



MÀGIA LÍQUIDA





.....

Existe un Arte que permite hacer posible lo imposible. Un Arte que utiliza trucos secretos para producir efectos y crear ilusiones extraordinarias a partir de elementos de la naturaleza.

Sólo unos pocos son capaces de practicarlo. Porque sólo unos pocos son realmente capaces de disfrutar verdades tan simples para maravillar e impresionar al mundo. A este Arte se le llama: Magia y los que la practican: Magos.

Así nos sentimos en **AS CERVEZA**, como Magos que preparamos nuestros trucos o recetas a base de esfuerzo y pasión para conseguir ilusionar a aquellos que las prueban.

Hay muchos tipos de Magia: Magia Blanca, Negra, Cartomagia, Mentalismo, Escapismo, Santería, Vudú... Pero cada vez que **AS CERVEZA** actuamos y transformamos los azúcares en alcohol, una nueva Magia se hace realidad:

## MAGIA LÍQUIDA

Nuestro mejor truco.





## NUESTRAS CERVEZAS



En **AS CERVESA** elaboramos nuestras cervezas con una selección de los mejores ingredientes siguiendo un proceso de elaboración artesanal, con el objetivo de satisfacer a los paladares más exigentes.

Y como todo buen truco de magia el nuestro también tiene tres partes:

- 1. LA PROMESA:** los magos muestran algún objeto común. Los ingredientes: **Agua, Malta y Lúpulo.**
- 2. LA TRANSFORMACIÓN:** Convierten el objeto común en alguna cosa extraordinaria: **La Cerveza.**
- 3. EL SECRETO:** Los "polvos mágicos". Aquello que hace que la gente aplauda: **La Levadura.**



## AS DE CORS

ORO PURO, CREMOSA Y BLANCA CORONA. AROMAS FLORALES, VAINILLA, PAN Y SUTIL PLÁTANO. SABOR DE MALTEADO SUAVE, DELICADO CÍTRICO Y BAJO AMARGOR EN EQUILIBRIO.

CHISPEANTE



SILVER  
MEDAL  
DUBLIN CRAFT  
BEER FESTIVAL



### FICHA DE ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN: ALTA

ESTILO: WEIZEN BEER

ALCOHOL: 5%

AMARGOR IBU: 24

MALTAS:

PILS, TRIGO Y CARAMALT

LÚPULOS:

MAGNUM ALEMÁN Y SAAZ

LEVADURA: SAFBREW WB-06

ENVASE:

BOTELLA VIDRIO 33 CL , 75CL

### VASO RECOMENDADO



TEMPERATURA  
ÓPTIMA DE CONSUMO



## AS DE PIQUES

ANARANJADA, VELADA, CON TUPIDA Y BLANCA ESPUMA. AROMA SUTIL DE RESINAS Y POMELO AMARGO INTENSO SOBRE UN LECHO TOSTADO.

**DELICIOSA**



### FICHA DE ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN: ALTA  
ESTILO: IPA

ALCOHOL: 6,5%

AMARGOR IBU: 59

MALTAS:

PALE ALE, CRYSTAL,  
CARA AMBER

LÚPULOS:

CHALLENGER, FUGGLES,  
CENTENNIAL

LEVADURA: SAFALE S-04

ENVASE:

BOTELLA VIDRIO 33 CL , 75CL

### VASO RECOMENDADO



TEMPERATURA  
ÓPTIMA DE CONSUMO



# AS DE TRÈVOLS

UN OSCURO RIO AMARGO Y ATERCIOPELADO FLUYE A TRAVÉS DE MALTAS Y CEREAL TORREFACTO, AROMAS DE HIGOS, CACAO, HIERBAS Y RECUERDOS DE CAFÉ.

**INTENSA**



SILVER  
MEDAL  
DUBLIN CRAFT  
BEER FESTIVAL



BRONZE MEDAL  
BARCELONA  
BEER CHALLENGE



## FICHA DE ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN: ALTA  
ESTILO: RUSSIAN IMPERIAL STOUT  
ALCOHOL: 9%  
AMARGOR IBU: 90  
MALTAS:  
PALE ALE, ROASTED BARLEY,  
BLACK MALT, CHOCOLAT MALT  
Y CRYSTAL  
LÚPULOS: SIMCOE  
LEVADURA:  
LÍQUIDA LONDON ESPECIAL  
ENVASE:  
BOTELLA VIDRIO 33 CL , 75CL

## VASO RECOMENDADO



TEMPERATURA  
ÓPTIMA DE CONSUMO



# ESCAPE

RESINOSA, CON NOTAS AFRUTADAS Y DULCES,  
DE CUERPO MEDIO Y CON FINAL AMARGO PROVENIENTE  
DE LOS LÚPULOS SIMCOE Y AMARILLO.

PROFUNDA



## FICHA DE ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN: ALTA

ESTILO: DOBLE IPA

ALCOHOL: 8%

AMARGOR IBU: 130

MALTAS:

PALE, PILS, MELANOIDIN,  
CRYSTAL

LÚPULOS:

AMARILLO, SIMCOE

LEVADURA:

MAURIBREW DRAUGHT

ENVASE:

BOTELLA VIDRIO 33 CL , 75CL

## VASO RECOMENDADO



TEMPERATURA  
ÓPTIMA DE CONSUMO









Can Buscarons d'Abaix 11-13, Nau 19  
Polígon Industrial can Buscarons  
08170 - Montornès del Vallès  
T 93 572 16 97  
[ascervesa@hotmail.com](mailto:ascervesa@hotmail.com)



Departament comercial:  
T. 606 835 465  
[comercial-as@outlook.es](mailto:comercial-as@outlook.es)



[www.ascervesa.com](http://www.ascervesa.com)  
[facebook.com/ASCervesaArtesana](https://facebook.com/ASCervesaArtesana)