

# BASQUERY **BB**EEER 2020

III BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

15-18 DE FEBRERO DE 2020



---

**BASQUERY**

---

BASQUE . BREWERY . BAKERY



# NUESTRO OBJETIVO BBEER



## RECONOCER

Poner en valor la elaboración artesanal de cerveza como una opción que aúna tradición e innovación



## VISIBILIZAR CALIDAD Y DIVERSIDAD

Mostrar que la diversidad de las cervezas artesanas no conoce fronteras



## DIFUNDIR ESTILOS DEL MUNDO Y CONSUMO

Visibilizar estilos de cerveza y difundir la cultura de consumo de cerveza artesana como una bebida fermentada saludable





# JURADO

COMPOSICIÓN DE ESTE JURADO BBEER 2020 FORMADO EXCLUSIVAMENTE POR JUECES Y JUEZAS BJCP (CERTIFICADOS BJCP, BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM):

- CÉSAR FERNÁNDEZ DE GAMARRA ( Presidente y coordinador del jurado)
- ALBA DONADEU
- FERNANDO ESTEBAN
- UNAI LÓPEZ
- MIGUEL ÁNGEL REBOLLO
- EDUARDO CRISTÓBAL
- RUBÉN GONZÁLEZ
- RUBÉN CLEMENTE
- SIRA ANTOLÍN



## PROCEDENCIA CONCURSANTES

Bizkaia	41%
Navarra	12%
Gipuzkoa	8%
Araba	6%
Barcelona	6%
Madrid	6%
Cantabria	3%
Burgos	3%
Cadiz	3%
Pontevedra	2%
Segovia	2%
Toledo	2%
Córdoba	2%
Valencia	2%
León	2%
Almería	2%
Lleida	2%



# COLABORACIÓN INTERNACIONAL

BASQUERY & NORTH BREWING CO

Uno de los platos fuertes de esta Semana BBEER ha sido la elaboración en la Fábrica Basquery el 17 de febrero de una cerveza muy especial de estilo Doble Neipa con levadura Vermont y lúpulos Bru-1, Citra y Sabro. Hemos tenido la oportunidad de conocer de cerca a esta cervecera artesana inglesa de la mano de su Head Brewer, Sam Bennett, quién nos explicó en su ponencia la historia de esta brewery fundada en 2015 y que cuenta ya con importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional.

Esta ha sido la tercera colaboración internacional de Basquery con una de las más destacadas breweries a nivel mundial. En nuestra primera edición Bbeer colaboramos con uno de los mejores cerveceros y experto en el estilo Stout, Menno Oliver de Brouwerij De Molen (Holanda). Magic Rock fue la brewery invitada en nuestra segunda colaboración internacional donde elaboramos junto con Stuart Ross, Head brewer de Magic Rock, una magnífica cerveza artesana estilo Mexican IPL.



# TALLER DE DEFECTOS

Y PONENCIA EXPERTA DE JOAN MONTASELL

Previo al acto de entrega de premios y con la idea de apoyar, visibilizar y fomentar la cultura cervecera casera y artesana, tuvo lugar el 18 de febrero el CURSO-TALLER DE DEFECTOS dirigido a homebrewers o personas aficionadas a la cerveza con el objetivo de profundizar en el mundo craft beer.

Joan Montasell de Lallemand Brewing Spain, nos ayudó a descubrir y analizar los defectos que puede tener una cerveza.



# **BB**EEER 2020 PREMIADOS

## **PRIMER PREMIO A LA MEJOR CERVEZA BBEER 2020 PARA EL HOMEBREWER: YON ANDER TEJADA**

Elaboración de 1.000 litros de la cerveza ganadora en la fábrica de Fermenting S.L. (BASQUERY, Bilbao), 100 litros para el cervecero casero ganador y el resto para venta por la fábrica+Trofeo y Diploma de mejor cerveza del "BBEER. III Bay of Biscay Homebrewer Cup".

## **PREMIO A LA CERVEZA FINALISTA ESTILO IRISH RED ALE PARA EL HOMEBREWER: JOSERRA LOPEZ**

Premio de una cena para dos personas con maridaje de tres cervezas ofrecido por Basquery, un lote de productos, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

## **PREMIO A LA CERVEZA FINALISTA ESTILO IMPERIAL STOUT PARA EL HOMEBREWER: ALBERTO HORCAJUELO**

Premio un lote de productos, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

## **PREMIO A LA CERVEZA FINALISTA ESTILO AMERICAN IPA PARA EL HOMEBREWER: SERGIO LEAL**

Premio de un lote de productos, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

## **DISTINCIÓN "BAY OF BISCAY" PARA HOMEBREWER BIZKAINO DESTACADO: DAVID RUIZ MARTIN**

Premio que consiste en un lote de cervezas, trofeo y su correspondiente diploma.









---

# BASQUERY

---

BASQUE . BREWERY . BAKERY

