

Festival de cerveza artesana de Zaragoza

III^{er} BIRRAGOZA

Acceso Libre



MÁS DE 100 CERVEZAS
ARTESANAS ÚNICAS



STANDS DE LOS DIFERENTES
PRODUCTORES DE
CERVEZA ARTESANA

22 y 23 de AGOSTO

Centro de Historias

de 12 h. a 00 h. Plaza San Agustín, 2

Organizan:

gastro



Birragoza

III Festival de cerveza artesana de Zaragoza

Centro de Historias. 22 y 23 de agosto

Bienvenidos a la 3ª 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, 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, más propiedades nutritivas, y un alcohol más saludable.

Con el mismo mimo, será el cervecero quién en el 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 estas actividades, como las actividades postfestival aparecen en esta guía.

Para hacer más sencilla la elección de la cerveza que os apetezca tomar, en la guía aparece el stand donde se sirve y lo que cuesta, así como una pequeña descripción de la cerveza que incluye color, estilo, amargor (en una escala del 1 al 5), y grado alcohólico.

A disfrutar, y siempre con moderación.

Funcionamiento

Para disfrutar del festival, es necesario adquirir el bono, que da derecho al vaso conmemorativo (imprescindible para ser servido en los estands), a esta guía y a una primera consumición, en cualquier cervecería. El resto de consumiciones, siempre en el vaso oficial, se servirán al precio de 1,5 euros (salvo excepciones).

Además, se ha instalado un puesto de comida, donde se pueden encontrar bocadillos de salchichas y, a determinadas horas, platos de jamón, queso y salchichas, y alguna sorpresa.

Horario: de 12.30 a 24 horas, ininterrumpidamente.

Acceso restringido a mayores de 18 años. Menores únicamente acompañados por sus padres

Talleres y actividades

Viernes, 22

17 horas. Cata de cervezas artesanas

18 horas. Reunión de la Asociación de Cerveceros Caseros de Aragón (información, actividades realizadas y futuras actividades, nuevos miembros)

18 horas. Presentación ibeer

19 horas. Concierto The Shimm

20,30 horas. BeerDJs (Sir William+Burbuja)

Sábado, 23

12 horas. Taller teórico sobre elaboración casera de cerveza.

13 horas. Presentación Curso de Especialización en cerveza artesana. Universidad de Alicante.

17 horas. Taller defectos y contaminaciones en la cerveza

18 horas. Entrega de premios Concurso Homebrewing Birragoza 2014

19 horas. BeerDJs (Sir William+Burbuja)

20 horas. Concierto Los Amantes de la Tierra

21.30 horas. Concierto The Drunken Penguins

23 horas. BeerDJs (Sir William+Burbuja)

Y mucha más música a todas horas

+ info e inscripciones en el stand de la organización



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 también 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, pero en ningún caso como fuente de azúcares alternativa y barata con cereales como arroz y maíz.

El uso excesivo de azúcar como ingrediente también se evita en la cerveza artesana para crear un producto de calidad, y de alcoholes saludables, que nos permitan disfrutar plena e íntegramente de la cerveza. 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.



Las cervezas participantes



Cervezas aragonesas

Cervezas Gisberga (Monte Valonga, Belver de Cinca, Huesca)



www.gisberga.com

Gisberga Trigo

Estilo: Trigo. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** 13. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,8 %. *Elaborada con malta en grano de cebada pale ale y lager, malta en grano de trigo, trigo crudo, lúpulos en flor hallertauer y saaz, levadura y agua.*

Gisberga Porter

Estilo: Trigo. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** 55. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,9 %. *Elaborada con malta en grano lager y munich, chocolate y negra, lúpulos en flor golding y fuggles, levadura y agua.*

Gisberga Lager

Estilo: Bohemian Pilsner. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** 5. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,1 %. *Elaborada con malta en grano bohemian pilsner y munich, y lúpulos en flor saaz y citra, levadura y agua.*

