

Cerveeses



De tots els colors i per a tots els gustos, així es el mon de les cerveses.

Demanar una cervesa es molt fàcil, però demanar la cervesa que més ens puguí agradar, ens pot resultar un tant complicat. Per aquest motiu, us volem fer un petit resum d'alguns dels diferents tipus d'elaboració que existeixen (segons la nostra oferta), així com de les característiques d'aquests.

Esperem ajudar-vos en la vostra elecció.

Restaurant Castells

Elaboració de la cervesa

A partir del cereal que s'utilitza per elaborar la cervesa, aquest es sotmet a un procés de germinació, submergeint-lo en aigua per posteriorment secar-lo ràpidament per mig d'aire calent. A aquest procés se'l denomina "maltejat". En funció de la intensitat en que es torra aquest cereal, la cervesa tindrà diferents propietats, des de les cerveses suaus obtingudes de un maltejat lleuger, a les més fosques i torrades si el maltejat es més intens.

Un cop obtingut el malt, s'afegeix el llevat, provocant la fermentació alcohòlica.

Les cerveses poden esser elaborades amb un o varis tipus de cereals, els quals poden tenir diferents graus de torrat. Aquesta combinació de cereals i de maltejats ens proporcionen cerveses amb una gran diversitat de sabors, colors...

El principal cereal utilitzat per a l'elaboració de la cervesa es l'ordi. També és molt utilitzat el blat.

Un altre ingredient molt important es el llúpul, utilitzat per a aconseguir l'amargor, sabor i aroma, els quals s'afegeixen en un moment u altre de l'elaboració en funció de la característica que es vulgui obtenir.

A tenir en compte

El **IBU** es una escala per mesurar l'amargor de la cervesa. El llúpul aporta la major part de l'amargor, tot i que es pot veure augmentat o disminuït per la quantitat de sucres que aporten els malts amb que ha estat elaborada la cervesa.

A mode de guia: De 5 a 10: poc amarga. De 21 a 35: amarga. De 36 a 46: bastant amarga. Mes de 46: molt amarga

Típus de fermentació de la cervesa

Hí ha tres grans famílies:

- **LAGER**

Son aquelles que fermenten amb llevats de fons a temperatures baixes, entre 4 i 12 graus. Aquest tipus de cervesa es el més elaborat avui dia, ja que son les més refrescants.

Dintre de les Lager trobem entre d'altres: Pilsen, Marzënbier, Beck, Extra Lager, Munich, Dormunder.

- **ALE**

Aquestes fermenten amb llevats de superfície a altes temperatures, entre 18 i 24 graus. Son cerveses més aromàtiques, típiques de la zona del centre d'Europa.

Dintre de les Ale trobem: Pale Ale, IPA, Trípel, Trapense, Srtong...

- LAMBIC

Cerveses que fermenten espontàniament amb llevats d'ambient, i tenen una acidesa marcada. Es solen produir amb un 30 % de blat cru, i la resta, amb or torrat. Poc usuals.

El color de la cervesa

El color de la cervesa depèn del cereal en que està elaborada, i del grau en que s'ha torrat aquest cereal.

Les cerveses fetes amb blat son més esblanqueïdes, mentre que les fetes amb ordí (les mes comuns), son de tons daurats. Com a més temperatura es torra el cereal, la cervesa es més fosca i amb més cos.

Propietats dels tipus d'elaboració oferts

Lager Pilsen: De color pàl·lid, contingut alcohòlic moderat, seques, amb gust al malt. Graduació moderada.

Lager Dortmunder: De color daurat pàl·lid, semiseques, amb més cos que les Pilsen, però menys amargues que aquestes.

Lager sense filtrar: Amb les propietats de la Lager, però tèrboles, al ser sense filtrar.

Lager Marzënbier: Produïdes amb el doble de malt. Cerveses amb cos, amargues, amb més graduació que les Pilsen.

Extra Lager: Cerveses de tipus Lager, amb més cos i contingut alcohòlic.

Lager Bock: Estil d'elaboració molt antic. Tenen una caràcter molt intens tant en sabor, cos i alcohol. Aquest estil es el que representa el sabor més intens del malt.

