WWW.AGUITA.ORG @AGUITACERVEZA +34 692 18 47 39

agüita!

cerveza artesanal

PORTFOLIO 2026

Cervezas Clásicas

Originarias de Europa, son cervezas dónde predomina la maltosidad y bebilidad.

En este grupo entran tanto *Lager* como *Ale*.

Por ejemplo: Pilsen (Republica checa) , Irish red (Irlanda), Stout (Irlanda), IPA (Inglaterra), Blonde Ale (Belgica), Cerveza de trigo (Alemania)...

aguita!
cerveza artesanal



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, mientras que su aroma combina notas de alcohol perfumado con un toque dulce y ligero. Aunque es una ALE fuerte con un carácter suavemente maltoso, se distingue por su complejidad sutil. Con un perfil similar al de una Belgian Strong Golden Ale o Tripel, es algo mas dulce y menos amarga, llevando el toque distintivo que los belgas llaman “Blond” y los franceses “Blonde”.

7,2% vol. | **22 IBU** | **9 EBC**
Tres maltas | **BJCP 25A**

Maridajes sugeridos:

Ideal con alimentos dulces, calientes y picantes. Podemos incluir muchos platos asiáticos y aquellos que lleven chile o salsa jalapeño. También se complementa con quesos suaves como el brie, y carnes blancas.

agüita!
cerveza artesanal



La Picona

India Pale Ale

La niña bonita de la casa, una IPA inglesa clásica, que destaca por su intenso tono cobrizo con matices rojizos y una capa tostada que la hace visualmente irresistibl. Sus aromas evocan notas dulces de caramelo y toffee, acompañados por una espuma clara y densa. Ofrece un amargor equilibrado que se entrelaza a la perfecció con su cuerpo ligeramente maltoso, creando una experiencia de sabor duradera que invita a disfrutarla una y otra vez.

5,5% vol. | **40 IBU** | **25 EBC**
Dos maltas | **BJCP 12C**

Maridajes sugeridos:

Va a la perfección con 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.

aguita! cerveza artesanal



La Morenita

Irish Dry Stout

Nuestra amada Morenita es una cerveza irlandesa fuerte y seca, venerada por muchos. Aunque su color parece negro azabache, en realidad revela un intenso rubí oscuro. La espuma de color canela, especialmente cremosa cuando se sirve de barril, realza su perfil. Ofrece un marcado aroma a café y malta tostada, con un sabor torrefacto que evoca el café matutino. Su amargor está perfectamente integrado con un ligero dulzor, culminando en un final seco y sofisticado.

4,6% vol. | **37,5 IBU** | **63 EBC Seis maltas** | **BJCP 15B**

Maridajes sugeridos:

Ideal para combinar con carnes a la parrilla, guisos y estofados. Sus notas a café y malta tostada también armonizan con quesos curados. Además se recomienda disfrutarla con postres como brownie o tiramisú.

agüita!
cerveza artesanal



San Antonio Milestone

Miel y Gofio

Inspirada en el estilo Belgian Blonde, esta cerveza rinde homenaje a los emigrantes canarios que fundaron San Antonio de Texas hace 300 años. La receta, originariamente basada solo en gofio, ha sido enriquecida con dos productos canarios emblemáticos: gofio de mezcla gomera, tostado tradicionalmente en el Molino de Santa Cruz de Tenerife, y miel de retama del Teide, que aporta un sutil aroma y un sabor a tradición. En 2018, durante un evento con motivo del 300 aniversario de San Antonio, tuvimos el honor de elaborar esta cerveza en Shiner, Texas. Fue en esa ocasión que decidimos añadir la miel Tejana, creando una receta que combina la esencia de los ingredientes tradicionales canarios con un toque de la región que los descendientes de esos emigrantes llamaron hogar.