Cervezas Populus (Aragón)



www.cervezasartesanass.com

Populus BacanALT

Estilo: Alt. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,3 %. *Matices tostados y rojos, y con una gran variedad de aromas y sabores de la combinación de maltas y lúpulos, cremosa y con un toque de amargor.*

Populus Pale Ale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,8 %. *Cerveza muy fresca, de notas a frutas tropicales y cítricos. Ligeramente amarga.*

Hopsexion (Cervezas Lupulus. Zaragoza)



www.cervezasartesanass.com

Hopsexion

Estilo: Chinook Rye Amber Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rojiza. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Amber Ale con centeno, 40 IBUs Chinook. Con cuerpo y cremosidad. Notas maltosas, caramelo, fruta, cítricos...*

Ordio Minero (Blesa, Teruel)



www.ordiominero.com

Biteruel

Estilo: Bitter. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Estilo minero inglés al estilo minero aragonés, Ale que juega entre el dulzor de la malta y el amargor del lúpulo, cerveza seca y refrescante.*

Royale

Estilo: Red Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojizo. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7 %.

Lignito

Estilo: Casi Stout. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Lignito extraído de la cuenca mineras, cinco maltas, tres lúpulos, seca suave y refrescante.*

Lignito Milk

Estilo: Milk Stout. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Elaborada con lactosa, juega entre el sabor a torrefacto del café y el dulce de la lactosa.*

Cervezas nacionales

Ales Agullons (Mediona, Barcelona)



masia-agullons.com/es

Brewtast

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza de color paja con pinceladas rojizas. Aroma es de resina, floral con notas de fruta blanca.*

Pura Pale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza de una sola malta pálida (maris otter) con lúpulos fuggles, challenger y cascade.*

Barrica

Estilo: Sour Ale. **Precio:** 2 euros. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Una pura pale envejecida en barrica desde octubre en hasta finales de julio.*

Edgard

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza de una sola malta y lúpulo cascade.*

Marina (Blanes, Girona)



www.cervesamarina.com

Pale Ale

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza muy bebible, muy equilibrada entre amargor y maltas. Elaborada con lúpulos ingleses y americanos.*

Summer Ale

Estilo: American IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Amarillo paja. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Muy refrescante, amarga, ligera, afrutada y lupulada. Notas cítricas y a frutas tropicales.*

Devil's Ipa

Estilo: India Red Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojo intenso. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Una IPA diabólicamente sabrosa, aromática y amarga, pero muy bien equilibrada.*

Liam Ale

Estilo: Hoppy Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Amarillo paja. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza elaborada con el nuevo lúpulo vic secret. Muy fresca, seca y aromática, muy recomendable para saciar la sed.*

Pacific Red Lager

Estilo: Lager Lupulada. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojo rubí. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Colaboración entre Domus de Toledo y Marina, cerveza muy aromática y fresca, con lúpulos del Pacífico.*

Mas cremat

Estilo: Dry Stout. **Precio:** 1,5 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Negra, opaca, notas de cafe, chocolate y un poco amarga, de trago muy fácil.*

Spigha (Alcoi, Alicante)



www.spigha.es/es

Na Valora

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ambarino. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5,6 %. *Elegante Pale con lúpulos americanos, amargor persistente, intenso aroma herbal, burbuja fina.*

Voramara

Estilo: Blones Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,1 %. *Rubia ligera y refrescante, de amargor medio y aroma floral, recientemente ha obtenido la Medalla de Oro en Bruselas dentro de su categoría.*

Coofe Porter

Estilo: Porter. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Novedad y presentación en Birragoza, en colaboración con un afamado cervecero estadounidense, sabores torrefactos contenidos, intenso aroma y sabor a café.*

Dougall's (Liérganes, Cantabria)



www.dougalls.es

942

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4,2 %. *Cerveza con aromas a frutas tropicales, refrescante, retrogusto largo con toques cítricos.*

