

V

Más de
100 cervezas
artesanas únicas



Stands de los diferentes
productores de
CERVEZA ARTESANA

BIRRAGOZA

FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANA DE ZARAGOZA

26 y 27 de agosto

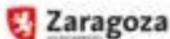
CENTRO DE HISTORIAS

Plaza San Agustín 2

Acceso libre • Música en directo • Comida • Concurso de homebrew • Talleres



gastro



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

Desde la organización del Birragoza, 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 Salva y M^a Rosa (Instalbier.com) por estar siempre al pie del cañón.

A Jfactory por vestir la feria con sus diseños, carteles y camisetas.

A Oud Beersel, referente en lámbicas por venir desde Bélgica a traernos sus magnificas cervezas y su gran conocimiento.

A Joaquín Segura por hacer que toda fluya bien, incluida la cerveza en los cornys.

A David Moya por llenar de música a la cerveza.

A Sir Williams, Matu (Papa frita DJ's), y ZaraSwing 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 un gran agradecimiento, a todo el público, por su interés, comprensión, y por ¡pasarlos bien!

A close-up photograph of a person's profile as they drink from a glass of beer. The glass has a circular logo that reads 'Birra Eppa'. The background is a blurred crowd of people at an outdoor event.

Birragoza 5

Bienvenidos a la 5ª 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, más propiedades nutritivas, y 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.

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 cervecerías 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 65 % de las cervezas cuestan 1,5 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

De nuevo contamos con el puesto de comida, donde se ofrecen tres tipos de bocadillos de salchichas artesanas –viena, ahumada, bratwurst y picante–, elaboradas por Chacinería Las Masadas, y pan artesano, de Panaderías Pinilla, al precio de 3,5 euros, incluida la salsa Birragoza.

Habrà hamburguesas, siempre con salsa Birragoza, al mismo precio.

También habrá platos de jamón y queso, por 5 euros.

William Wallace Tavern

**Ventura Rodríguez, 4.
Zaragoza**

4 grifos de cerveza artesanas
y más de 50 botellines diferentes



Talleres y actividades

Viernes, 26

17 horas. **Cata itinerante de cervezas artesanas.** Cuatro cervezas explicadas por el cervecero que la elabora. Por 6 euros. Imprescindible el vaso oficial.

18 horas. **Entrega de premios** Concurso Homebrewing Birragoza 2016.

18.15 horas. Salón de actos. **Reunión de la Asociación de Cerveceros Caseros de Aragón** (información y preguntas)

18.30 horas. Salón de actos. **Taller de barriles cornis** (Cornelius) a cargo de Joaquín Segura.

Sábado, 29

12 horas. Salón de Actos. **Master class lámbicas** (fermentación espontánea) a cargo del cervecero de la reconocida fábrica belga Oud Berseel Gert, acompañado por Tea.

13 horas. Salón de Actos. **Presentación del curso** *Especialista en cerveza artesana*, Universidad de Alicante.

13.30 horas. **Presentación del libro** *La cerveza en época romana*, con degustación de cerveza recreada en la época, por David Moya.

18 horas. Aula Mirador. **Cata maridaje de cinco cervezas artesanas y música.** A cargo de David Moya, con reconocida experiencia internacional. Por 10 euros.

18.15 horas. **¡Todos a bailar con ZaraSwing!**

Durante todo el festival música a cargo de los enormes **Papa Frita DeeJays** (Sergio Ovejero + Raúl Giménez)

+ info e inscripciones en el stand de la organización
Todas las actividades son gratuitas (excepto las catas)

Más allá del festival

Todos sábados del año, 19 horas. Cata de cuatro cervezas artesanas + pinta. 14 €. Juan Sebastián Bar, Luis Oro, 5. Zaragoza. *Una al mes será maridada, con quesos, patés, chocolates...*

Biernes. Todos los viernes del año. Cerveza artesana variada al precio popular de tres euros en los bares de Zaragoza: Coso 95, L'Albada Bar, Bar Gallo, A Flama Tabierna, Espacio Meta, Entalto, Dixie Rue del Percebe, Vinagre Rock, Tehife, La Otra, La Birosta, Crápula, Beer Corner y Cicería. *Muchos bares lo extienden al resto de días de la semana. Pregunta en el bar.*

Semana del 19 al 25 de septiembre. Semana de la cerveza artesana. Durante toda la semana habrá ofertas en barril y botellas, juegos, regalos y muchas sorpresas más. William Wallace Tavern. Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.

