

CERVESA DE ROSES

LA INNOCENT: és una cervesa *American Pale Ale* de color coure ataronjat fruit de la mel i la pell de mandarina. Amargor molt **ben equilibrada amb la dolçor de la mel**, que és ecològica i de Cap de Creus. Les **pell de mandarina** aporten color i un **aroma afruitat i fresc**. De gasificació suau i suau en boca. Té 5,5% d'alcohol.

BARRIKADA: és una cervesa **feta amb postre**. Una *pastry black ipa* amb **pa de pessic** on es pot notar el dolç, el **café** i la **xocolata**. Amargor moderada. Cervesa de color fosc però transparent i amb una escuma poc consistent. Té 6,5% d'alcohol.



LA LLUITA

HAZY IPA: és una cervesa *Indian Pale Ale* amb **tocs cítrics i afruitats** que fan pensar amb fruites d'ós o grosella. Amb bona retenció d'escuma, té el **punt just d'amargor, és lleugera** en boca i té un punt de **terbolesa**. Té 6,4% d'alcohol.

SESSION IPA: és una cervesa **molt llupolada amb triple dry hop** però al mateix temps **molt lleugera, fàcil, refrescant i extremadament afruitada**. Predominen els tocs de fruita de la passió tant en nas com en boca, que combinen molt bé amb els llúpols americans. Amb escuma cremosa, amb molt sabor i molt ben equilibrada. Té 4,7% d'alcohol.



MOSTRA DE

Cervesa Artesana



PALS

DISSABTE 24 DE JUNY

De 12.00 h a 24.00 h · Pati de Ca la Pruna

Tast de cerveses artesanes · Food trucks · Música · Tallers familiars vinculats a l'elaboració de la cervesa · I molt més!



Organitza:
COLLA
QUERMÀNIA
PALS

Col·labora:
 Ajuntament
de Pals

PROGRAMACIÓ

🕒 De 12.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h

Emissió de Ràdio Capital en directe



🕒 De 13.00 h a 14.00 h

Consultori cerveser
A càrrec de Lorena Bazan.

🕒 De 17.30 h a 19.30 h

**Taller familiar:
Confecció de xapes o imants**
A càrrec de la Companyia la Sal d'Olot.

🕒 De 19.00 h a 20.30 h

Música en viu
A càrrec del duet
Liza Wuyts - Bech (Atzur).

🕒 De 21.00 h a 23.00 h

Música en viu
A càrrec de Joan Rubau.



MOSKA DE GIRONA

MOSKA ROSSA: és una *german pils* que incorpora llúpul willamette del Gironès. Suau, seca i molt refrescant. Té 4,8% d'alcohol.

MOSKA DE FERRO: és una *berliner weiss* clàssica amb fruits vermells fruit d'una col·laboració entre Espina de Ferro i Moska de Girona. Els gerds, els nabius, les groselles vermelles, les mores i les maduixes l'han acompanyat en la fermentació i produeix una **sensa-ció refrescant amb un punt àcid**. De tonalitat vermella maduixa i escuma rosada. Té 4,7% d'alcohol.



DOSKIWIS

VACANCES: és una *hazy dobe ipa* amb cos, aromàtica i complexa. En nas es troba fruita madura com el meló i en boca notes dolces i cos sedós que acompanyen tocs de fruita tropical i resina. Acaba amb una amargor herbàcia. Té 7,9% d'alcohol.

HEARTBREAKER: és una *sour ale*, cervesa àcida fermentada amb cirera i fruits del bosc. Lleugera, seca i refrescant. Té 4,5% d'alcohol.



LIMBIK

PEACHY SAISON: és una *saïson* feta amb 150kg préssecs de Terrades i és sense gluten. Cervesa ros-sa, lleugera, dolça de sabor i amb un final sec. Té 6% d'alcohol.

INDIAN GRAPE ALE: és una cervesa on s'hi han posat 100 litres de most de macabeu de Garriguella a fermentar amb el most d'ordi i fermentat amb llevat de vi blanc per fer d'aquesta cervesa una combinació entre el món del vi blanc i les IPA. Rossa, fàcil i gustosa. Té 5% d'alcohol.



L'ARROSSA

L'ORIGINAL: és una *witbier*. És una cervesa de blat d'estil belga amb tocs cítrics i amargor mitjana. És sense gluten i porta arròs de Pals. Té 5,5% d'alcohol.

LA MORENETA: és una *irish extra stout*. És una cervesa negra amb sabors torrats a cafè i un toc fumat. Porta arròs de Pals. Té 6,3% d'alcohol.



FDL BEER PROJECT

PIROUETTE: inspirada en les abadies belgues, és una *belgian tripel* de color ambar amb escuma blanca i cremosa que potencia els aromes a fruita blanca madura, espècies, vainilla i toffee. De cos mig, té un sabor d'entrada dolç amb evolució cap a un punt sec. Té 8% d'alcohol.

