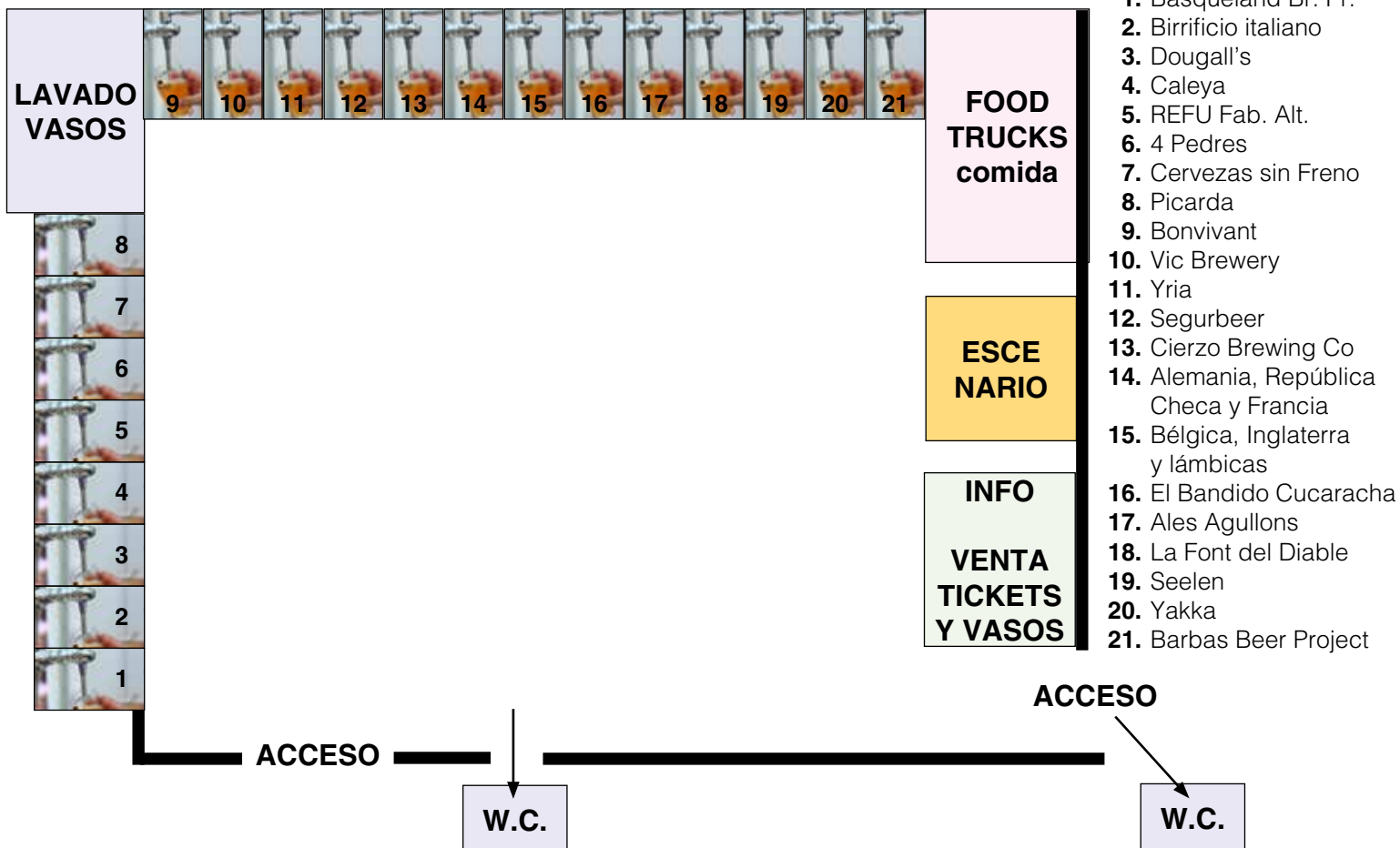
Plano: 15

Grisette Blonde Bio Sin Gluten

Estilo: Belgian Blonde. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 5,5 %. Refrescante y afrutada, ecológica y sin gluten, ¿que más se puede pedir? ¡Tres medallas de oro en el World Beer Awards!

PLANO DE UBICACIÓN BIRRAGOZA 2018

**** Venta de bocadillos de salchichas, hamburguesas, platos de jamón y queso. Comida eco y vegana.**



Organiza

Organizado por GASTRO ARAGÓN, CERVEZAS ARTESANAS LUPULUS
y SOCIEDAD MUNICIPAL ZARAGOZA CULTURAL.



Distribución en canal Horeca de cervezas artesanas aragonesas, nacionales y internacionales.

Venta a particulares de cervezas artesanas, packs variados y materiales de elaboración de cervezas. **Envíos a domicilio.**
(Web en obras, contactáenos por mail y te mandamos listado)

Eventos para ayuntamientos, fiestas de pueblo, empresas y particulares. Regalos personalizados en bodas.

Cursos de **Cata** y **Cursos de elaboración** de cerveza.
www.cervezasartesanass.com
659 644 061 / info@cervezasartesanass.com

**BIMESTRAL
DE GASTRONOMÍA
Y ALIMENTACIÓN**

www.igastroaragon.com

682 830 7111
gastro@adico.es



Centro de Historias

Centro de Historias: Plaza San Agustín, 2
Torreón Forte: C/Torrenueva, 25

Martes a sábado de 10 a 14 h. y de 17 a 21 h.
Domingos y festivos de 10 a 14:30 h. | Lunes cerrado

976 721 885

zaragoza.es/ciudad/museos/es/chistoria

@chgz | @ZCultura

Centro-de-Historias-Zaragoza | ZgcCultura

@centrodehistorias | @zcultura

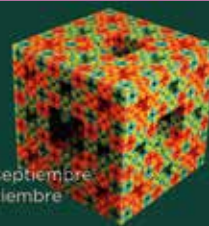


**Papiro_mates
matemáticas
y origami**

-EMOZ-

2ª Planta

del 15 de septiembre
al 2 de diciembre
de 2018



Zaragoza
AYUNTAMIENTO



Más allá del festival

Todos sábados del año. 19.15 horas. **Cata de cuatro cervezas artesanas + pinta.** 14 euros. Juan Sebastián Bar, Luis Oro, 5. Zaragoza.

Viernes, 28 de septiembre. 18 horas. **¡Fiestón 3er. aniversario Hoopy.** Méndez Núñez, 36. Zaragoza.

Del 29 de septiembre al 14 de octubre. **Menú Oktoberfest** en La Cebada. Caminos del Norte, 2. Zaragoza.

Del 6 al 14 de octubre. **¡Fiesta Oktoberfest** en el Preachers y en el Juan Sebastián Bar! Variedad de jarras de cerveza artesana alemana a buen precio y ambiente. Luis Oro, 5 y 9.

Sábado, 27 de octubre. De 12 a 18 horas. **Curso de elaboración de cervezas todo grano.** Incluye comida, cata y un litro de cerveza recogida en la sesión de embotellado a las 2-3 semanas. 60 euros. William Wallace, Ventura Rodríguez 4. Zaragoza.

Más información y reservas

www.cervezasartesanas.com / info@cervezasartesanas.com

www.facebook.com/Cervezas-Artesanas-LupuluS