Sábado, 24 de septiembre. De 12 a 18 horas. Curso de elaboración de cervezas todo grano. Incluye comida, 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. William Wallace Tavern, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.

Sábado, 24 de septiembre. 19 horas. Fiesta-Presentación Cervezas Populus. Sergio y David nos traen nuevas creaciones de su fábrica de Caspe. Habrá regalos y sorpresas. Hoppy, Méndez Núñez, 36. Zaragoza.

Domingo, 25 de septiembre, De 17 a 20 horas. Curso de elaboración de cervezas mediante extracto. Incluye cata de cervezas y un litro de cerveza elaborada, que se embotellan en otra sesión a los 14-21 días. 35 euros. Plazas limitadas; es necesario reservar. William Wallace Tavern, Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.

Jueves, 29 de septiembre, 21 horas. Cata de cervezas artesanas especial Oktoberfest. Cata de 5 cervezas artesanas y tapa, 12 euros. The Penguin Row. Avda. Goya, 68. Zaragoza.

Viernes, 14 de octubre. 20 horas. Fiesta Oktoberfest-Artesana. Habrá concursos (futbolín, dardos, gymkana...), y sorpresas. William Wallace Tavern. Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.

Sábado, 22 de octubre 20 horas. Fiesta AnarcoPopulus. Fiesta de barriles de Anarchy y Populus, y la colaboración entre ambos. Habrá regalos y sorpresas. William Wallace Tavern. Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza.

Más información y reservas

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



Cervezas Populus

(Caspe, Zaragoza)

Populus Trigo

Estilo: Weissbier (trigo alemán). **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Una cerveza cremosa, afrutada y fácil de beber con maltas de cebada, trigo y centeno para desarrollar mayor complejidad maltosa.*

Populus Orange Blonde Ale

Estilo: Blonde Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza con naranjas de cuerpo cremoso, notas cítricas y afrutadas.*

Populus 8

Estilo: Belgian Strong Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Notas de caramelo y fruta roja. Cuerpo cremoso y pleno.*

Cannibal Pale Ale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza refrescante, de notas suaves de malta, afrutada y cítrica. Lúpulo Cascade.*

Populus / Dominion Mild

Estilo: Dark Mild. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4,8 %. *Cerveza oscura y cremosa de notas maltosas, como cacao, café...*

Populus Session IPA

Estilo: Session IPA. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 3,6 %. *Cerveza suave, refrescante y muy aromática... ¡Nota lúpulorr!*

Populus IPA Citra

Estilo: IPA. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6,3 %. *Monovarietal de lúpulo Citra, cítrica, fruta tropical...*

Populus Imperial IPA

Estilo: Imperial IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 8,8 %. ¡Toma lúpulo! *Simcoe, Cascade, Citra y Chinook.*

Populus Dougall's Hoppy Brown

Estilo: Hopy Brown. **Precio:** 1,5 euros. **Color:** Oscuro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. ¡Maltosa y mucho Chinook! *Notas de cacao, café, fruta, resina...*

www.cervezasartesananas.com

Plano: 16



Malas Pintas Twins

Ganadores Concurso Momebrewing 2015
(Zaragoza)

Malas Pintas Twins / Populus Bitter

Estilo: Bitter. **Precio:** 1,5 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Cerveza rojiza, cremosa, afrutada, maltosa y de final ligeramente amargo.*

www.facebook.com/cerveza.cierzo

Plano: 18



Titan Craft Beer

(Zaragoza)

Titan / Populus BIRRA

Estilo: Imperial Red Rye Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Oscuro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 9,2 %. *Carácter maltoso y complejo derivado del centeno, y con una gran dosis de lúpulo Simcoe y Citra.*

www.facebook.com/titancraftbeer

Plano: 17



Picarda

(Mequinenza, Zaragoza)