6% vol. | **22 IBU** | **9 EBC** **Dos maltas** | **BJCP 15B**

Maridajes sugeridos:

Ideal con mariscos a la parrilla, carnes blancas como pollo o pavo, y quesos suaves como brie. También se complementa con postres ligeros como tarta de manzana o bizcochos.

agüita!
cerveza artesanal



Cambullón

Lager (sin gluten)

Nuestra lager fermentada a alta temperatura combina métodos de elaboración americanos con lúpulos y maltas europeos. El resultado es una cerveza ligera pero cremosa y con cuerpo, de color dorado intenso y ligeramente turbia. En nariz, ofrece notas de caramelo y malta tostada, con un sutil toque frutal que completa su perfil de sabor.

5% vol. | **40 IBU** | **215 EBC** **Cuatro maltas** | **BJCP 19B**

Maridajes sugeridos:

Se combina perfectamente con ensaladas frescas, mariscos y carnes blancas a la parrilla como pollo o pavo. Además, se complementa muy bien con platos canarios como papas arrugadas con mojo y calamares a la romana. También marida con quesos suaves, platos de pasta con salsas ligeras y postres frutales o pasteles ligeros

agüita!
cerveza artesanal



Welcome to the Helles

Helles Bock

Nuestra versión local de la tradicional Bock alemana, originaria de Einbeck, conocida por su asociación con el macho cabrío. En Agüita, hemos reinterpretado este estilo clásico destacando al Muflón del Teide, una oveja autóctona de la región, para darle un carácter único. Presenta un color tostado oscuro y un aroma dulce predominante de malta, con casi ausencia de aroma a lúpulo. Su perfil limpio se debe a su fermentación tipo lager, resultando en una bebida muy bebible y ligera. Tiene un acabado seco con una espuma cremosa y persistente, ideal para quienes buscan una experiencia cervecera equilibrada y distintiva.

6,5% vol. | **30 IBU** | **16,5 EBC Cuatro maltas** | **BJCP 4C**

Maridajes sugeridos:

Se acompaña perfectamente con carnes asadas como cerdo o ternera, platos de charcutería como salchichones y embutidos, y quesos semi-curados como el manchego o el gouda. También marida bien con pastas en salsas suaves y platos de pollo al horno. Para el postre, pruébala con bizcochos ligeros o tarta de manzana.

aguita!
cerveza artesanal



Chicharrera

Lager

Se trata de una Lager sorprendentemente ligera, inspirada en el alma festiva de Tenerife. Una cerveza pensada para celebrar, compartir y dejarse llevar, como un buen Carnaval: fresca, desenfadada y llena de energía. Destaca por su carácter refrescante y su cuerpo delicado, perfecta para cualquier momento del día... o de la noche. Presenta un perfil limpio, con sutiles notas de malta y un acabado suave que invita a seguir disfrutando. Una cerveza sencilla en apariencia, pero con toda la chispa y personalidad de la isla.

4,7% vol. | **29 IBU** | **5,5 EBC**
Dos cereales | **BJCP 2A**

Maridajes sugeridos:

Ideal para acompañar ensaladas frescas, mariscos como camarones al vapor y carnes blancas a la parrilla. También se complementa con aperitivos como tapas y quesos suaves, así como con postres ligeros como frutas frescas o tartas.

aguita! cerveza artesanal



La Pelirroja

Irish Red

Irish Red artesanal elaborada en nuestro obrador en Tenerife, que destaca por su atractivo color rojizo, su suavidad en boca y su marcado carácter.
En nariz, ofrece notas suaves de malta tostada con un delicado fondo de caramelo. En boca, es sedosa y redonda, con un cuerpo turbio que le aporta personalidad sin resultar pesada.
Su perfil limpio y ligeramente dulce la convierte en una cerveza ideal para quienes buscan equilibrio, sabor y una textura suave al paladar. Sin filtrar ni pasteurizar, y con segunda fermentación en botella, mantiene toda su esencia natural.