Lager Stout: De color casi negre, sabor a malt torrat i textura cremosa. Mètode d'elaboració original de Dublín.

Lager Aromatitzades: Amb l'estil de les Lager Pilsen però aromatitzades amb algun tipus d'alcohol.

Lager especial celíacs: Amb l'estil de les Lager Pilsen però sense gluten.

Blonde Ale: Afruitades, amb molta espuma, poc amargues i seques.

Golden Ale: Molt paregudes a les Blonde Ale,

Brown Ale: Un tant torrades, color marró, amb sabor a xocolata i caramel

Ale Weizen: Fetes amb alta part amb mals de blat, son esblanqueïdes, d'aspecte tèrbol i lleuger sabor a vainilla.

Pale Ale : Amargues i seques, de color àmbar i amb contingut alcohòlic moderat.

IPA (Indian Pale Ale) : Espumosa, de alt contingut alcohòlic i molt amargues i seques.

Trípel Ale : varietat de les cerveses Trapenses, de color pàl·lid, seques, i amb graduació al voltant dels 9 graus.

Ale Abadía : Cerveses fetes seguint el mètode Trapense, però que no son elaborades per cap dels 6 monestirs Trapenses existents,

Ale Trapense : S'anomenen així a les cerveses fetes a algun dels 6 monestirs Trapenses que encara produeixen cervesa avui en dia. Son afruitades, en alt contingut alcohòlic, i amb una segona fermentació en botella.

Scotch Ale: Elaborades segons mètode tradicional Escocès, son Ales fortes, de color torrat, amb molt de cos i amb tocs dolços.

Strong Ale: De color fosc, amb alta graduació, solen ser afruitades i amb tocs al malt torrat

Quadruple: Fortes de sabor, fosques de color, mab més de 10 º.

Lambic : Degut a la seva fermentació natural, son seques, sense casi gas. Es solen mesclar en fruites per donar-li un punt de dolçor.

San Miguel 0,0 Ilima

Cervesa de tipus Lager.

Aroma intens a llima combinat amb el sabor tradicional de la cervesa. Molt refrescant. 330 ml.

0,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,10 €



Ambar 0,0

Cervesa de tipus Lager, a base de cereals combinats en arròs.

Cereal principal: Ordi

Format: 330 ml

0,0 graus.

Preu: 2,10 €



Mahou 0,0 torrada

Cervesa de tipus Lager.

A base de cereals torrats que li donen un sabor final a malt, caramel, cafè... Resulta suau, lleugerament seca i amb certa acidesa. 330 ml.

0,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,30 €



Mahou cinc estrelles

Cervesa de tipus Lager Pilsen.

Lleugera amb retocs fumats, amb un amargor final molt equilibrat.

5,5 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu canya gran. 330 ml : 2,00 €

Preu canya petita. 200 ml: 1,40 €

Preu Clara o Xampú 330 ml: 2,00 €

Preu Tanque 500 ml: 3,00 €



Mahou 5 estrelles

Cervesa de tipus Lager Pilsen.

Color daurat amb amargor moderada i fina que li dona un bon equilibri gustatiu que persisteix al paladar. 330 ml.

5,5 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,10 €



Estrella Damm

Cervesa de tipus Lager Pilsen.

Elaborada amb malt d'ordi, arròs i llúpol, seguint la recepta original de 1876. 330 ml.

5,4 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,10 €



Heineken

Cervesa tipus Lager Pilsen.

Elaborada amb ingredients naturals que donen com a combinació un producte suau amb cos, i molt fàcil de beure. Cervesa dels Països Baixos. 330 ml.

5,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,40 €



Marlen

Cervesa de tipus Lager Dortmunder.

Molt gustosa, aromàtica i amb una delicada amargor. Bombolla fina amb tocs de fruits secs. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

5,8 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,00 €



Alhambra Reserva 1925

Cervesa tipus Extra Lager.

Aroma lleugerament torrat. Amb cos i un gust constant i agradable, amb tocs finals de taronja amarga. Balanç perfecte entre suau i amarg. Cervesa d'Espanya.

330 ml.

6,4 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,70 €



Grevensteiner

Cervesa de tipus Lager sense filtrar.