Goza16

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Exclusiva en Birragoza, de color ambarino, donde destaca el sabor cítrico refrescante y aroma a frutas tropicales.*

Picarda con miel de romero

Estilo: Blond Ale estilo belga. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Amarillo claro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Una rubia con matices florales, en la que encontramos un sutil toque a miel que te sorprenderá.*

La PDP

Estilo: Sweet Porter. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza negra ligera de aromas torrefactos intensos, con un sutil toque cítrico y un punto ahumado.*

Monegre

Estilo: Scottish Heavy. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Cobrizo oscuro. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *Estilo escocés de aromas maltosos y dulces con un fondo torrefacto y ligeramente herbal.*

Weizen

Estilo: Weizen-Weissbier. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio ligeramente velado. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Una cerveza de trigo con sabor a pan y cereal, y unos sutiles toques a clavo y plátano.*

Picarda

Estilo: Blond Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Amarillo claro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *La entrada en boca es fresca y deja paso al dulzor de la malta. Una rubia que llena la boca y hace un trago muy untuoso.*

Ales Agullons

(Mediona, Barcelona)



Setembre

Estilo: Wild Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Pura pale envejecida dos años en barrica de roble y nueve meses embarrilada.*

Edgard

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza de una sola malta (maris Otter) monovarietal de cascade y levadura british.*

Steve's Beer

Estilo: Bitter. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Elaborada con el equipo de Steve's Beer, en homenaje a Steve Huxley para la última edición de la Mostra Mediona.*

masia-agullons.com/es

Plano: 1

Cervezas Garriela

(Salamanca)



Nomoken

Estilo: Blonde Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Cerveza rubia. Aromas florales y cítricos. Cuerpo ligero, carbonatación media y un toque amargo.*

Karaka

Estilo: Amber Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza ámbar. Cuerpo medio. Sabor torrefacto, toffee con ligeros toques florales.*

Tricoma

Estilo: IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6,6 %. *Aroma herbal, floral, dulce, compota de frutas. Sabor: Volvemos a apreciar ese toque dulce almibarado, con un amargor agradable que perdura después del trago.*

www.garriela.com

Plano: 6



Cerveza Bizarra

(Salamanca)

American Pale Ale

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,5 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 2,5/5. **Grado de alcohol:** 5,8 %. *Ligeramente dulce con amargor destacado pero equilibrado. Aroma frutado tropical con notas dulces de malta.*

Tostada

Estilo: Brown Ale. **Precio:** 1,5 euros. **Color:** Caoba oscuro. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 6,2 %. *Aromas maltosos dulzones y con un fondo tostado que recuerda a galleta caramelizada.*

Trigo

Estilo: Weizen. **Precio:** 1,5 euros. **Color:** Pajizo turbio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *En boca se presenta chispeante por el carbónico y ligeramente ácida haciéndola muy bebible nada amarga y muy fresca. Sabor a pan con intenso aroma a plátano y cereal.*

Black IPA

Estilo: Black IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Negro con reflejos granates. **Amargor:** 3,5/5. **Grado de alcohol:** 7,5 %. *Sabor resinoso y con un amargor moderado. Con un toque ácido generado por la gran cantidad de maltas tostadas con final torrefacto y persistente.*

Red Demon

Estilo: Red IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojizo. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Intenso aroma a lúpulo con un carácter cítrico, floral, resinoso. Amargor intenso que perdura en el retrogusto, compensado por el dulzor de las maltas.*

Bourbon Oak

Estilo: Barley Wine. **Precio:** 2,5 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 9 %. *Cerveza madurada en barrica de Bourbon. Se nota el alcohol, el bourbon y la madera ahumada de las barricas.*

Quer Berga (Barcelona)



Circus

Estilo: Doble IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 14 EBC. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Doble indian pale ale con single hop de Simcoe, potente y amarga, con notas aromáticas de pomelo y pino.*

Carnival

Estilo: Smoked Rye. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** 24 EBC. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Cerveza de centeno con malta ahumada, fresca y fácil de beber con un punto de ahumado muy agradable en boca que deja paso a la frescor del centeno. Ganadora de una medalla en Barcelona Beer Challenger en la categoría de Smoked.*