Raquera

Estilo: Lager. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Típica rubia de cañero con recuerdos a coco. Final un poco amargo para su estilo, pero muy refrescante.*

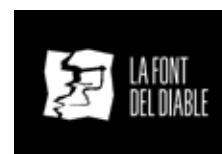
Leyenda

Estilo: Bitter. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Tostada. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,8 %. *Típica cerveza inglesa clásica que sirven con bomba de mano. Recuerda a caramelo, muy equilibrada y balanceada.*

Hermosa

Estilo: Summer Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia pálida. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza muy refrescante con toques cítricos. Poco cuerpo, muy bebible.*

La Font del Diable (Vilanova i la Geltru, Barcelona)



lafontdeldiablo.blogspot.com.es/

Set de Drach

Estilo: Summer Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,4 %. *Rubia, afrutada, refrescante y aromática. Un toque de Albahaca*

Urtica

Estilo: Slovenija IPA. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar claro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7,1 %. *Cálida y melosa, dulce y amarga, contundente, 90 IBUs.*

Candela Strong

Estilo: Amber Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Amber especiada y amargante, nuestra variante con Green Bullet.*

Fr'Hop

Estilo: Golden Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Rubia de trago fácil, elaborada 100% con lúpulo fresco de la variedad nugget de Santa Oliva, Baix Penedés.*

La Pirata

(Súria, Barcelona)



cervesalapirata.com

Súria

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza suave, ligera en boca y muy fresca, dejando paso a un suave amargor que no esconde las maltas. Muy aromática con matices herbales.*

Tremenda

Estilo: Imperial IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Tostada. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 8,5 %. *¡Más lúpulo, más alcohol, más intensidad!. Esta cerveza de color cobre esconde 120 IBUs de amargor.*

Black Block

Estilo: Imperial Stout. **Precio:** 2,50 euros. **Color:** Negra. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 11,2 %. *La perla de La Pirata. Una cerveza incendiaria que calienta el corazón y el alma de quien la toma.*

Black Storms

Estilo: India Black Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negra. **Grado de alcohol:** 8 %. *Negras tormentas agitan los aires. Esta cerveza despierta los sentidos. Amarga, ligera y con dry hopping de Mosaic.*

Lupulus Pirãta

Estilo: Session IPA. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 3 %. *Fuck the grain, love the hops! Una cerveza donde lo que nos importa es el chinook, citra y summit. Lúpulos usados al final de la cocción y en el dry hopping para conseguir una fantasía de sabores y aromas.*

A Califòrnia no hi ha Guàrdia Civil

Estilo: California Common. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Tostada. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Collaboration brew con los chicos de La Calavera. ¡Equilibrio y complejidad que te transportarán a las playas de San Francisco!*

Yakka

(Murcia)



www.cervezasyakka.com

Humo

Estilo: Weissbier Ahumada. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Amarillo. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 4,9 %. *Cerveza refrescante estilo clásico alemán. Trigo con un toque ahumado.*

Yapale

Estilo: Murzia Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar claro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,1 %. *Pale ale, sabrosa, completa y exquisitamente lupulizada con diferentes lúpulos y dry hopping. Frutal, floral, herbal... aromática.*

Brown

Estilo: Brown Ale Especial. **Precio:** 2 euros. **Color:** Cobre oscuro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Brown Ale clásica con un macerado de ron, madera y ramas de vainilla.*

Reptilian

(El Vendrel, Barcelona)



cervesareptilian.blogspot.com.es/

Ibuprofano

Estilo: Doble IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Cobrizo. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 10 %. *252 IBUs una explosión de sabor a lúpulo, con un cojín de maltas ligeramente caramelizadas.*

Eclipsi

Estilo: English Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *46 IBUs, una cerveza rubia y apta para todos los públicos, ligeramente amarga y refrescante.*

