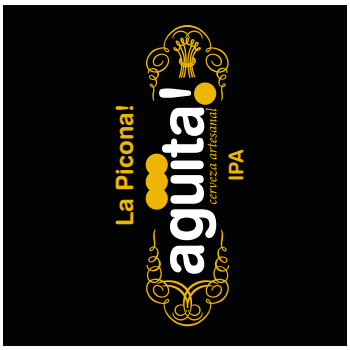
¡agüita!
cerveza artesanal

CERVEZAS CLÁSICAS

Son originarias de Europa, son cervezas dónde predomina la maltosidad y bebilidad. En este grupo entran tanto lager com Ale. por ejemplo: las Pilsen (Republica checa) , Irish red (Irlanda), Stout (Irlanda), Ipa (Inglaterra) , Blonde Ale (Belgica), Cerveza de trigo (Alemania)....

CARACTERÍSTICAS



5,5% vol
40 IBU
25 EBC (dos tipos de maltas de cebada)
BJCP 12C

LA PICONA, IPA (INDIA PALE ALE)

La niña bonita de la casa, una IPA inglesa clásica con una capa tostada cobrizo intenso con tonos rojizos, aromas a caramelo, toffee y una espuma densa clara y persistente. Sus 40 IBUs le confieren un amargor agradable que, en perfecta armonía con su cuerpo ligeramente maltoso, genera una experiencia de sabor que perdura en el paladar e invita a pedir otra.

Maridaje sugerido:

alimentos que contienen picante o curry y postres dulces como el pastel de chocolate y crema catalana. Asimismo, se complementa con un queso suave tipo Gorgonzola.

CARACTERÍSTICAS

7,2% vol
22 IBU
9 EBC (tres maltas)
BJCP 25A

LA RUBIA, BELGIAN BLONDE ALE

Nuestra rubia belga favorita de estilo tradicional, “ligeramente bronceada por el sol de las Islas” con un profundo color dorado. Su espuma blanca y ligera nos recuerda al mar, a un océano lleno de aromas de alcohol perfumado, dulce y ligero a pesar de su carácter suavemente maltoso. No es cualquier rubia, se trata de una ALE fuerte, con una sutil complejidad belga, ligero sabor dulce y un acabado medio. De igual fuerza que una Dubbe y características similares a una Belgian Strong Golden Ale o Tripel, aunque algo más dulce y no tan amarga. Los belgas usan el término “Blond”, mientras que los franceses lo llaman “Blonde”.

Maridaje sugerido:

va a la perfección con alimentos dulces, calientes y picantes. Podemos incluir muchos platos asiáticos y aquellos que lleven chile o salsa jalapeño.

LA MORENITA, IRISH DRY STOUT

Nuestra amada Morenita, una cerveza Irlandesa Fuerte y Seca, objeto de devoción para muchos. Su aparente color negro azabache brillante es en realidad el de un intenso rubí muy oscuro. La espuma que desprende es color canela densa, especialmente cremosa cuando es servida de barril. Cuenta con un marcado aroma a café y a malta tostada, cuyo profundo pero suave sabor torrefacto nos recuerda al café de la mañana. Un amargor perfectamente integrado con un ligero dulzor de final seco.

Maridaje sugerido:

funciona muy bien con estofados y salsas saladas. Un plato idóneo para acompañar esta cerveza son las ostras. El queso sugerido sería de tipo Gouda.

CARACTERÍSTICAS

4,6% vol
37,5 IBU
63 EBC (seis maltas)
BJCP 15B

SAN ANTONIO MILESTONE (MIEL DE RETAMA Y GOFIO MEZCLA GOMERA)

Basada en el estilo Belgian Blonde, esta Cerveza de Autor está inspirada en los emigrantes Canarios fundadores de San Antonio de Texas hace 300 años. A modo de tributo, está elaborada con dos productos típicamente canarios: el grano del gofio de mezcla gomera, tostado de manera tradicional en el Molino de Santa Cruz de Tenerife, y la miel de retama del Teide, cuyo sutil aroma hace de ésta una cerveza con sabor a tradición.

Esta cerveza viene de una receta que originalmente sólo contenía gofio. En 2018 fuimos invitados a elaborar una cerveza en Shiner (Texas - EEUU), con motivo del 300 aniversario de la fundación de la ciudad por Canarios. En ese evento, junto con Shiner decidimos introducir la miel Tejana, y de ahí, esta receta.