Blonde & Blonde

Estilo: Blonde Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** 7 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Rubia fresca y floral, que predomina la malta con un sutil amargo del lúpulo utilizado.*

Refugi Rye

Estilo: Rye Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** 36 EBC. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Cerveza con más de un 50 % de centeno que le aportar un frescor muy agradable, recuerda la fruta madura, naranja cítrica y una amargor contundente, que combina perfectamente con la malta utilizada.*

Amarga de collons

Estilo: Imperial IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 24 EBC. **Amargor:** 5/5. **Grado de alcohol:** 9,5 %. *Como su propio nombre indica, amarga, pero a la vez fresca y muy floral. El amargor es el protagonista pero sin olvidar las maltas, mas de 8 maltas diferentes para hacer esta maravilla de cerveza.*

Caçador caçat

Estilo: Imperial Russian stout with Jägermeister. **Precio:** 3 euros. **Color:** 138 EBC. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 13 %. *Imperial Stout con Jägermeister no hace falta hablar mas, una bestia disfrazada de negro que no te dejara indiferente. Sobrevive si puedes a esta bestia.*

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

LAVADO VASOS

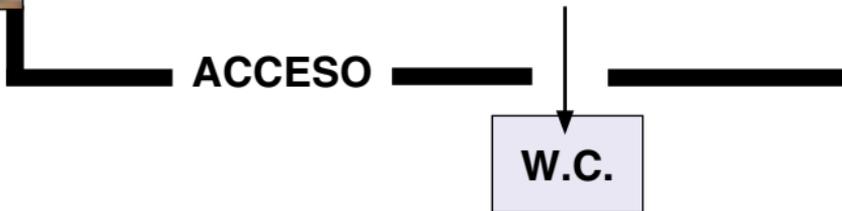
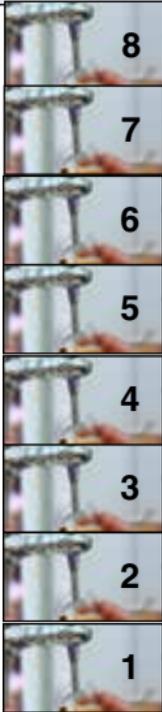


PUESTO COMIDA

VENTA TICKETS Y VASOS



PLANO DE UBICACION BIRRAGOZA 2





**ACCIÓN
2016**

**ESCE-
NARIO**

Cerveceros

1. Ales Agullons
2. La Font del Diable
3. Oud Beerseel
4. Edge Brewing
5. Dougall's
6. Garriela
7. Yria
8. Barbas Beer Project
9. Guineu
10. Bizarra
11. Quer
12. Alemania
13. Italia
14. Gran Bretaña
Estados Unidos
15. Bélgica
16. Populus
17. Titan Craft Beer
18. Malas Pintas Twins
19. Picarda

ACCESO

W.C.



Dougall's (Liérganes, Cantabria)

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:** Rubio. **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:** Tostado. **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.*

Tres Mares

Estilo: Brown Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Tostado. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5,2 %. *Es una cerveza tostada, con un paso por boca dulce y un regusto amargo que recuerda a regaliz negro.*

Session Stout

Estilo: Stout. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Negro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,2 %. *Cerveza cremosa con buen equilibrio entre dulce y amargor.*

Happy Otter en Cask

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,6 %. *100 % Maris Otter con Citra, Mosaic, Chinook y Equinox*

Plano: 5

www.dougalls.es

www.cervezasartesanass.com

Edge Brewing (Barcelona)



Voila!

