



CERVEZAS DE LA PALMA



1 CERVECERÍA ISLA VERDE

Fábrica de cervezas artesanales y Bar-Restaurante
Elaboración en base de energías renovables
Visitas guiadas
Camino El Salón 2, Tijarafe
Tfno: 922 490 625
www.cervezaislaverde.com
Visitas: A concertar

2 CERVECERA GARA

Cervezas artesanas de calidad premium
Calle Las rosas 15, Los Llanos de Aridane
Tfno: 639 361 275
www.cervezagara.es
Visitas: A concertar





● Golden Ale

Las cervezas belgas del tipo Golden Ale se caracterizan por tener un color amarillo pálido cristalino que las diferencia del resto de cervezas ale. Esto se consigue con un largo madurado a temperaturas bajas, lo que le da una limpieza excepcional y un sabor refinado, gracias al cold crashing. Dichas cervezas suelen ser envejecidas durante un largo periodo de tiempo, en general una media de 8 semanas.

La Golden Pale Ale, se remonta al Siglo XX en los talleres artesanales de cerveza de Estados Unidos. Es un estilo inspirado en la blonde ale, respuesta de los cerveceros a el gusto por las cervezas lager.

Su color es de un dorado pálido hasta uno medio, su aspecto es limpio y cristalino, mientras que la corona presenta una permanencia media. Por otro lado, el aroma es a maltas pálidas que evoca al pan, y en ocasiones a caramelo. El sabor es refrescante con predominio de aromas maltosos, y a veces frutales; las referencias amargas son discretas y armoniosas.



● Ipa

En 1639, la Compañía Británica de las Indias Orientales consiguió establecerse en la India para capitalizar el comercio de especias. Con el intercambio comercial comenzaron las travesías, las cuales eran muy largas y en las que las cervezas no se mantenían. Decidieron aumentar la graduación alcohólica y añadir una mayor cantidad del lúpulo, lo que dio a la cerveza un peculiar sabor, mucho más amargo y un aroma intenso.

El resultado fue un estilo de cerveza capaz de sobrevivir a la travesía. Más tarde, el fenómeno craft americano comenzó a recuperar esta cerveza, popularizando el consumo de las IPAS, que viven hoy su máxima expresión creativa.

La India pale ale (IPA) es un estilo de cerveza de tradición inglesa que se caracteriza por ser una ale pálida y espumosa con un alto nivel de lúpulo. Son cervezas de alta graduación alcohólica (entre 5 y 7 grados), amargor y aroma intensos y cierta complejidad en el paladar. Existen diferentes tipos de cervezas IPA, las cuales son la English IPA, NEIPAS,, American IPA, Double IPA, Belgian IPA y por último la Session IPA.



● Pilsen

Las cervezas pilsen son de baja fermentación, originarias de la República Checa, cerca de la región de Bohemia. Su principal característica es que son rubias y de color bastante claro y translúcido, muy brillante.

En cuanto al sabor y al aroma encontramos la malta y poca presencia del lúpulo. Son ligeras, refrescantes, con mucha burbuja, mucha espuma y con un objetivo muy sencillo que casi siempre cumplen: refrescar. Son perfectas para días de gran temperatura también debido a su graduación media alcohólica que siempre está alrededor de los 5% ABV y su ligero amargor de entre 30 y 40 IBUs.

Las Pilsen se suelen dividir en tres subestilos según el BJCP: las German Pilsen, las Bohemian Pilsen y las American Pilsen, pero las diferencias entre ellas es muy pequeña.

República Checa y Alemania son, actualmente, los países que más cerveza estilo Pilsen elaboran.



● Wheat Ale

Las cervezas de trigo son cervezas de alta fermentación elaboradas con una mezcla de trigo (malteado o no) y malta de cebada. Es importante reseñar que no hay cerveza elaborada 100% con trigo, deben llevar una cantidad de cebada para poder los azúcares necesarios para la fermentación. El trigo estará presente en un porcentaje que varía desde un 25% a un 70%.

Son cervezas con carácter refrescante, ácido y espumoso que las hace especialmente apetecibles en épocas estivales. Se dividen en tres tipos: las blancas de Berlín (Berliner Weisse), las blancas del sur de Alemania (Weizenbier) y las blancas belgas (Witbier).

Dulzor moderado con un suave aroma a trigo, a menudo con un leve dejo ácido. Color de pajizo muy pálido a dorado muy claro. La cerveza es turbia debido al almidón de los granos sin maltear y/o a la levadura. Espuma blanca densa y suave, con buena retención.