5% vol. | **24 IBU** | **28 EBC** | **BJCP 15A**

Maridajes sugeridos:

Perfecta para acompañar carnes a la parrilla, y platos como conejo en salmorejo o garbanzas bien trabadas. También armoniza muy bien con quesos curados o semicurados como el queso palmero. Combina especialmente bien con postres tradicionales canarios como el quesillo.

Cervezas Americanas

De origen estadounidense, son cervezas en las que predomina el amargor y el lúpulo con aromas afrutados y florales .

En este grupo entran las IPA Americana, Session APA, APA, Doble IPA...

aguita!
cerveza artesanal



Dead Bully

American Pale Ale

Nuestra Pale Ale Americana destaca por su intenso aroma a frutas tropicales, evocando notas de mango, fruta de la pasión y piña. Su generoso dry-hopping realza el lúpulo fresco, complementando su color dorado añejo con una capa media-baja y un acabado brillante.
La espuma es blanca, compacta y persistente. En boca, presenta un amargor notable pero equilibrado, sin ser astringente, ofreciendo una experiencia cervecera refrescante y llena de carácter

5,1% vol. | **52 IBU** | **9,5 EBC Tres maltas** | **BJCP 18B**

Maridajes sugeridos:

Va perfectamente con mariscos como gambas a la parrilla o ceviches, y pescados a la plancha. También con pollo al horno con especias suaves y ensaladas frescas. Es excelente con quesos curados como cheddar o gouda. Para un toque dulce, acompáñala con postres de frutas como tartas de mango o piña.

agüita!
cerveza artesanal



Agüita 1.0.1 || Surf Ipa

West Coast IPA

La 101 es una representación clásica del estilo de la costa oeste de los Estados Unidos. Destaca por su perfil de lúpulos que ofrece aromas terrosos, herbáceos y un toque cítrico. Su amargor es notable y se caracteriza por un acabado seco. Presenta un color dorado-anaranjado con un claro predominio de lúpulos, mientras que las maltas juegan un papel muy sutil en su perfil.

6,5% vol. | **66 IBU** | **14,1 EBC Cinco maltas** | **BJCP 21A**

Maridajes sugeridos:

Es ideal para acompañar verduras amargas como alcachofas, espárragos, endivias, escarola y radicchio. Su sabor fresco también hace que sea una excelente opción para platos grasos como fish and chips, frituras, salmón ahumado, anchoas, salazones y carnes a la brasa

agüita!
cerveza artesanal



Brainfucker

Mejor conocida como nuestra X-Treme IPA, esta Ale está hecha para los valientes. Intensamente lupulada y con un dulzor residual, su cuerpo recuerda al Barleywine Americano. A pesar de su prominente perfil de lúpulo, la X-Treme IPA es sorprendentemente limpia, seca y libre de aspereza. Su color es un naranja cobrizo suave, al igual que su sabor gracias a los lúpulos herbales y cítricos utilizados, esta cerveza desprende un intenso aroma a naranja. Tiene buena claridad y una espuma de tamaño moderado, persistente y de color blanco a blanquecino. En resumen, ofrece un equilibrio entre amargor y maltosidad, destacando sus 90 IBUs. Aunque el amargor pueda intimidar a algunos, esta IPA es altamente bebible

8,5% vol. | **90 IBU** | **15 EBC Cinco maltas** | **BJCP 22A**

Maridajes sugeridos:

Se acompaña de manera ideal con alimentos picantes, platos con curry o comidas que contengan especias. También combina perfectamente con postres dulces como pastel de chocolate y crema catalana, aportando un contraste interesante entre el dulzor y el amargor de la cerveza. Además, puede realzar su sabor con quesos suaves como el Gorgonzola.

agüita!
cerveza artesanal



Hoppy Pilsen

Session IPA

Esta IPA se caracteriza por su estilo claramente americano, con un contenido de alcohol más ligero pero con un amargor marcado al final. Su color es muy claro y cuenta con notas a frutas cítricas como el pomelo, además de toques florales. El sabor es persistente, culminando en un final seco. Aunque su porcentaje de alcohol es más bajo que el de su hermana mayor, la Dead Bully, sigue siendo una cerveza intensa. Está elaborada con variedades de lúpulos americanos, neozelandeses, australianos e incluso experimentales, logrando un perfil frutal tanto en aroma como en sabor.