Estilo: Belgium Blond. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Cerveza con un punto de trigo, que le da un toque bávaro muy refrescante.*

Molaweiss

Estilo: Hefeweizen. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Nuestra HefeWeizen con un toque cítrico, aún más marcado por la presencia de lúpulo Citra.*

Sangría Sour

Estilo: Sour Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 6,3 %. *Nuestra base láctica, con frutas. ¡Intenta averiguar cuáles! La más refrescante para el calor del verano.*

Hoptimista

Estilo: American IPA. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,6 %. *Nuestra IPA de cabellera, elegida la mejor nueva IPA del 2014 en el Mundo, según Ratebeer. Monovarietal Cascade.*

Accidental Jedi

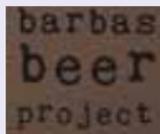
Estilo: Triple IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar oscuro. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 10,9 %. *La cerveza de los campeones 100 IBUs, para no caer en el lado oscuro.*

Ziggy

Estilo: Session IPA. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4,8 %. *Nuestra session IPA más aromática. Adéntrate en esta explosión de lúpulo en tu nariz.*

Flor de la vida

Estilo: American Pale Ale. **Precio:** 1,50 euros. **Color:** Rubio oscuro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,7 %. *Otra de Las clásicas de la casa, reformulada con nuevas maltas. Una APA clásica que te transportará al corazón de los USA.*



Barbas Beer Project

(Valladolid)

Bass Culture

Estilo: Amber Lage. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3,5/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Ámbar muy aromática y de perfil complejo, frutal, maltosa en medio y final seco.*

Rayo de soslayo

Estilo: Hoppy Farmhouse citra + mosaic. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio turbio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6 %. *Rubia superaromática, cítrica, tropical, de cuerpo ligero y refrescante, pero sabrosa.*

Portate Preto

Estilo: Hoppy Export Porter. **Precio:** 2 euros. **Color:** Marrón oscura. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7,7 %. *Tirando a negra sin llegar, aromas complejos a lúpulos y torrefactos... ¡y en boca más!*

Øl Day Rude

Estilo: American IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 6,4 %. *Rubia muy fresca tanto en aroma como en sabor. ¡Tropicalaza!*

Coffee Pale

Estilo: American Pale con café Rocko Mtn de Etiopía. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Ámbar aromas a grano de café sabor a grano de café... inesperada.*

Plano: 8

www.facebook.com/barbasbeerproject

Cerveza artesana sin alcohol y sin gluten
Plano 12-15

La Font del Diable

(Vilanova i la Geltrú, Barcelona)



Pale Wurst

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,5 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Elaborada conjuntamente con Ales Agullons. Lúpulos Hall. Magnum y German Cascade. De no parar.*

Lauro

Estilo: Herb Ale. **Precio:** 1,5 euros. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Una IPA camuflada con laurel, contundente y consecuenta.*

Peppa'

Estilo: Summer Ale. **Precio:** 1,5 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Rubia refrescante elaborada con pimienta negra para acentuar su frescor.*

1515 Porter X

Estilo: Robust Porter. **Precio:** 1,5 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Porter elaborada con cacao X en cocción.*

Chinook

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 1,5 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 3,8 %. *Solo Pale Ale y Chinook, refrescante y de no parar.*

Rosa Luna

Estilo: Stout. **Precio:** 1,5 euros. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 4 %. *Elaborada con café, kukicha y chili, todo en discreción.*

lafontdeldiablo.blogspot.com.es

Plano: 2

Todas las propuestas gastronómicas aquí:
www.igastroaragon.com / [@gastroaragon](https://twitter.com/gastroaragon)



Cervesa Guineu

Valls de Torroella (Barcelona)

Esgarrapats

Estilo: American IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 21 EBC. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 7,5 %. *IPA resinosa, completa, pero con buena bebilidad. 150 IBU que no son agresivos. En sabor ofrece notas frugales.*

Juicy Jones

Estilo: Fruit IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 22 EBC. **Amargor:** 3,5/5. **Grado de alcohol:** 6,5 %. *IPA con fruta de la pasión y mango. Colaboración con la cervecera inglesa Moor Beer. El lúpulo con la fruta tropical maridan de forma muy interesante.*

Orange Wood

Estilo: APA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 24 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,5 %. *Pale Ale con piel de naranja, donde destacan notas de sorachi ace. Buena bebilidad y grado de alcohol moderado.*

Tigre Blanco

Estilo: Imperial WitBier. **Precio:** 2 euros. **Color:** 24 EBC. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 8 %. *Colaboración con los holandeses de Van Moll. Cerveza con cuerpo donde se combina el trigo con el lúpulo. Suave para el estilo. 8 % de alcohol que no se notan: ¡¡¡Cuidado!!!*