Maridaje sugerido:

va a la perfección con alimentos dulces, calientes y picantes.Podemos incluir muchos platos asiáticos y aquellos que lleven chile o salsa jalapeño

CARACTERÍSTICAS

6% Alc.
22 IBU
9 EBC (dos maltas)
BJCP 15B

CARACTERÍSTICAS

5% vol
40 IBU (tres lúpulos)
15 EBC (cuatro maltas)
BJCP 19B

CAMBULLÓN, LAGER

Nuestra interpretación de las lagers fermentadas a alta temperatura tan apreciadas en la costa californiana. Uniendo métodos de elaboración marcadamente americanos con lúpulos y maltas europeos, nace nuestro estilo. Una cerveza muy fácil de beber, ligera pero al mismo tiempo cremosa y con cuerpo, de color dorado intenso, ligeramente turbio. En nariz desprende notas de caramelo, malta tostada y un ligero toque frutal casi imperceptible, que termina por redondear su sabor.

Maridaje sugerido:

desde unas viejas guisadas a un contundente puchero con su escaldón, pasando por un sancocho o unas garbanzas. Acompaña muy bien casi cualquier plato típico canario rico en grasa e hidratos por su especial conjunción de cuerpo y debilidad.

WELCOME TO THE HELLES, HELLES BOCK

Se trata de un estilo de cerveza de la familia de las Bocks, originarias del norte de Alemania y estrechamente relacionadas con la cabra macho, ya que proviene de la ciudad de Einbeck, cuya traducción es “macho cabrío”. En Agüita nos tomamos muy en serio nuestro carácter local, por lo que la hemos reinterpretado con la finalidad de darle protagonismo al Muflón del Teide, una variedad de oveja que habitala zona. Esta es una cerveza de color tostado oscuro con aroma dulce, donde la protagonista es la malta y el aroma a lúpulo es casi inexistente, lo cual hace que su perfil sea limpio al pasar por una fermentación de tipo lager. En pocas palabras, bebible, ligera, muy seca, de espuma cremosa y persistente.

Maridaje sugerido:

Un estilo ideal para maridar con quesos, carne y embutidos. Gracias a su dulzor malteado marida perfectamente con quesos suizos, como el gruyère o emmental, así como con comida cajún, o con alimentos asados como trozos de carne o salchicha.

CARACTERÍSTICAS

6,5% vol
30 IBU
16,5 EBC (4 maltas)
BJCP 4C

CERVEZAS AMERICANAS

De origen estadounidense , son cervezas que predomina el amargor y el lupulo con aromas afrutados y florales . En este grupo entran las IPA Americana , session APA , APA, Doble IPA .....

CARACTERÍSTICAS

5,1% vol
52 IBU
9,5 EBC (3 maltas)
BJCP 18B

DEAD BULLY, AMERICAN PALE ALE

Nuestra Pale Ale Americana no deja indiferente a nadie. Cuenta con un intenso aroma a frutas tropicales que nos recuerdan al mango, la fruta de la pasión o la piña. Su generoso dry-hopping hace que sea notable el lúpulo fresco, que resalta su bonito color dorado añejo de capa media-baja y acabado brillante. La espuma es media, blanca, compacta y persistente. Cuando la tenemos en boca el amargor se hace notar, pero sin ser astringente.

Maridaje sugerido:

su toque amargo contrasta con sabores ahumados o aromáticos. El queso idóneo es el azul.

CARACTERÍSTICAS

6,5% vol
66 IBU
14,1 EBC (5 malta)
BJCP 21A

AGÜITA 1.0.1, WEST COAST IPA

La 101 es una cerveza típica de la costa oeste de los Estados Unidos. Su principal característica es un perfil de lúpulos con aromas terrosos, herbáceos y un toque cítrico, que deja tras de sí un amargor más acentuado de acabado seco. Entre sus características, el color dorado-anaranjado, un claro predominio de lúpulos y un perfil de maltas muy sutil.

Maridaje sugerido:

combinarán genial con verduras amargas como las alcachofas, los espárragos, las endivias, escarola y radichio. El sabor fresco también las hace adecuadas para servirlas con alimentos grasos como pueden ser los típicos fish an chips, frituras, salmón ahumado, anchoas, salazones y carnes a la brasa.

