Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

ACTIVIDADES PROGRAMADAS

- **VIERNES 9**

Recogida de credenciales. Se entregará a cada inscrito:

- ➢ Lanyard ACCA identificativo
- ➢ Vaso conmemorativo para beber durante el congreso...
- ➢ Cuelga vaso 3D, para no perderlo ;)
- ➢ Destapador
- ➢ Herbero
- ➢ Pericana (por confirmar)

- **SÁBADO 10**

10:00 Asamblea Anual

11:00 Conferencia. “El secreto está en la malta”, por Raúl Tejerina

Charla técnica formativa focalizada en la interpretación de las especificaciones técnicas de la malta, de cara a la repetibilidad de nuestras recetas.
Conferencia muy importante que genera gran interés en foros nacionales y latinoamericanos.

12:30 Mesa redonda. Panorama actual de las industriales: ¿qué está pasando?

En los últimos dos años, todas las fábricas nacionales han cambiado de paradigma con cervezas que nunca hubiéramos esperado, ¿o sí?
Comentaremos sobre esas nuevas cervezas, qué tal son, cómo las hacen y cómo están influyendo en el público.

15:30 Minitaller elaboración de herbero.

Aprovechando la sobremesa del final de la comida y copita de herbero en mano, explicaremos cómo se elabora este conocido licor autóctono de la región.

17:30 Actividades

- ➢ Presentación proyecto BarrilACCA

Sí, un barril, de madera y de la ACCA. ¿Nos atrevemos?
Explicaremos el proyecto que hemos diseñado, para elaborar entre los socios una cerveza envejecida en barril. ¡Quedadas a la vista!

Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

- Presentación y cata estilo concurso III Congreso ACCA

  Revelaremos el estilo a elaborar para el siguiente concurso del próximo congreso, elegido en las recientes votaciones.

  De forma práctica, explicaremos sus características y algunas pautas de elaboración, a la vez que degustaremos un ejemplo comercial.

- Muestra y cata BrasCCAVI vs Braskadi

  A principios de año, los compañeros Cerveceros Caseros del Alto Vinalopó se juntaron para elaborar su versión de Braskadi, la conocida y singular cerveza Imperial Stout elaborada por Laugar (Euskadi) en colaboración con Perro Libre (Brasil).

  Podremos probar qué tal les salió y ¡comparala con la Brascadi original!.
  De modo que nos explicarán cómo lo hicieron, y dispondremos de botellas de las dos cervezas para probarlas. Pero además, por curiosidad también habrá una tercera cerveza para probar, que ya nos explicarán de qué se trata.

20:00 <u>Gran Velada Cervecera</u>

La finalidad de la ACCA es favorecer la práctica del hobby entre los asociados, así como la promoción al público general de la elaboración de cerveza casera, y la divulgación de la cultura cervecera.

Por ello, a partir de las 20h abrimos las puertas del congreso a los no socios que tengan curiosidad por conocer un poco más de cerca la elaboración casera de cerveza, y por la cultura cervecera en general.

Para que no nos desborde se limita a 100 plazas, y será toda una experiencia donde podrán intercambiar experiencias con nosotros, conocer cómo elaboramos las cervezas (sin alambiques…), qué ingredientes empleamos, cómo son y probar nuestras cervezas.

El acto central será la cena. Un banquete muy especial configurado en cinco platos, en el que se viajará a través de cinco países, degustando en cada plato una cerveza representativa de cada país.

23:00 <u>Entrega de premios concurso Irish Red</u>

Acto en el que se anunciarán los ganadores del concurso, y se les hará entrega de los premios y el trofeo, el cual consiste en una pala de macerar funcional, hecha y personalizada a mano por los compañeros que organizan el congreso.

Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

- **DOMINGO 10**

Terminado el congreso y aprovechando la ocasión, los que estén interesados podrán realizar una visita a Banyeres.

Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

ACTIVIDADES PARALELAS

- BAR ACCA

  El Bar ACCA estará accesible en todo momento, y se compone de botelleros y 11 grifos.

  Cada asistente al congreso, aportará al menos tanta cerveza como vaya a consumir. Ya sea de elaboración propia, de un amigo o comercial, y en botellas o barriles.

  Tanto en los botelleros, como pinchadas en una parte de los grifos, dispondremos de cervezas de las fábricas que participan en el congreso.

  Respecto los barriles, la organización dispondrá únicamente de conectores ball lock. Se podrá poner en servicio otras opciones, aportando los correspondientes conectores con sistema de conexión rápida tipo John Guest.

  Se destinará un grifo a dispensar agua potable, para enjuagar el vaso y el paladar.

- EL RACÓ DE LA TERRETA

  ¡Tráete un chorizo! ¡O un queso! Palitos de cerveza, pan con bagazo, tarta de manzana, coca de “molletes”, … lo que sea…

  Cualquier cosa que te apetezca para picar y compartir durante el congreso, tráetelo y lo tendremos todo a mano junto al Bar ACCA.

  ¡Sorpréndenos con eso tan rico que sabes hacer, o las delicatessen de tu pueblo!

- EXPOSICIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

  Se anima a todo el que pueda, a que traiga su equipo y realizaremos con todos ellos una exposición.

  No importa lo sencillo o sofisticado que pueda ser, sea como sea, sin duda todos tendremos curiosidades que comentar.

  Por otro lado, a los asistentes a la cena les resultará un material ilustrativo inmejorable para comprender el proceso cervecero, y que para ello no se usan alambiques.

Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

- <u>EXPOSICIÓN DE MALTAS Y DEMÁS INGREDIENTES</u>

  Quizá haya alguna que no conozcamos, y los asistentes a la cena quizá una, o ninguna…

  Ilustrémosles con el mayor surtido que entre todos podamos configurar. Que las vean, las huelan, las prueben, y de nuestra mano aprenderán qué significa “triple malta”.

  También con lúpulos, si dispones de alguno que tengas a mano del que no te importe ceder una pequeña cantidad.

  En el foro de la asociación coordinaremos lo que podrá aportar cada uno.

Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

COMIDAS

- **CENA VIERNES 9**

  Cena sencilla junto al Bar ACCA y “El racó de la terreta”, en la que nos servirán los bocadillos que cada uno solicite.

- **COMIDA SÁBADO 10**

  - Entrantes:
    - Cóctel de snacks
    - Aspencat de La Venta con deliss de queso fresco (Aspencat = pimiento rojo y berenjena asados)
    - Daditos de ave con salsa mostaza
    - Ensalada de frutos secos
  - Plato a elegir:
    - Bacalao gratinado al horno con dulce de tomate
    - Lubina fileteada a la espalda
    - Chuletas de cordero a la brasa con brocheta de embutido
    - Medallones de solomillo en salsa
  - Postre:
    - Brownie con chocolate y cremosos de vainilla
  - Bodega:
    - Bar ACCA
    - Refrescos y minerales
    - Vino roble de la comarca
    - Cafés e infusiones

Contenidos II congreso ACCA
Banyeres noviembre 2018

- **<u>CENA SÁBADO 10</u>**

  - Entrantes
    - Degustación Lager, Rep. Checa. Salpicón de verduras frescas con queso manchego
    - Degustación Trigo, Alemania. Salmón con verduras ligeramente escabechadas
    - Degustación Bitter, UK. Goulasch de Ternera
  - Plato
    - Degustación American IPA, USA. Hamburguesa con pan casero
  - Postre
    - Degustación Kriek Lambic, Bélgica. Tarta de queso sobre galleta de cacahuetes
  - Bodega:
    - Bar ACCA
    - Refrescos y minerales
    - Vino roble de la comarca
    - Cafés e infusiones