Machiatto

Estilo: Black IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** 55 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 7 %. *Black IPA con café, galaxy, vainilla y caramelo... No os la perdáis. Colaboración con BIIR.*

Something In My Pills

Estilo: Hoppy Pilsen. **Precio:** 2 euros. **Color:** 8 EBC. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 6,6 %. *Pilsen monovarietal de Galaxy. Se bebe sola, pero cuidado pues lleva cantidades generosas de este lúpulo australiano. Parece que alguien nos ha tirado algo en la pils... Colaboración con Van Moll (Holanda).*

Cervezas Yria (Noblejas, Toledo)



Man-darina

Estilo: Fruit x-tra Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Ámbar. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,8 %. *Pale ale con zumo de mandarina y con una dosis generosa de lúpulo mandarina bavaria. Fresca y diferente.*

Hanscraft and co Peppino

Estilo: Witt. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubio. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 4,9 %. *Cerveza de trigo con pepino de Almería, elaborada en Berlín con motivo del aniversario de la Ley de la pureza.*

Keltius Sixpounder mead

Estilo: Hidromiel. **Precio:** 4 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 23 %. *Hidromiel de estilo tradicional nórdico, con miel de castaño ecológica. Servida en barril, una experiencia diferente.*

Bearliner weisse

Estilo: Berliner Weisse. **Precio:** 2 euros. **Color:** Blanco. **Amargor:** 1/5. **Grado de alcohol:** 4,2 %. *Estilo alemán tradicional de cerveza de trigo acidificada con bacterias lácticas. Irresistiblemente refrescante.*

Mangoman IPA

Estilo: Fuit IPA. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 4/5. **Grado de alcohol:** 5,8 %. *Cerveza IPA fuertemente lupulada con lúpulos americanos, y con zumo de mango. Tropical y adictiva.*

Titán / Cañonero Habanero grapefruit Pale Ale

Estilo: Fruit Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 3/5. **Grado de alcohol:** 5,7 %. *Colaboración con la cervecera zaragozana Titán. Experiencia de cerveza tropical y con un sutil toque picante.*

Tyris Coffee Pale Ale

Estilo: Pale Ale. **Precio:** 2 euros. **Color:** Dorado. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 5,5 %. *Una mezcla sorprendentemente refrescante; café, canela, lúpulos cítricos, como el mejor café preparado de Valencia.*

Birragoza eisbok (barril único)

Estilo: Eisbock. **Precio:** 4 euros. **Color:** Oscuro. **Amargor:** 2/5. **Grado de alcohol:** 18 %. *Primicia y barril único para Birragoza, cerveza creada mediante congelación para concentración de sabores y de alcohol.*



Oud Beersel Beersel (Bélgica)



Lambiek

Estilo: Lambic. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Auténtica cerveza pura lámbica. Complejidad, frescor, frutas... envuelto en el carácter ácido y asidrado que le caracteriza.*

Fambroise

Estilo: Fruit Lambic. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rojo. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *Lambic madurada con 250 gramos de fambruesas y 50 gramos de guindas. Buen equilibrio entre dulzor y acidez.*

Sourblend

Estilo: Sourblend. **Precio:** 2 euros. **Color:** Rubia. **Amargor:** 0/5. **Grado de alcohol:** 5 %. *30 % lambic y 70 % blonde. Una refrescante y agradable manera de introducirse en las cervezas lámbicas.*

Plano: 3

www.oudbeersel.com

CENTRO DE HISTORIAS

Pl. San Agustín, 2. Zaragoza. 976 721 885.

Exposiciones:

En las sombras de la felicidad. Jenni Kärnä-Escalante. Hasta el 11 de septiembre.

Moda XX ZGZ. Mirada a un siglo de moda urbana en Zaragoza. Del 1 de septiembre al 6 de noviembre.

La revista musical española. Del 8 de septiembre al 20 de noviembre.

EMOZ Escuela Museo Origami Zaragoza. Andrea Ruso. Paper Art. Del 24 de septiembre al 11 de diciembre.

