



V CAMPEONATO DE ARAGON DE TIRAJE DE CERVEZA. LA CAÑA PERFECTA AMBAR

Días 29 y 30 de mayo.

Lugar: Hotel Hiberus (Zaragoza).

- Los participantes del concurso de maîtres deberán de realizar la prueba del tiraje de cerveza el lunes 29 de mayo a partir de las 17.00 horas; hora de comienzo del certamen regional ya que es una prueba obligatoria en el campeonato. Los participantes en el campeonato de Maîtres deberán acreditarse a las 16.00h.
- Los participantes de los concursos de barman deberán realizar el tiraje de cerveza el martes 30 de mayo a partir de las 11.30h; estos participantes deberán de acreditarse a las 11.00h

BASES DEL CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA

El tiempo para la realización de esta prueba será de 7 minutos.

Los participantes tendrán que hacer el tiraje de dos cañas de cerveza tipo **LAGER**, una bajo la modalidad “tirada de un golpe” y otra caña obligatoria bajo la técnica “cerveza con crema”. Las cervezas podrán ser tiradas desde un grifo vertical u horizontal. Una tercera caña deberá ser tirada desde grifo con una cerveza tipo **STOUT**

Todas las cervezas serán del Grupo La Zaragozana. La cristalería será aportada por la organización, copas Ámbar para el tiraje de sus cervezas.

El Jurado valorará el estilo y la forma de tirar la cerveza, la presentación, el servicio, la proporcionalidad de la espuma, su cremosidad, así como la originalidad en el acto del Tiraje de la cerveza.

El jurado preguntará a los participantes alguna especificación técnica sobre cualquiera de las cervezas con la que deberán de realizar el tiraje.