



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

Días 29 de mayo, martes

Lugar: Hotel Eurostars Boston (Zaragoza).

Hora de comienzo: 13.00 a.m.

Prueba obligatoria para todos los participantes de los concursos de maîtres y barman.

Los participantes deberán estar en el salón donde se desarrolla el evento SAPHA a las 12 de la mañana del martes día 29 de mayo para el briefing de concursantes.

- Los participantes del concurso de maîtres deberán de realizar la prueba del tiraje de cerveza en primer lugar y a continuación el resto de participantes.

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.