Vidas desguazadas. David García Molina / Raúl Embid. Del 6 de octubre al 11 de diciembre.

Alemania



Plano: 12

St. George Bräu

Weissbier. Estilo: Weissbier (trigo). Precio: 1,50 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.*

Pils. Estilo: Pilsner. Precio: 1,50 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4,9 %. *Lager fina, de gustos suaves de malta y lúpulo, refrescante.*

Doppelbock. Estilo: Doppelbock. Precio: 1,50 euros. Color: Tostado. Amargor: 0/5. Grado de alcohol: 7,3 %. *Maltosa, con notas de variados tostados, caramelo y regaliz.*

Keller. Estilo: Keller. Precio: 1,50 euros. Color: Tostado. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4,9 %. *Tradicional estilo lager, que fermenta durante largo tiempo en bodegas. Cerveza con cuerpo, maltosa y de amargor medio.*

Plano: 12

Camba Bavaria



IPA. Estilo: IPA. Precio: 1,50 euros. Color: Ámbar. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 8 %. *Notas a cítricos, mandarina, afrutadas, mango, piña, lichi, y notas del lúpulo herbales, a pino.*

Amber. Estilo: Amber Ale. Precio: 1,50 euros. Color: Ámbar. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 7,2 %. *Muy fácil de beber a pesar sus 7,2%. Balance entre sus cinco maltas y sus lúpulos. Notas de fruta roja, pan tostado, galleta, canela...*

Imperial Black IPA. Estilo: Imperial Black IPA. Precio: 1,50 euros. Color: Negra. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 8,5 %. *Imponente y cremosa. Notas maltosas de pan, café y cacao, y de pomelo, pino y cítricos del lúpulo. Entrada dulce y final amargo.*

Summer Ale. Estilo: Summer Ale. Precio: 1,50 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. 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.*

Estados Unidos



ROGUE

Rogue

Plano: 14

Frams 7 Hops IPA. Estilo: Doble IPA. Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 8,5 %. *Doble IPA, de marcado carácter a malta y a los 7 lúpulos de la región de Oregón.*



Green Flash

Plano: 14

WEST COAST IPA. Estilo: IPA. Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 5/5. Grado de alcohol: 8,5 %. *Doble IPA, una explosión de notas de lúpulo. Elaborada con lúpulos Simcoe, Columbus, Centennial, Citra y Cascade con notas tropicales, cítricas florales y resinosas.*

Gran Bretaña



Anarchy Brew Co

Plano: 14

Anarchy(Populus/Homosibaris ;Son of the Beach! Estilo: American Wheat. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 4,5 %. *Colaboración elaborada en Gran Bretaña. Refrescante, afrutada, amargor medio.*

Citrastar. Estilo: American Pale Ale. Precio: 2 euros. Color: Rubio. 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.*

Sublime Chaos. Estilo: Breakfast Stout (con café). Precio: 2 euros. Color: Negro. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 7 %. *Elaborada con café de Etiopía seleccionado. Robusta, pero a la par cremosa, ¡y fácil si disfrutas de las negras! Best Stout UK 2015 World Beer Awards.*

Plano: 13

Birra del Borgo



Cortigiana. Estilo: Blonde Ale. Precio: 2 euros. Color: Rubia. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4,6 %. *Muy refrescante, afrutada, floral, cítrica.*

Genziana. Estilo: Special Ale. Precio: 2 euros. Color: Ámbar. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4,6 %. *Con flores de genciana, muy refrescante, floral, cítrica.*

Re Ale Extra. Estilo: IPA. Precio: 2 euros. Color: Rubio. Amargor: 4/5. Grado de alcohol: 6,4 %. *American IPA con notas muy cítricas. ¡Espectacular!*

Ketoreporter. Estilo: Porter con tabaco. Precio: 2 euros. Color: Negro. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 5,2 %. *Porter cremosa y sedosa elaborada con tabaco de Kentucky.*

Pearls for Pigs. Estilo: Oyster Stout (con ostras). Precio: 2 euros. Color: Negro. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 5,2 %. *Compleja. 15 kilos de ostras en 500 litros de mosto.*