BRAIN FUCKER

Como nos gusta llamarla, nuestra X-Treme IPA.
Una Ale pálida hecha para valientes, intensamente lupulada, de dulzor residual y cuyo cuerpo atiende al Barleywine Americano.
A pesar de la predominancia de lúpulo, es una cerveza limpia, seca y sin aspereza. Su color es naranja cobrizo suave al igual que su sabor, pues gracias a la utilización de lúpulos herbales y cítricos desprende un intenso aroma a naranja. El cuerpo cuenta con buena claridad y la espuma es de tamaño moderado, persistente y de color blanco a blanquecino. En resumen, estás ante una cerveza equilibrada en amargor y maltosidad, donde predominan los 90 IBUS que, aunque puedan asustar a alguno, hacen de esta una cerveza altamente bebible.

Maridaje sugerido:

alimentos que contienen picante o curry, y postres dulces como el pastel de chocolate y crema catalana. Asimismo, se complementa con un queso suave tipo Gorgonzola.

CARACTERÍSTICAS

8,5% vol
90 IBU
15 EBC (5 maltas)
BJCP 22A

CERVEZAS DE TEMPORADA

Son cervezas que segun su estilo o adjuntos se hacen en una epoca del año; como cervezas de calabaza (otoño) , Especiadas(Navidad) , Fresquitas(Verano) , alta graduación y pesadas (Invierno)

Verano:

CARACTERÍSTICAS

2,5% VOL
59 IBU
9,8 EBC (3 maltas)
BJCP 20

AGÜITA SIN-CON PASIÓN, RADLER

Agüita versiona la clásica Radler. Una vez más aportamos un elemento canario a nuestras elaboraciones. Esta vez se trata de parchita ecológica, una fruta más conocida como maracuyá o fruta de la pasión. Nuestra 'Sin con Pasión' fue elaborada pensando expresamente en los días de fuerte calor canario y con ella te acercamos la playa en forma de botella. Rebajada en alcohol para los fanáticos de la cerveza artesanal en horario laboral, asegura una oleada de frescor instantánea. Con el aroma amargo característico de la parchita no deja a nadie indiferente.

Maridaje sugerido:

perfecto para maridar con mariscos, pescados y, por supuesto, para tomar en el aperitivo.

CARACTERÍSTICAS

5,5% vol
47 IBU
13.1 EBC (4 maltas)
BJCP 18B

PIÑAZO CONTIGO, AMERICAN IPA

Esta es nuestra cerveza ideal para el verano. Se trata de una American IPA elaborada con Piña Tropical cultivada en la isla de El Hierro, fieles a nuestra idea de trabajar con productos locales. Destaca su marcado amargor y un final en boca reforzado por el sabor de esta fruta. Se trata de una cerveza de temporada cuyo disfrute pleno está pensado para un caluroso día de verano.

Maridaje sugerido:

alimentos que contienen picante o curry. Postres dulces como el pastel de chocolate y crema catalana. Le va un queso suave tipo Gorgonzola

HOPPY PILSEN, SESSION IPA

Una IPA, pero con un estilo claramente americano, más ligera en alcohol, pero con claro amargor al final. Muy clara en color, con toques a frutas cítricas, pomelo y florales, persistente que se acompaña de un final seco.
Que su porcentaje de alcohol sea más bajo que su hermana mayor, la Dead Bully, sea menos intensa, ya que se elabora con variedades de lúpulos americanos, neozelandeses o australianos e incluso experimentales con un enfoque frutal en aroma-sabor.

Maridaje sugerido:

alimentos que contienen picante o curry. Postres dulces como el pastel de chocolate y crema catalana. Le va un queso suave tipo Gorgonzola.

CARACTERÍSTICAS

4,8% vol
65 IBU
8,3 EBC (5 cereales)
BJCP 21B

Otoño:

PUMPKIN ALE DE CALABAZA, CERVEZA DE OTOÑO

Nuestra Pumpkin Ale de Calabaza está elaborada con el producto característico de la temporada de otoño, Km 0 por supuesto. Hemos creado una Cerveza Americana Clásica de edición limitada con un toque único. Para disfrutarla, depende del momento en el que leas esto, deberás esperar hasta el mes de octubre, que es cuando estará lista coincidiendo con las primeras hojas, durante la celebración de Halloween.