4,8% vol. | **65 IBU** | **8,3 EBC** **Cinco cereales** | **BJCP 21B**

Maridajes sugeridos:

Va a la perfección con alimentos picantes o con curry, potenciando su carácter cítrico. También va muy bien con pescados grasos como el salmón a la parrilla o atún, y equilibra los sabores de frituras. Para un contraste dulce, prueba maridarla con postres de chocolate o crema catalana. Su amargor también armoniza con quesos azules.

Cervezas de temporada

Son cervezas que, según su estilo, se hacen en una determinada epoca del año.

Por ejemplo: cervezas de calabaza (Otoño) especiadas (Navidad), fresquitas (Verano), alta graduación y pesadas (Invierno)...

agüita!
cerveza artesanal



Verano:

Piñazo Contigo

American IPA

Esta IPA está elaborada con piña tropical cultivada en la isla de El Hierro, fieles a nuestra filosofía de trabajar con productos locales. Esta cerveza de temporada destaca por su amargor pronunciado y un final en boca reforzado por el vibrante sabor de la piña. Pensada para refrescar en los días más calurosos, es el acompañamiento ideal para disfrutar plenamente del verano

5,5% vol. | **47 IBU** | **13,1 EBC Cuatro maltas** | **BJCP 18B**

Maridajes sugeridos:

Es ideal para acompañar pescados a la parrilla, como el atún o el salmón, y mariscos frescos. Su frescura y amargor equilibran perfectamente platos más exóticos, como ceviches, tacos de pescado, o carnes blancas marinadas con cítricos. También se lleva muy bien con ensaladas tropicales y postres frutales ligeros como una tarta de piña o un cheesecake de mango.

aguita!
cerveza artesanal

Verano:

Mango Neipa



Con una combinación equilibrada de sabores jugosos y refrescantes, la Mango NEIPA es una experiencia frutal en cada sorbo. Esta cerveza se destaca por su suave amargor, gracias a sus 23 IBUs, y su contenido de alcohol moderado, con un 4.8% vol. La adición de mango fresco aporta un toque único y natural, que se complementa perfectamente con las notas cítricas y afrutadas de los lúpulos seleccionados. Perfecta para quienes buscan algo diferente, esta creación captura la esencia de los sabores frescos y vibrantes, ofreciendo una cerveza sedosa y fácil de beber, ideal para cualquier ocasión.

4,8% vol. | **23 IBU** | **8,6 EBC Dos maltas** | **BJCP 21A**

Maridajes sugeridos:

Combina perfectamente con alimentos picantes o con curry, como platos indios o tacos con salsa picante. Su perfil frutal y amargo también se equilibra muy bien con postres dulces como pastel de chocolate y crema catalana, creando un contraste delicioso. Además, su perfil puede ser realzado con quesos suaves tipo Gorgonzola.

aguita! cerveza artesanal



Otoño:

Pumpkin Ale

Calabaza

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.

6% vol. | **28 IBU** | **49 EBC** **Cinco maltas** | **BJCP 30B**

Pumpkin Pie Spice:

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

Maridaje sugeridos:

Perfecta para acompañar carnes, asados y dulces navideños.

Cervezas Experimentales

Son cerevezas de autor, que no encajan en ningún estilo anteriormente descrito.

En este útlimo grupo se encuentran cervezas creadas por Agüita!

agüita!
cerveza artesanal



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. Es refrescante y chispeante, con un sabor 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. Con un cuerpo que oscila entre medio-bajo y medio, cuenta con una ligera cremosidad aportada por la combinación del trigo y el plátano.

4,5% vol. | **20 IBU** | **12,9 EBC** **Dos maltas** | **BJCP 24A**

Maridaje sugeridos:

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

agüita!
cerveza artesanal



Experimental Beer

Se trata de una cerveza de estilo Belgian Blonde Ale, de base europea, que se equilibra a la perfección con los aromas afrutados aportados por lúpulos americanos. El resultado es una cerveza fresca, versátil y fácil de beber, que mantiene su cuerpo y personalidad, destacando por su brillante color dorado claro. Una reinterpretación que refleja nuestra apuesta continua por la innovación.

5% vol. | **29,6 IBU** | **7,5 EBC** | **BJCP 34C**

Maridajes sugeridos:

Se acompaña de manera ideal con alimentos picantes, platos con curry o comidas que contengan especias. También combina perfectamente con postres dulces como pastel de chocolate y crema catalana, aportando un contraste interesante entre el dulzor y el amargor de la cerveza. Además, puede realzar su sabor con quesos suaves como el Gorgonzola.

Glosario de términos

Sabemos que no todos conocen muchos de los detalles que les contamos, así que si tienen dudas sobre alguno de los términos empleados, a continuación encontrarán una pequeña explicación de algunos de ellos.

Volúmen alcohólico

La graduación alcoholica o grado alcohólico volumétrico de una bebida es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol (etanol) contenidos en 100 volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 °C. Se trata de una medida de concentración porcentual en volúmen. A cada unidad de porcentaje de alcohol en el volúmen total le corresponde un grado de graduación alcohólica. Así, se habla de una cerveza con una graduación de 5,5° cuado tiene un 5,5% de alcoho, o sea, 55ml de etanol por litro. En las etiquetas de las bebidas alcohólicas, el grado alcohólico volumétrico de indica mediantel 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.

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.

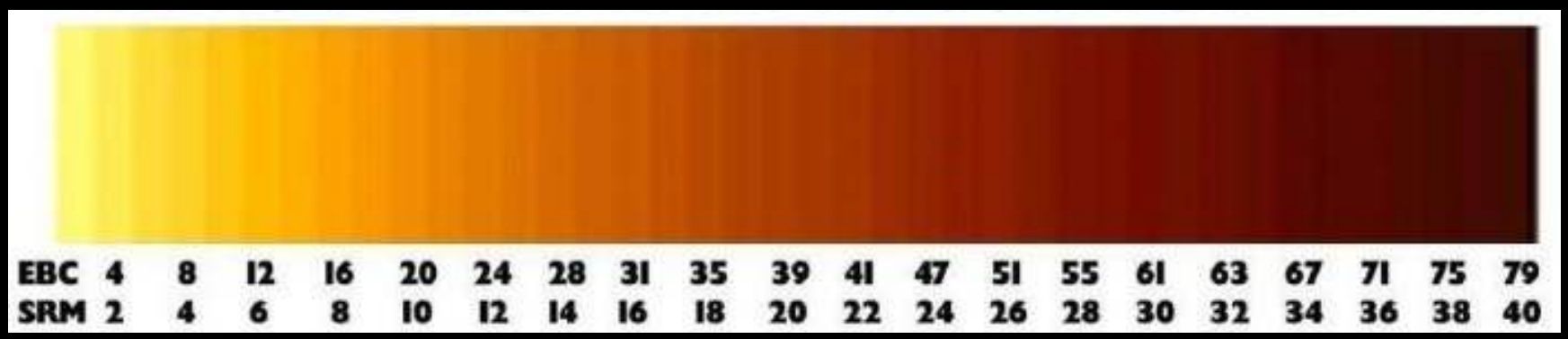
BJCP

El Programa de Certificación de Juez de Cerveza (en inglés Beer Judge Certification Program 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.

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.

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