



ESPINA DE FERRO



BREW — MAGEDDON



BREW MAGEDDON IV

X



ESPINA DE FERRO

Benvinguts i benvingudes a la quarta edició del BREWMAGEDDON! Aquesta vegada, prepareu-vos per una experiència que us farà saltar d'alegria (i potser també de la cadira): us presentem ESPINA DE FERRO, la joia cervesera de la comarca de l'Anoia.

Espina de Ferro va començar el 2010 amb un grup d'apassionats de la cervesa que van decidir aprendre-ho tot pel seu compte. El 2013 van fer el primer pas com a cervesers nòmades, elaborant en altres fàbriques mentre construïen el seu propi obrador. El 2018, per fi, van inaugurar la seva pròpia brewery a Vallespinosa, convertint-se en la primera microcerveseria de l'Anoia. Amb cossos plens de matisos, sabors i aromes, cada cervesa que fan és una obra d'art.

I ara, atenció, perquè aquesta cata serà molt més forta que l'anterior! Anirem dels més de 6° d'alcohol fins als 13,5°. Així que, si teniu pensat fer plans després, millor que us replantegeu quedar-vos al sofà amb una pel·li, perquè amb aquestes birres, les cames us faran figa i el cap us donarà voltes com un tióvivo.

Sense més preàmbuls, comencem aquest viatge de sabors amb les cerveses d'Espina de Ferro, on cada glop és una nova aventura.

Salut i a gaudir! I recordeu: qui riu l'últim, és que ha begut la birra més forta! Si no us trobem l'endemà, sabrem que la festa va ser un èxit.

1

ESPINA DE MOSKA



Estil: Imperial Brown Ale
Alcohol: 6,8% ABV
Amargor: N/A IBU
Maltes: Caramel
Lúpols: Kveik

Fruit d'una col·laboració amb Moska de Girona. Una Brown Ale amb molt cos, de color marró i un intens sabor. Tocs de fruita tropical i cítrics que en la boca ens produeix una agradable sensació refrescant.



2

DEMONIC TORTURE



Estil: India Pale Ale
Alcohol: 6,5% ABV
Amargor: 68 IBU
Maltes: Lager, Cara Pils, T-50
Lúpols: Nugget, Centennial, Willmatte
Dry Hopping: Nugget, Willmatte

Cervesa llupolitzada, caracteritzada per l'amargor seca i lleuger aroma floral i especiat.



ESPINA DE FERRO

VICENT_TORMO



zclicks
estudi audiovisual

Onceb

3 IMPALED



Estil: Imperial India Pale Ale
Alcohol: 9,5% ABV
Amargor: 105 IBU
Maltes: Munich I, Cara-pils, Caramel crystal
Lúpols: Thomahawk, Chinook

Cervesa que destaca inicialment per la seva densitat, dolçor i aroma especiat, deixant pel final un toc amarg.



4 ABAD



Estil: Belgian Tripel
Alcohol: 9,8% ABV
Amargor: 32 IBU
Maltes: Lager, Abbey, Carapils, Amber
Lúpols: Challenger

Cervesa de mig cos, color ambre fosc amb gust arrodonit de mel i malta, aromes a plàtan i èsters fruiters moderats.



5 CIRERALE



1348 Bourbon B.A. & Cherry
Estil: Imperial Stout
Alcohol: 9% ABV
Amargor: 48.8 IBU
Maltes: Munich, Barley, Chocolate malt, Cara-pils, T-50, DRC
Lúpols: Chinook, Cascade

Equilibri de sabor entre amarg i dolç, amb gran intensitat d'aroma a cirera.



6 LIMBO# THE END



Estil: Barley Wine Brandy B.A
Alcohol: 13,5% ABV
Amargor: 40 IBU
Maltes: Pale ale, Melanoidin
Lúpols: Nugget, Cascade

Caràcter a malta intens i amb aroma a caramel i a fruita que s'equilibra amb la suavitat del llúpol més floral.