Molt suau i lleugera, produïda amb aigua de manantial tova i amb cereal natural que es processa tant aviat com es recol·lecta. Cervesa d'Alemanya. 500 ml.

5,2 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,80 €



Desperados

Cervesa Lager aromatitzada amb tequila.

De sabor suau. Amb caràcter i molt diferent a les cerveses convencionals pel seu gust. Cervesa de França. 330 ml.

5,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,70 €



St. Louis Framboise

Cervesa de tipus Làmbic.

Lleugerament dolça i perfectament equilibrada amb la acidesa de les cerveses de fermentació natural d'aquest tipus. Molt refrescant i de sabor molt agradable que agrada a tothom. Cervesa de Bèlgica. 250 ml.

2,8 graus.

Cereal principal: Ordi, blat.

Preu: 3,70 €



Big Beer gluten free

Cervesa de Pale Ale.

Cervesa sense gluten d'estil Pale Ale. Ideal per a tots els celíacs que tinguin ganes de beure's una cervesa diferent a les Lager i tradicionals sense gluten. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

6,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,80 €



Tennent's gluten free

Cervesa de tipus Lager.

Reconeguda al 2014 com la millor cervesa sense gluten a nivell mundial. Cervesa d'Escòcia.

330 ml.

5,2 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,10 €



Ambar especial celíacs

Cervesa de tipus Lager.

El seu procés d'elaboració fa que el gluten original sigui desactivat, conservant totes les característiques d'una cervesa de tipus Lager tradicional. Cervesa d'Espanya 330 ml.

5,2 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,40 €



Ambar Trigal

Cervesa de tipus Weizen - Weissbier

Elaborada amb blat del desert dels Monegros, que esdevé uan cervesa amb tocs de fusta i una acidesa natural. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

6,0 graus.

Cereal principal: Blat

Preu: 2,80 €



La Choufee

Cervesa tipus Blonde Ale.

Color daurat fort, amb bastant de gas i molt afruitada. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

8,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,60 €



La Bella Lola

Cervesa de tipus Blonde Ale.

De color groc intens, escuma blanca, aroma intens a fruits cítrics. En boca provoca una dolçor suau que tot seguit es converteix en una acidesa molt refrescant, acabant amb una amargor suau i persistent. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

5,8 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,00 €



Sierra Nevada Pale Ale

Cervesa tipus Pale Ale.

Amb aromes a pi i pomelo, i amb una gran varietat de llúpols americans, es una cervesa que ha fascinat al llarg de dècades. Cervesa d'Amèrica. 355 ml.

5,6 graus.

35 Ibus

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,90 €



Chimay Blanca

Cervesa de tipus Tripel Ale Trapense.

Combina perfectament el sabor dolç i amarg, amb molt gust del llúpol, amb tocs de raïm moscatell i a massana madura. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

8,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,80 €



Delirium Tremens

Cervesa de tipus Tripel Ale, amb una efervescència excel·lent i regular que garanteix una espuma estable i esplèndida. Sabor consistent de regust fort i persistent . Amargor seca. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

8,5 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,90€



Miss Hops

Cervesa tipus High IPA.

Color ataronjat, amb molta escuma, molt d'aroma al llúpul, amarga, que s'acaba fent suau, amb regust a fruites tropicals Cervesa d'Espanya. 330 ml.

6,0 graus.

70 Ibus

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,00 €



Alhambra Citra IPA

Cervesa tipus IPA.

Elaborada amb llúpul de la varietat Citra, que li confereix un característic sabor a cítrics i fruits tropicals amb el perfil de les cerveses IPA. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

6,5 graus.

70 Ibus

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,50 €



La Choufee Houblon

Cervesa tipus IPA.

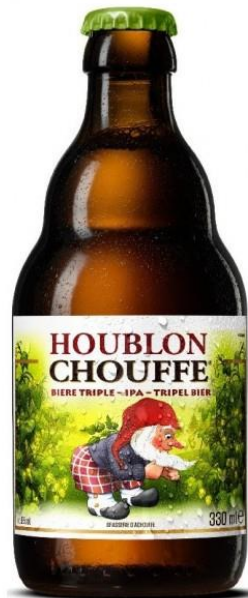
Color ámbar, un tant térbola, amb aroma floral i tocs cítrics. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

9,0 graus.