Pumpkin Pie Spice:

Canela en Rama, Ginger, Nuez Moscada, Clavo, Pimienta Inglesa/ Jamaicana, Cardamomo y Vainilla.

Maridaje sugerido:

Perfectas para acompañar carnes, asados y dulces navideños

CARACTERÍSTICAS

6% vol
28 IBU
49 EBC (5 maltas)
BJCP 30B

EXPERIMENTAL BEER

Son cerevezas de autor , que no encajan en ningún estilo descrito. En este útlimo grupo son cervezas creadas por Agüita Cerveza.

CARACTERÍSTICAS

6% vol
46,8 IBU
11 EBC (3 malta)

AGÜITA CON SEVE, EXPERIMENTAL BEER

Esta cerveza de carácter experimental fue creada a raíz de la explosiva mezcla que combina la meticulosidad del cocinero canario Seve Díaz y el afán de continua invención de Agüita Cerveza Artesanal. El resultado es una cerveza con un perfil de Belgian Blonde Ale, de base europea, que combina a la perfección con aromas afrutados aportados por lúpulos americanos.
Esto la convierte en una cerveza muy fácil de beber, aunque no por ello pierde cuerpo, cuyo color es dorado claro.

SEVE DÍAZ: TIENE SU PEQUEÑO RESTAURANTE EN EL PUERTO DE LA CRUZ Y HA SIDO PREMIADO EN VARIAS OCASIONES COMO UNO DE LOS 10 MEJORES DE ESPAÑA POR TRIPADVISOR, EN LA CATEGORÍA DE TRAVELERS' CHOICE, Y UN SOL REPSOL.

Maridaje sugerido:

alimentos que contienen picante o curry y postres dulces como el pastel de chocolate y crema catalana. Asimismo, se complementa con un queso suave tipo Gorgonzola.

TRIGO CON PLÁTANO ROJO, WITBIER

Inspirada en el estilo Belga Witbier, con el toque personal de Agüita. Una Ale cuya base es el trigo y que en boca resulta refrescante, elegante y de moderada intensidad, con un inconfundible toque a plátano rojo canario. Aunque su sabor no es el tradicional, resulta agradable el aroma a grano maltoso y dulce que deja en el paladar, acompañado por una frutosidad vivaz y cítrica.
En boca es refrescante y chispeante, con un seco y a menudo ácido final. El sabor a frutos rojos que puede extraerse es aportado por el plátano rojo, pues quienes no conozcan esta variedad pueden imaginarlo similar a una frambuesa. El color que caracteriza esta cerveza es pajizo y muy pálido, ligeramente dorado con espuma densa y blanca, como si de mousse se tratara. Con un cuerpo que oscila entre medio-bajo y medio, cuenta con una ligera cremosidad aportada por la combinación del trigo y el plátano, finalizando con ligera acidez y falta de amargor.

Maridaje sugerido:

Puede maridar con sopas ligeras o ensaladas, así como con ciertos quesos como el gruyer, feta o de cabra, o bien, con platillos dulces y afrutados como postres o ensaladas aderezadas.

ALCAMPO NOS PROPUSO LA ELABORACIÓN DE ESTA CERVEZA JUNTO CON LA **COOPERATIVA FAST** DE EL PUERTO DE LA CRUZ... SIGUIENDO NUESTRO COMPROMISO CON EL USO DE PRODUCTOS LOCALES KM0 Y LA SINERGIA ENTRE DIFERENTES GREMIOS, DIERON LUGAR A ESTE PRODUCTO DEL QUE ESTAMOS SUMAMENTE ORGULLOSOS.

CARACTERÍSTICAS

4,5% vol
20 IBU
12,9 EBC (2 maltas)
BJCP 24A

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Sabemos que no todos conocen muchos de los detalles que te contamos, así que si tienes dudas sobre alguno de los términos, aquí tienes una pequeña explicación de algunos de ellos.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

VOLÚMEN ALCOHÓLICO:

La graduación alcohólica o grado alcohólico volumétrico de una bebida alcohólica es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol (etanol) contenidos en 100 volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 ºC. Se trata de una medida de concentración porcentual en volumen .

A cada unidad de porcentaje de alcohol en el volumen total le corresponde un grado de graduación alcohólica. Así, se habla de una cerveza con una graduación de 5,5° cuando tiene un 5,5% de alcohol, o sea, 55 ml de etanol por litro .