Portería

Estilo: Porter. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Porter muy ligera y equilibrada, con 38 IBUs.*

Moustache Beer Club (Alicante)



moustachebeerclub.com/blog/tag/alicante/

Leuka

Estilo: Weiss Bier. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Refrescante Cerveza de trigo de fácil trago para luchar contra el calor.*

Almena

Estilo: Belgian Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Cobriza. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 6,7 %. *Antigua receta mudéjar de cerveza con especias, hierbas y un toque de miel.*

Mr. Taronger

Estilo: Hoppy Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Dorada. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Elegante Ale lupulada con un extra de naranja amarga.*

Yria & Guinea Pigs (Toledo)



cervezasyria.blogspot.com.es

Yria prima Golden ale

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Nuestra pale ale, aromatizada con cascade. ¡Para tomar más de una!*

La Estación Bitter

Estilo: Especial Bitter. **Precio:** 2 euros. **Color:** Tostada. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Colaboración con Medina y El oso y el cuervo. Al más puro estilo inglés, bitter de bajo grado y toque de lúpulo.*

Fray Cui vintage 2013

Estilo: ABt 12 cuádruple. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorada. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 10,3 %. *La trapense toledana con toque cobaya, envejecida en el barril un año y medio. Un pecado.*

Relaxing cup of café con leche

Estilo: Imperial Milk Stout. **Precio:** 2 euros. **Color:** Muy negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 9 %. *En colaboración con El oso y el cuervo, dedicada a Ana Botella, una imperial stout con lactosa, delicioso capuccino.*

Saison Barrica

Estilo: Saison/Wild Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Pajizo. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 9,2 %. *Nuestra saison envejecida en barrica, con un toque ácido del brett, compleja.*

Deva

Estilo: Hidromiel. **Precio:** 2 euros. **Color:** Blanco. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 9,5 %. *No es dulce, no sabe a miel, no es cerveza, la legendaria bebida vikinga por primera vez tal y como era.*

Destroy all humans TIPA con mango

Estilo: Triple IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 10,5 %. *Colaboración con Medina y el oso y el cuervo, el nombre lo dice todo, invasión alienígena de lúpulos americanos y mango exprimido, para dejar los ojos en blanco. Embarrilada 23-07.*

Cervezas extranjeras

Distribuidas por Cervezas Artesanas Lupulus (Zaragoza)
www.cervezasartesanass.com

St. Georgen Bräu (Buttenheim, Alemania)



Keller. Estilo: Keller. Precio: 1,50 euros. Color: Tostada. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 4,9 %. Tradicional estilo lager, que fermenta durante largo tiempo en bodegas. Cerveza con cuerpo, maltosa y considerablemente lupulada.

Weissbier. Estilo: Weissbier (trigo). Precio: 1,50 euros. Color: Rubia. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 4,6 %. Cerveza de trigo, cremosa, de espuma abundante y persistente, afrutada y de paso ligero y agradable, muy fácil de beber.

Annafestbier. Estilo: Festbier. Precio: 1,50 euros. Color: Rubia. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 5,6 %. Lager fina, de gustos suaves de malta, refrescante, elaborada especialmente para la celebración de fiestas tipo la Oktoberfest.

De Graal (Bélgica)



De Graal Dubbel. Estilo: Dubbel. Precio: 1,50 euros. Color: Tostada. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 6,5 %. Cerveza de abadía, de aromas de café, ciruela y un toque de especias. Sabor a ciruelas, chocolate y maltas caramelo, con un final de anís y lúpulo.

De Graal Triverius. Estilo: Blanche (Trigo Belga). Precio: 1,50 euros. Color: Tostada. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 6,8 %. Cerveza de trigo belga. Aroma especiado, cítrico y floral. Sabor a malta y trigo con un final ligeramente amargo de la levadura y lúpulo.

