



1º

BREW-MAGEDDON

UNA DESFILÀ ABSURDA DE CERVESES ÚNIQUES



La Catada de Cerveses que ni t'aueia entendria.

Salutacions, intrèpids bevedors de cervesa i futurs sabedors de l'elixir!

Hui, estem ací per a embarcar-nos en una odissea cervesera que farà que fins i tot la cervesa més vulgar se senta avorrida i menyspreada. Prepareu-vos per a delectar les vostres papil·les gustatives amb allò inusual, l'extravagant i, de vegades, allò que ni tan sols podem descriure.

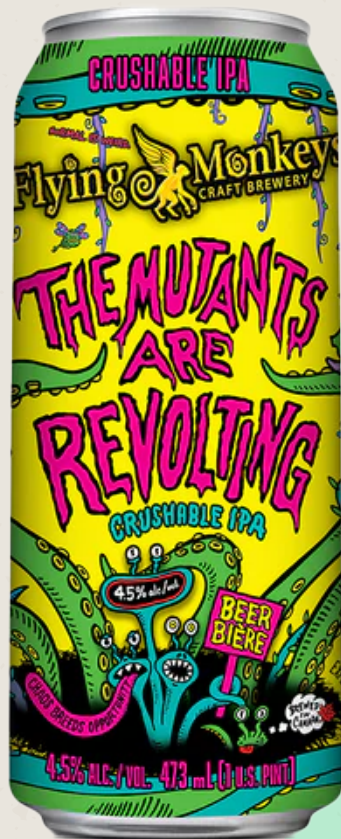
El nostre 'Mestre Cerveser' d'avui és un expert en l'art d'obrir botelles i escórrer cervesa en gots (o en qualsevol cosa que tinga a mà). Per favor, doneu la benvinguda al nostre guia cerveser, qui ha tastat tantes cerveses estranyes que la seua llengua ara parla un idioma cerveser desconegut.

Ara, aquells de vosaltres que sou nous en el món de les cerveses diferents, enhorabona! Esteu a punt d'entrar en un univers on les regles són tan flexibles com el contingut d'una botella de cervesa sacsejada.

Prepareu-vos per a expandir els vostres horitzons cervesers i, en cas que alguna cosa no vos agrade, recordeu: la cervesa no té sentiments! Però vosaltres sí, aixina que diverti-vos, gaudiu i, sobretot, sobrevisqueu a la catada cervesera més peculiar que mai hàgeu experimentat!

Salut i bogeria cervesera!

1



LA BIRRA: MUTANTS ARE REVOLTING

by FLYING MONKEYS



Estil: SESSION IPA

Alcohol: 4,5°

Amargor: 38 IBUs

Consum: 6° - 8°

Cervesa elaborada amb llúpols Ekuanot, Idaho 7 i Sabro, que li donen l'aroma i gust tropical de la pinya, mango, albercoc i mandarina. De cos molt lleuger, amb aroma a fruites cítriques i a ginebre fresc. És una cervesa neta i molt refrescant. D'amargor molt suau, i gust cítric fins al final. Una cervesa a mig camí entre una American Pale Ale i una clàssica IPA de la costa oest de vella escola.

Maridatge: per a acompanyar menjar italià, pizzes, barbacoes com hamburgueses, ales i menjars picants. Com que és una IPA, també amb cuina índia, mexicana i cajun, embotits i formatges picants i altres menjars picants.



RateBeer ★★★★★



2



LA BIRRA: **DISCO SOLEIL**

by DIEU DU CIEL!



Estil: CITRUS IPA

Alcohol: 6,5°

Amargor: 38 IBUs

Consum: 7° - 9°

Cervesa Índia Pale Ale aromatitzada amb **kumquats** (taronges enanes). Cervesa molt fresca, i el gust i aroma del kumquat que omple el paladar amb **notes cítriques** i de **fruites tropicals**. D'espuma blanca i molt cremosa. Aromes frescos a cítrics i **préssec**, **herbes** i **llúpol**. El gust conserva la frescor del llúpol que es percep amb els aromes, i s'accentua amb els sabors de kumquat, mandarina, taronja i fruites exòtiques. Final de suau amargor.