59 Ibus

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,60 €



Sierra Nevada Torpedo

Cervesa tipus Extra IPA.

Cervesa molt agressiva però equilibrada. Amb intensos aromes a llúpol, cítrics, pi i fruites tropicals. Cervesa d'Amèrica. 355 ml.

7,2 graus.

65 Ibus

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,90 €



Alhambra Barrica

Cervesa tipus Lager criada en barrica de Ron.

Cervesa equilibrada i plena de matisos, envellida en barriques ron, les quals li aporten tocs de fusta i a espècies dolces. Cervesa d'Espanya.

330 ml.

6,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,60 €



Voll Damm

Cervesa de tipus Lager Marzënbier.

Elaborada amb el doble quantitat de malt, cosa que li proporciona un sabor inconfusible i intens. Amargor final pronunciada. Cervesa d'Espanya.

330 ml.

7,2 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,30 €



Ambar Export

Cervesa tipus Extra Lager torrada.

Elaborada amb tres malts diferents i amb un doble període de fermentació el qual li dona un gran gust amb finíssim "bouquet". Cervesa d'Espanya. 330 ml.

7 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,50 €



Alhambra Reserva Roja

Cervesa tipus Lager Bock.

Cervesa intensa plena de sabors i contrastos. De color rogenc . Reposada i una mica torrada. Graduació alta. Sabor intens. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

7,2 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,00 €



La Niña Barbuda

Cervesa tipus Brown Ale.

Cervesa amb aromes a malta torrada, xocolata, cafè i fruits secs. Cervesa fosca, de sabor intens, combinant perfectament el dolç del xocolata i la amargor dels malts. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

7,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 2,90 €



Florefee Dubbel

Cervesa tipus Dubbel.

Cervesa d'abadia, fosca, lleugera de sabor i amb delicats aromes provocats pel sucre i espècies que se li afegeixen durant la seva elaboració. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

7,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,50 €



Orval

Cervesa tipus Abadia Trapense.

Sabor afruitat i amarg, de color taronja, amb abundant i densa espuma Gran complexitat d'aromes. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

8,0 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,90 €



Duvel

Cervesa tipus Golden Strong Ale

Sabor amarg, amb molta escuma i bombolla fina. Aromes afruitats a pera i poma. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

8,5 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,70 €



Gulden Draak Extra Strong

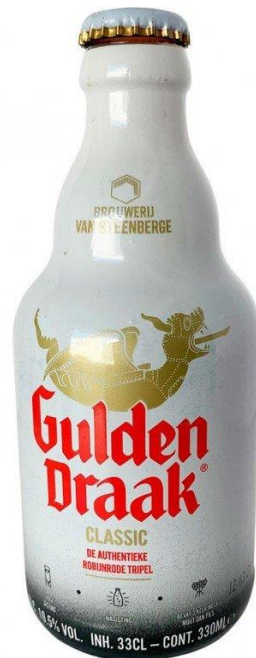
Cervesa tipus Extra Strong Ale.

De color fosc i espuma cremosa. Amb aromes als malts torrats. Sabor equilibrat entre la dolçor del most i l'amargor dels llúpols. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

10,5 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,70 €



Gulden Draak 9000

Cervesa tipus Quadruple, amb una segona fermentació en botella. Elaborada amb una alta concentració de tres tipus de malts, que li donen un aroma a plàtan i caramel. Consistent en boca i gust. Cervesa de Bèlgica. 330 ml.

10,5 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,70 €



Tennent's Stout

Cervesa tipus Stout.

Cervesa fumada amb tocs de cafè i xocolata, amb sabor suau i amarg. Amb molt de cos. Cervesa d'Escòcia. 330 ml.

4,7 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,10 €



Alhambra Bàltic Porter

Cervesa tipus Bàltic Porter.

Cervesa negra amb sabor torrefactat de cafè, amb densa escuma. Una cervesa per beure lentament per tal de poder apreciar tots els seus matisos. Cervesa d'Espanya. 330 ml.

7,8 graus.

Cereal principal: Ordi

Preu: 3,90 €