De Graal Quest. Estilo: Triple. Precio: 1,50 euros. Color: Rubia. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 9 %. Cerveza de abadía. Notas afrutadas, cítricas, especiadas y a levadura. En boca se nota el dulzor de la malta y las frutas cítricas.

Brewdog (Aberdeenshire, Escocia)



Punk IPA. Estilo: IPA. Precio: 2 euros. Color: Rubia. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5,6 %. Refrescante, muy aromática, con notas de fruta tropical y cítricos. Muy afrutada con notable amargor.

5AM. Estilo: Red Ale. Precio: 2 euros. Color: Roja. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5,1 %. Aromas a cítricos, mango, galleta y notas de caramelo. En boca, maltas, caramelo y pomelo.

Mash Tag. Estilo: Imperial Brown Ale. Precio: 2 euros. Color: Tostada. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 7,5 %. Brown Ale de 95 IBUs con lúpulo de Nueva Zelanda y criado sobre las avellanas y las virutas de roble. En nariz y boca deliciosos dulces de avellana con chocolate, leche con chocolate y toque de caramelo con regusto amargo de los lúpulos.

Anarchy Brew Co (Inglaterra)



Citrastar. Estilo: American Pale Ale. Precio: 2 euros. Color: Rubia. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 4 %. Monovarietal de Citra. Notas cítricas, pomelo, limón, frutas tropicales y notas herbales. En boca notas a fruta de la pasión y cítricos.

Smoke Bomb. Estilo: Ahumada. Precio: 2 euros. Color: Tostada. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5 %. Notas a maltas ahumadas, humo, caramelo y azúcar moreno. En boca malta, frutos secos, caramelo, resina, hierbas, con un toque ahumado muy agradable.

Urban Assault. Estilo: American Pale Ale. Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5 %. Notas cítricas, pomelo, frutas tropicales, notas herbales y a malta con regusto amargo.

Pivovar Kaltenecker (Eslovaquia)



IPA Chopper. Estilo: IPA. Precio: 1,5 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 6,6 %. Sorprendente IPA maltosa de amargor pronunciado, con notas de malta, caramelo, toffe y resinosas.

Kras 10. Estilo: Pils Checa. Precio: 1,5 euros. Color: Rubia. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4 %. Cerveza rubia, de carbonatación media. Aroma a malta, grano, heno y caramelo. De sabor es dulce de la malta con un regusto moderadamente amargo y seco.

Indian Pale Lager. Estilo: Imperial Pils. Precio: 1,5 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 6,5 %. Aroma a cítricos, cáscara de naranja amarga, malta y resinas. En boca se ve el dulzor de la malta con el toque cítrico del lúpulo.

IPA Primavera. Estilo: IPA monovarietal de amarillo. Precio: 1,5 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5,8 %. Aroma a cítricos, frutas tropicales y a maltas caramelo. En boca se notan las frutas cítricas, mandarina, mango, pino, resina y la malta.

Camba Baviera (Alemania)

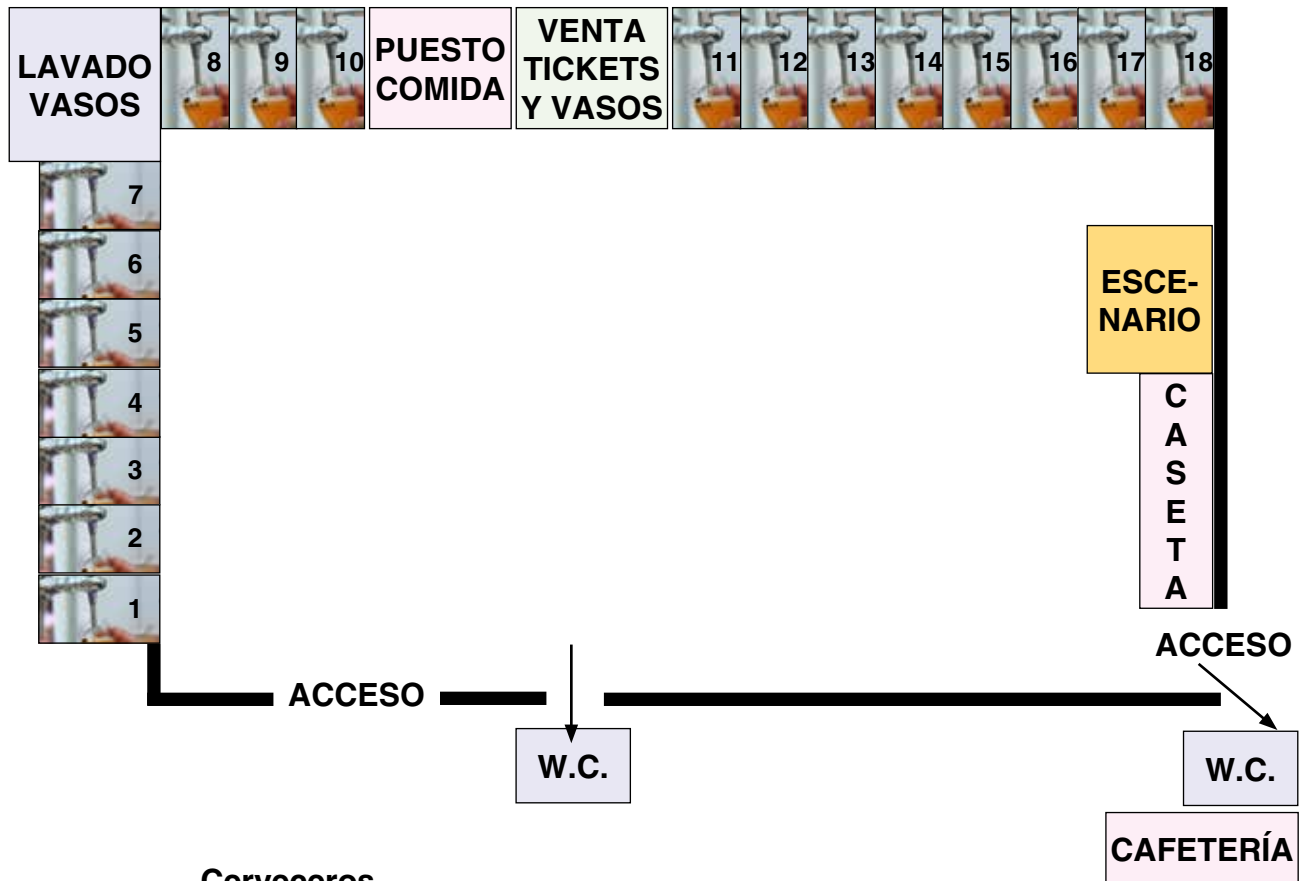


IPA. Estilo: IPA. Precio: 1,5 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 8 %. Notas a cítricos, mandarina, afrutadas, mango, piña, lichi, y notas del lúpulo herbales, a pino.

Summer Ale. Estilo: Summer Ale. Precio: 1,5 euros. Color: Rubia. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 3,9 %. Cerveza de verano, con un aroma intenso a fruta de la pasión, frutas tropicales, cítricos y pomelo. En boca destacan los afrutados y cítricos.

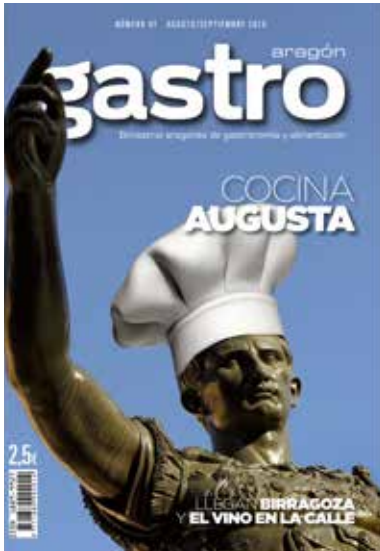
Pale Ale. Estilo: Pale Ale. Precio: 1,5 euros. Color: Rubia. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5,2 %. Notas intensas a mango, fruta de la pasión y frutas tropicales. En boca además de las frutas tropicales destacan los cítricos.