Juan Sebastian Bar

LUNES, TERTULIAS EN ALEMÁN
 MARTES, CLASES DE TANGO Y MILONGA
 JUEVES, MONÓLOGOS POR LA BENEFICENCIA
 VIERNES, LA MEJOR COMEDIA,
 SÁBADO, CATA DE CERVEZAS ARTESANAS
 DOMINGO, IMPROVISACIONES
 CON EL CLUB DESASTRE

CALLE LUIS ORO 7, ZGZ
 JUANSEBASTIANBAR.NET



3=ER
 Locura Cervecera
NESS
 Lapulus
 CERVEZA ARTESANA 3€

Todos los viernes en:

COLO BO • L'ALBADE • BAR GALLE • A PLANA • ESPINCO NETA • ENVALLO • DINO
 WINGAR ROCK • TEMPE • LA OTRA • BIRROTA • EL REFUGIO DEL TRAPALO
 BEER LÖNNER • LA CICLERIA

 facebook.com/3=ER3

Bélgica



St. Feuillien

Plano: 15

Belgian IPA. Estilo: Belgian IPA. Precio: 1,50 euros. Color: Ámbar. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 7 %. *Combinación del carácter del lúpulo de las IPAs con las notas afrutadas y especiadas de levadura belga.*

Saison. Estilo: Saison. Precio: 1,50 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 6,5 %. *Refrescante estilo saison, afrutada, cremosa y regusto ligeramente amargo.*

Limited Edition 1. Estilo: Hoppy Belgian Ale. Precio: 1,50 euros. Color: Rubio. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 6,2 %. *Receta veraniega que equilibra notas afrutadas belgas con notas de lúpulo.*

Blanche. Estilo: Blanche (trigo belga). Precio: 1,50 euros. Color: Rubio. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 5,5 %. *Excelente, refrescante y aromática cerveza de trigo belga.*



De Graal

Plano: 15

De Graal Triverius. Estilo: Blanche. Precio: 1,50 euros. Color: Tostado. Amargor: 1/5. Grado de alcohol: 6,8 %. *Cerveza de trigo belga. Dulce y ácida. Notas cítricas, florales y especiadas.*

De Graal Triple. Estilo: Triple. Precio: 1,50 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 9 %. *Belga de 9 ° muy fácil de beber. Notas afrutadas.*



Chacinería Artesana

LAS MASADAS

Especialistas en salchichas y morcillas

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588

Bélgica

Plano: 15

De Halve Maan



Zot Blonde. Estilo: Blonde. Precio: 1,5 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 6 %. *Belga rubia. Suave y afrutada.*

Straffe Hendrik Tripel. Estilo: Triple. Precio: 1,5 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 9 %. *Belga de 9 ° de notas afrutadas y especiadas.*

Plano: 15

Brasserie Dupont



Dupont Biologere. Estilo: Saison. Precio: 1,5 euros. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 3,5 %. *Muy refrescante, notas afrutadas, cítricas y de cereal.*

Plano: 15

Brasserie de la Senne



Brusselier Zwet IPA. Estilo: Black IPA. Precio: 2 euros. Color: Negro. Amargor: 3/5. Grado de alcohol: 8 %. *¡Black IPA de escándalo!*

Plano: 12-15

Cerveza sin alcohol



St. George Bräu sin alcohol. Alemania

Estilo: Pils sin alcohol. Precio: 2,50 euros, la botella de medio litro. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 0 %. *Lager sin alcohol eliminado con cuidado por diálisis.*

Plano: 12-15

Cerveza eco sin gluten



Neumarkter Lammsbräu. Alemania

Estilo: Pils. Precio: 2 euros, la botella de tercio de litro. Color: Rubio. Amargor: 2/5. Grado de alcohol: 4,7 %. *Cerveza estilo pils, ecológica y sin gluten. Las botellas deberán desecharse de manera adecuada*

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.cervezasartesanas.com
659 644 061 / info@cervezasartesanas.com



OFERTA BIRRAGOZA:

**Compra tu ejemplar de GASTRO ARAGÓN,
por sólo 2,50 euros, en lugar de los 3 habituales
¡¡ Únicamente durante el festival !!**