● Dark Ale

Las cervezas de tipo ALE fermentan con levaduras de superficie a altas temperaturas, es decir entre los 18 y los 24 grados aproximadamente. Son cervezas más complejas desde el punto de vista aromático ya que durante la fermentación se producen más compuestos aromáticos.

Las cervezas Dark Ale son cervezas oscuras de alta fermentación y también de alto contenido alcohólico. En aroma son cervezas con un rico dulzor a malta, bastante especiado y muy frutal, sobretodo a frutas del bosque. En el aspecto no llegan a ser negras del todo, sino que se muestran de color marrón bastante oscuro normalmente.

Al mismo tiempo, se subdividen a su vez en dos categorías, las Stout y las Porter, ambas sinónimos de cervezas oscuras y fuertes, con sabor tostado, simil-café o chocolate, debido a la tostadura de la cebada o trigo utilizados para su producción.



● Coffee Stout

Las cervezas Porter y Stout son los estilos preferidos de los amantes del café, ya que al utilizar maltas oscuras, tienen sabores tostados, horneados y acaramelados que se asemejan mucho al café. En ocasiones, a estos estilos se les agregan granos de café para darles un sabor mucho más fuerte y una consistencia espesa.

El estilo de cerveza Coffee Stout es descendiente directo del estilo Porter, cuyos orígenes se remontan a la Revolución Industrial en Inglaterra, momento y lugar en el que este estilo de cerveza se hizo muy popular entre un grupo de transportistas de la época. La Stout o, lo que es lo mismo, la versión más fuerte de la cerveza Porter, combina muy bien con las carnes rojas y los postres. En la isla de La Palma, se usan en el caso de las Coffee Stout un total de cuatro ingredientes fundamentales y de cuidada calidad, como son el agua blanda de La Palma, maltas especiales de una maltería artesanal belga, levadura y lúpulos aromáticos.



● Fruit Beer

Se trata de una armoniosa mezcla de fruta y cerveza. Los atributos claves del estilo de base son muy distintos según la adición de la fruta, y no se debe esperar que la cerveza de base tenga el mismo gusto que la versión frutal. Es una cerveza en la cual el equilibrio entre la cerveza y la fruta es esencial. El equilibrio es esencial para una cerveza frutada bien hecha. La fruta debe complementar el estilo original y no abrumarlo.

Sin duda debido al sabor que encaja a la perfección con los matices de la malta, la cereza es la fruta más utilizada en las Fruit Beers. Aunque, gracias al aroma, menor grado alcohólico y color rosa violeta que aportan los frutos rojos, como las moras y los arándanos, también se utilizan de forma regular. Los aromas distintivos asociados a la fruta se deben diferenciar con facilidad, permitiendo un rango del carácter afrutado de sutil a agresivo. La espuma puede adquirir algo del color de la fruta. La fruta generalmente aporta sabor y no dulzor a las Fruit Beers. El balance entre la fruta y la cerveza base es vital.

CERVEZAS DE LA PALMA

La cerveza es una bebida alcohólica fabricada a partir de la fermentación de cebada u otros cereales y aromatizada con lúpulo u otras plantas. Se compone de 4 ingredientes principales: agua, malta, lúpulo y levadura.

A diferencia de otras bebidas alcohólicas como el ron, la cerveza no se obtiene a partir de la destilación. Existen multitud de posibilidades de fabricación durante la fermentación y aromatización, por lo que podemos encontrar una amplia gama de tipos de cerveza, ya que cada fabricante puede agregarle una característica personal.

La cerveza de la isla de La Palma se diferencia principalmente por el clima de la isla, la existencia de agua de alta calidad y el respeto por la tradición y lo rural. El agua de la isla, por su mineralización débil, contribuye a conseguir un sabor especial en cada una de las cervezas, convirtiéndolas en un producto diferente, elaborado en un ambiente singular.

Las tradiciones de nuestro entorno y el carácter que aporta la naturaleza sublime y la gente de La Palma, nos ayuda a elaborar cervezas, a través de las cuales mostramos la isla y aquellas particularidades, que la hacen única y especial.



saborealpalma.es



saborealpalma
TASTINGLAPALMA



www.saborealpalma.es



CABILDO
DE LA PALMA



sodepal



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial

Interreg



LA PALMA
INICIATIVA DE DESARROLLO
CONCERTADO