PLANO DE UBICACIÓN BIRRAGOZA2014



Cerveceros

1. Ales Agullons
2. La Font del Diable
3. Dougall's
4. Marina
5. Yria
6. La Pirata
7. Spigha
8. Yakka
9. Ordio
10. Reptilian
11. St. Georgen Bräu
12. De Graal Dubbel
13. Kaltenecher/Camba
14. Anarchy/Brewdog
15. Lupulus/Hopsexión
16. Populus
17. Gisberga
18. Moustache



Distribución de cervezas artesanas aragonesas, nacionales y internacionales

Venta *on line* de cervezas artesanas y materiales de elaboración de cervezas

Cursos de cata y cursos de elaboración de cerveza



www.cervezasartesanass.com
659 644 061 / info@cervezasartesanass.com

Organiza

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



Taberna María Morena
Pl. José María Forqué, 13. Zaragoza
976 436 728
www.latabernamariamorena.com



Chacinería Artesana LAS MASADAS
Especialistas en salchichas y morcillas
Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588



Más allá del festival

- **Todos los miércoles del año, 21 horas.** *Cata de cervezas artesanas con picoteo, 14 euros. Juan Sebastián Bar, Luis Oro, 5. Zaragoza.*
- **Del 26 al 31 de agosto,** *Semana de la cerveza artesana. Varios tiradores de cerveza artesana de barril, y oferta en más de 50 cervezas artesanas de botellín. Durante toda la semana habrá juegos, regalos y muchas sorpresas más. Taberna William Wallace, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.*
- **Jueves 28 de agosto.** *21 horas. Cata de 5 cervezas heavys (alcohólicas, amargas, negras...) y alguna tapita, 12 euros. The Penguin Row, Avda Goya, 68. Zaragoza.*
- **Del 23 al 28 de septiembre,** *Semana de la cerveza artesana. Varios tiradores de cerveza artesana de barril, y oferta en más de 50 cervezas artesanas de botellín. Durante toda la semana habrá juegos, regalos y muchas sorpresas más. Taberna William Wallace, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.*
- **Sábado, 27 de septiembre.** *21.30 horas. Cata de cinco cervezas artesanas. 12 euros. Taberna William Wallace, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.*
- **Martes, 30 de septiembre.** *20 horas. Cata de cuatro cervezas artesanas y picoteo, 10 euros. L'Artesana Cervecería, Ramiro El Monje (La Correría), 18. Huesca. Reservar en info@cervezasartesanas.com o en 976 875 424.*
- **Lunes, 6 de octubre.** *Fiesta OktoberFest, con cervezas artesanas de barril, a partir de las 19 horas hasta cierre. Juan Sebastián Bar, Luis Oro, 5. Zaragoza.*
- **Sábado, 18 de octubre.** *De 12 a 20 horas. Curso de elaboración de cervezas todo grano; incluye bocadillo para comer; cata de cervezas y un litro de cerveza elaborada, que se embotellan en otra sesión a los 14-21 días. 50 euros. Plazas limitadas, es necesario reservar. Taberna William Wallace, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza*
- **Domingo, 19 de octubre.** *De 17 a 20 horas. Curso de elaboración de cervezas mediante extracto, incluye cata de cervezas con picoteo (queso y jamón) y un litro de cerveza elaborada, que se embotellan en otra sesión a los 14-21 días. 35 euros. Plazas limitadas, es necesario reservar. Taberna William Wallace, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.*

Más información de estas actividades:

www.cervezasartesanas.com / info@cervezasartesanas.com / 976 875 424.