



Ajuntament
de Begues

AMB EL SUPORT DE



Diputació
Barcelona



DISSABTE
13 DE JUNY

PLAÇA DE L'ATENEU

A PARTIR DE LES 18 H,
FIRA DE CERVESA ARTESANA
FURGOTECA I
RESTAURACIÓ LOCAL

A LES 18.30 H
CONCURS D'ESCALABIRRES

A LES 22.00 H
CONCERT DE 'SILVER MONKEYS'

AMB EL SUPORT DE



Diputació
Barcelona



Ajuntament
de Begues

Us donem la benvinguda al Begues Beer Fest 2026!



Fàbrica de cervesa artesana localitzada a Sant Boi de Llobregat que aposta pel producte local, sostenible i natural; així com, la recerca de noves combinacions d'ingredients i sabors amb la finalitat d'aconseguir una verveza artesana de qualitat. Amb una superfície de 1000m² i 12 fermentadors, Bierboi produeix tant referències pròpies com per a tercers de cervesa i kombucha, tenint certificació ECO que permet tant la producció convencional com ecològica.

Mississippi Blonde Ale. Sense gluten.

Django English Brown Ale. Sense gluten.

Tramuntana Weissbier

Cari bbean Mang IPA

Artiko Doble Cold IPA

Grren Dragon Quàdruple IPA TDH

Candy Lemmings Impreial Pastry White Sotut

Jamming IPA. Sense alcohol. Sense gluten.

Begues conserva una part destacada de la història cervesera europea. A la Cova de can Sadurní s'hi van trobar evidències de l'elaboració de cervesa que es remunten al 4.500 a.C., considerades les més antigues descobertes fins ara al continent.

Amb la voluntat de posar en valor aquest llegat, celebrem anualment una jornada dedicada a la cervesa artesana i de proximitat, complementada amb propostes musicals, activitats lúdiques i una selecció gastronòmica del territori.

Aquesta edició reuneix 12 elaboradors que presenten una oferta variada perquè cada visitant pugui trobar la cervesa que més li agradi.



Gestionem i excavem científicament els jaciments prehistòrics i històrics beguetans i del massís del Garraf. Gestionem el Parc Prehistòric Cova can Sadurní, des d'on difonem els resultats de la nostra investigació al públic visitant. La cova de can Sadurní, entre d'altra quantitat de coses és coneguda com el jaciment en el que s'ha trobat la, fins ara, cervesa més antiga d'Europa. Els beneficis de la venda de la Cervesa Encantada van a parar com a ingressos a la investigació científica del CIPAG.

Encantada. Cervesa neolítica de Begues.



Elaboramos cerveza artesanal, de forma tradicional con sabores muy especiales.

Lager sense gluten

Neipa Tropicals

Sour amb fruites

Belgian dubbel



Comic Beer neix a Cardedeu de la passió per la cervesa artesana i del desig de crear una cervesa amb identitat pròpia. Cada varietat té el seu caràcter... I també la seva història, explicada a l'etiqueta.

Sunset Blonde Ale.

Dinorex Ambar. Sense gluten.

Mystica IPA.

Super Hero West Coast. Sense gluten.

Ahoi Pils. Sense gluten.



És una cooperativa de treball que es dedica a l'elaboració, la promoció i l'evangelització de la cervesa artesana al Baix Llobregat des del 2014.

Rumba. Pale Ale.

Djembé. Porter.

Amtofa. Blonde ale.

Tchno-Punk. Amber Ale

Too Much. Porter.



El nostre projecte es diu Kibus i va començar l'any 19. Som fabricants de cerveses artesanes i un lloc on expressar tots els seus estils i personalitats.

Som una cervesera artesana d'Olost (Lluçanès) i entre les nostres cerveses artesanes tenim una amb Quinoa Real, única a EU, veganes sense Gluten i la majoria amb el segell CCPAE.

Hibisco Ale

Blonde Wheat Ale.

IPA Jiao



Cervesers de Sabadell, desde 2016. Per tant, aquest és el nostre desè aniversari. Elaborem estils clàssics, amb innovacions esporàdiques, inspirades en el nostre entorn. Apropa't i tasta alguna de les nostres referències!

Ipa Nostre de cada dia.

Alè del Congost. Red Ale.

Triceratops. English IPA.

Hostia nanu! Stout.



Cervesa artesana amb ànima local. Receptes pròpies, edicions limitades i molta passió per la cultura cervesera des de fa 15 anys.

Keller Landbier

Bitter

IPA

Monster ale

Matador. Cervesa negra.



Projecte de producció de cervesa artesana ecològica en cercle tancat, de la terra al got. Elaboració dels ingredients (cereal, Malta, llúpul...). Cerveses sense alcohol, sense gluten, fermentacions espontànies (coolship), barriques, ecològiques...

Blat Eco. Weissbier

Zatec. Belgian Ale sense gluten.

Tropical Funky. Berliner Weisse.

My Black Hole. Imperial Stout.

Bruta i Temerària Eco. Ipa.

Ungravity Lemon Eco. Sense alcohol, sense gluten.

Sant Joseph Eco. Pale Ale.

La Mulassa. Graf.



Cervecers de l'Hospitalet de Llobregat, i ens uneix (i unim) el món de la lluita, la cultura japonesa i la cervesa artesana. Les nostres cerveses són estils clàssics fetes per a que les pugui gaudir tothom.

Hook. English Porter.

Inari. Japanese Rice Lager.

Kyra. Rye Dubbel.

Hinode. Northern IPA.

Asura. English IPA.



Som una empresa dedicada al desenvolupament i la producció de la nostra cervesa artesana autèntica. Compromesos amb la qualitat, treballem de valent cada dia per oferir als nostres clients una experiència única i distintiva.

Pils. Sense gluten.

Red Ale. Sense gluten.

IPA. Sense gluten.

Berliner Weiss

Sense alcohol i sense gluten



Són una cervesera i una distribuïdora i elaboradora de cervesa molinenques que uneixen esforços per ser presents a fires i esdeveniments amb el millor de cada casa. Zulogaarden elabora cervesa des de 2007 i La Molinencia treballa des de 2020. Plegats som com en Son Goku i Vegeta fusionats.

Sang de Gossa. West Coast IPA.

Negre Metall Mort. Imperial Stout.

La Molinencia. German Lager.

La Sabrosona de La Molinencia. Weissbier.