En las etiquetas de las bebidas alcohólicas, el grado alcohólico volumétrico se indica mediante la palabra «alcohol» o la abreviatura «alc.» seguida del símbolo «% vol.». En la etiqueta del ejemplo anterior la inscripción sería: “alc. 5,5 % vol. “.

DRY HOPPING:

El Dry Hopping es el proceso mediante el cual se añaden lúpulos secos a la cerveza en su estado de maduración, usualmente más de los que ya tiene, para darle un aroma mucho más intenso. Tradicionalmente, es un proceso que se lleva a cabo en cervezas de estilo pale ale, incluyendo las IPAs, pero algunos cerveceros utilizan la técnica en muchos otros estilos de cerveza.

IPA:

La India Pale Ale (comúnmente abreviada como IPA) es un estilo de cerveza de tradición inglesa que se caracteriza como una ale pálida y espumosa con un alto nivel de alcohol y de lúpulo. La creación de la India pale ale durante la década de 1790 fue el resultado de esfuerzos de los cerveceros británicos por superar un problema difícil: a comienzos del siglo XVIII la cerveza no se conservaba bien en los largos viajes por el océano, especialmente en climas cálidos. Estos ambientes hacían que la cerveza se volviese caduca y agria.

BJCP:

El Programa de Certificación de Juez de Cerveza (en inglés Beer Judge Certification Program o BJCP) es una organización sin ánimo de lucro formada en 1985 en los Estados Unidos, con el fin de «promover la alfabetización cervecera y la apreciación de la verdadera cerveza, y dar reconocimiento las habilidades de degustación y evaluación de la cerveza». Se ha descrito en la prensa como un «programa de estudio práctico diseñado para enseñar a los aspirantes y entusiastas de la cerveza la esencia de todos los tipos de cerveza». El BJCP certifica y califica a los jueces de cerveza a través de un proceso de examen y monitoreo. Para ser miembro es necesario someterse al examen BJCP.

APA:

Las American pale ales generalmente se sitúan alrededor de 5% abv y contienen cantidades significativas de lúpulos americanos, normalmente Cascade. Aunque las cervezas americanas tienden a usar un limpiador de levadura, y dos tipos de maltas, es particularmente el lúpulo americano lo que permite distinguir una APA de pale ales británicas o europeas. El estilo es cercano al American India Pale Ale (IPA), y los límites a veces se difuminan, aunque las IPAs son más fuertes y con un carácter más lupulado. El estilo se sitúa también cerca de la amber ale, a pesar de que las ambers son más oscuras y maltosas debido al uso de maltas cristal.

EBC:

Es el acrónimo que se utiliza para medir el color de la cerveza y del mosto.
Tabla de colores EBC y su equivalente en SRM

IBU:

International Bittering Units (Unidades de amargo internacional), o simplemente escala IBU, se usa para cuantificar de una forma aproximada el amargor de la cerveza. Esta escala no mide el amargor percibido, sino la cantidad de Alpha Ácidos contenido en los lúpulos usados.

AMARGOR DE ALGUNOS DE LOS ESTILOS MÁS COMUNES:

Estilo de Cerveza	IBUs
Lambic	0-10
Cerveza de Trigo	8-18
Lager Americana	8-26
Kölsch	20-30
Pilsner	24-44
Porter	18-50
Bitter	24-50
Pale ale	30-50
Stout	30-90
Barleywine	34-120
India pale ale	40-120

Referencias:

Todas nuestras referencias han sido obtenidas de las siguientes páginas:

http://elsecretodelacerveza.blogspot.com.es/

http://wikipedia.org https://cervecerosdemexico.com

https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf

http://www.barmaninred.com/2014/01/top-10-cervezas-y-sus-maridajes.html http://www.thebeeropener.com/que-es-lo-que-hace-diferente-a-la-session-ipa/

https://es.wikipedia.org/wiki/Beer_Judge_Certification_Program

https://bjcp.org/

Notas:

Si has llegado hasta este punto y te lo has leído todo, una de tres, estás muy interesado en aprender cosas, te interesa el tema o eres un troll y buscas defectos… En cualquiera de los tres casos, nos gustaría mucho que nos plantees tus dudas mediante correo electrónico, nos encantará aportar nuestro granito de arena para aclarar cualquier punto que se nos haya quedado en el caldero. *info@aguita.org*

www.aguita.org

info@aguita.org

+34 677 01 51 10