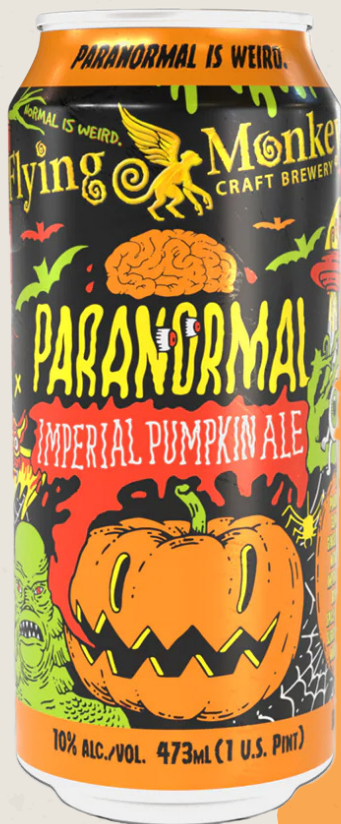
Maridatge: hamburgueses i menjars mexicans i molt condimentats.



RateBeer ★★★★★★



3



LA BIRRA: **PARANORMAL** by FLYING MONKEYS



Estil: IMPERIAL PUMPKIN ALE

Alcohol: 10,1°

Amargor: 65 IBUs

Consum: 9° - 11°

Cervesa en la qual s'ha utilitzat carbassa torrà, la qual li confereix un singular aroma i una aparença ataronjada. Gust afruitat i especiat (canela, gingebre, nou moscada i pebre).

Maridatge: per a prendre amb aliments fregits, menjars especiats i carns a la brasa.



RateBeer ★★★★★



4



LA BIRRA: **F*CK THE CHRISTMAS TREE ...IS ON FIRE!!!**

by UILTJE



Estil: IMPERIAL STOUT

Alcohol: 10°

Amargor: 80 IBUs

Consum: 8° - 10°

La Cervesa de Nadal dels sempre innovadors Uilje. Oatmeal Stout elaborada amb avena i a la qual s'afegeix pell de taronja i cafè de Jamaica. Intens color negre, és una cervesa sedosa i suau, encara que es nota el contingut alcohòlic elevat i amb un lleuger dolçor.

Maridatge: carn roja i assats; com a postres amb pastisseria elaborada amb cafè o xocolata, i com a copa de sobretaula.



RateBeer ★★★★★★



5



LA BIRRA: **CHOCOLATE MANIFESTO**

by FLYING MONKEYS



Estil: MILK STOUT (TRIPLE CHOCOLATE)

Alcohol: 10°

Amargor: 60 IBUs

Consum: 10° - 12°

Cervesa cremosa i aterciopelada, amb escuma de color canyella. Una magnífica combinació de xocolata i cervesa. La cervesera la considera una MILK STOUT TRIPLE CHOCOLATE: elaborada amb tres xocolates: cacau pur en llavor, cacau en pols i malta de xocolata. Cervesa de molt cos, fosca. Final licoroso, amb un lleuger i agradable amargor.

Maridatge: aquesta cervesa és un postre en si mateixa. La pots acompanyar amb pastisseria, pastissos i coques amb fruites o de formatge. També sorprendrà si li afegixes una cullerada de gelat.



RateBeer ★★★★★



6



LA BIRRA:

ÖÖ XO

by PÕHJALA



Estil: IMPERIAL BALTIC PORTER

Alcohol: 11,5°

Amargor: 60 IBUs

Consum: 14° - 16°

Cervesa molt fosca amb escuma marró. Imperial Porter Baltic, versió especial de Öö **envellida** durant mesos en barrils de conyac. Aroma inicial a fruites fosques, prunes, panses, nabius i raïms, que dona pas a mesura que la cervesa s'atempera a notes de cafè i sucre **moreno**, amb un fons alcohòlic a conyac. Textura suau i sedosa, amb maltes torrades, **fruits rojos, conyac, regalèssia i mel**. Tot equilibrat amb elegants tanins que netegen el paladar. Cervesa elegant i equilibrada.

Maridatge: pastisseria i com a copa de sobretaula.



RateBeer



El "Mestre Cerveser"

Recordeu, la cervesa és
com la vida:

A vegades amarga, a
vegades dolça, però
sempre sorprenent.
Espere que hàgeu
descobert una nova
apreciació per la
diversitat d'aquest elixir
i que cada glop haja
sigut una experiència
digna de recordar.

Agraïments
incondicionals:

