# NAO
Lanzarote

CERVEZA ARTESANAL | CRAFT BEER

Cervecera artesanal canaria orgullosamente libre y orientada a elaborar cervezas especiales.

Canary Island craft brewery proudly free and oriented to brew special beers.

HACEMOS CERVEZA

**Medalla de Oro y Bronce en el principal concurso de Cervezas del País, el Barcelona Beer Challenge 2023**

## FILOSOFÍA

**Somos una cervecera artesanal de Lanzarote, independiente, orgullosamente libre y orientada a elaborar cervezas especiales.**

Respetamos el proceso de elaboración tradicional, es la cerveza la que define sus tiempos y no nosotros. A veces se hace esperar.

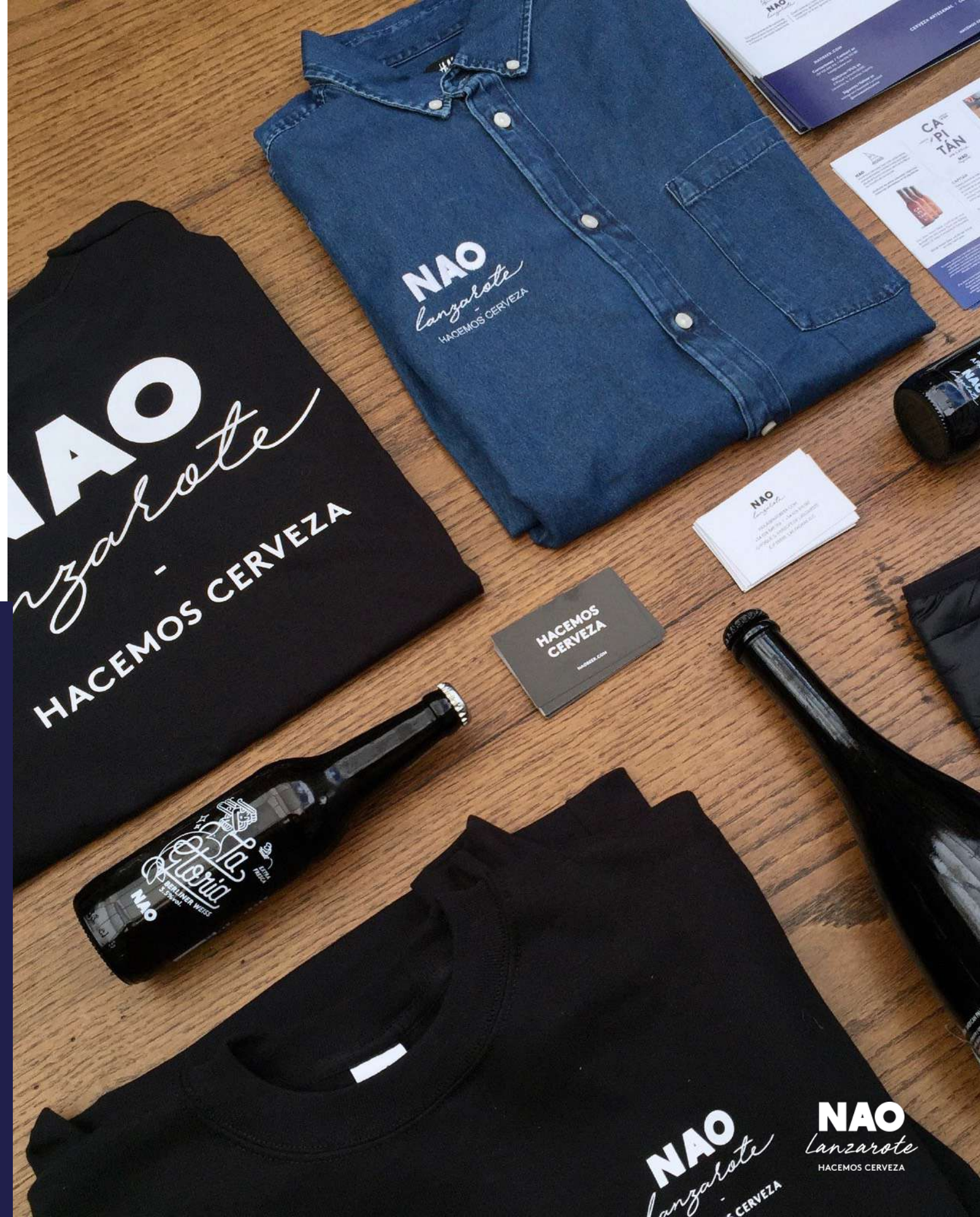
Nuestras cervezas se elaboran artesanalmente en el barrio marinero de Puerto Naos en Arrecife de Lanzarote.

## *PHILOSOPHY*

***Craft brewery from Lanzarote, independent, proudly free and oriented to brew special beer.***

*We respect the traditional elaboration process, it is the beer that defines its times and not us. Let's wait.*

*Our beers are craft brewed and brought to this place from the fishing district of Naos in Arrecife, Lanzarote.*








Cerveza NAO es miembro de la Asociación Española y de la Asociación Canaria de Cerveceras Artesanales Independientes.

*Cerveza NAO its a member of the Independent Craft Brewery Spanish and Canary Island Association.*

## CERVEZA ARTESANA

Es un alimento completo y saludable , además tiene la virtud de la sensualidad de sus sabores y aromas. Los cantos de sirena de las cervezas industriales son muy seductores, pero **el verdadero placer esta en saborear lo genuino.**

**La cerveza artesana tiene un componente local inseparable.** La contribución de iniciativas de este tipo genera empleo directo, dinamiza el tejido empresarial y facilita el desarrollo e impulso de productores locales de materia prima.

**Cada litro de cerveza que sale de nuestras instalaciones, genera 50 veces más empleo** que cada litro de cerveza que sale de las grandes factorías cerveceras.

Por todo esto y, sobre todo, porque está muy buena, **elige Cerveza NAO.**

## CRAFT BEER

*It is a complete and healthy food, it also has the virtue of the sensuality of its flavors and aromas. The siren songs of industrial beers are very seductive, but the real pleasure is in savoring the genuine.*

*Craft beer has an inseparable local component. The contribution of initiatives of this kind generates direct employment, boosts the business world and facilitates the development and promotion of local producers of raw materials.*

*Each liter of beer that leaves our facilities, generates 50 times more employment than each liter of beer that leaves the large breweries.*

*For all this and, above all, because it is very tasty, choose NAO Beer.*

NAO lanzarote
HACEMOS CERVEZA

## NUESTRAS CERVEZAS

**Nunca, nunca, ¡NUNCA! pasteurizamos nuestras cervezas. Por eso es un producto vivo, organolépticamente complejo y rico en matices que evolucionan en el tiempo.**

No añadimos acelerantes en el macerado, no realizamos procesos fisico-químicos para acortar la fermentación, no añadimos abrillantadores para clarificar la cerveza, ni colorantes, ni conservantes, ni estabilizantes de espuma.

Solo utilizamos materias primas 100% naturales.

**Disfruta de estas cervezas mientras pensamos en las siguientes.**

## OUR BEERS

***We never, never, NEVER ! pasteurize our beers. That is why it is a living product, organoleptically complex and rich in nuances that evolve over time.***

*We do not add accelerators in the mash, we do not perform physical-chemical processes to shorten the fermentation, we do not add brighteners to clarify the beer, nor colorants, nor preservatives, nor foam stabilizers.*

*We just use 100% natural raw materials.*

***Enjoy these beers while we think on the next ones.***



# INGREDIENTES

**Sólo utilizamos ingredientes de gran calidad y 100% naturales:**

**AGUA:** El agua de nuestras cervezas proviene del Océano Atlántico. La filtramos y le aplicamos una receta de minerales ideal según el estilo de cerveza.

**MALTA:** Utilizamos las mejores maltas Alemanas y también cereales de cultivo tradicional de Canarias.

**LÚPULO:** Aplicamos los mejores lúpulos americanos, centroeuropeos, belgas, ingleses y australianos.

**LEVADURAS:** Tipo Ale, tipo Lager y con diferentes propiedades según el estilo de cerveza.

**OTROS INGREDIENTES LOCALES:** Frutas, mieles, cereales y especias locales para aportar aromas y sabores únicos.

# *INGREDIENTS*

***We only use high quality and 100% natural ingredients:***

***WATER:*** The water in our beers comes from the Atlantic Ocean. We filter it and apply an ideal mineral recipe according to the style of beer.

***MALTA:*** We use the best German malts and also traditional Canary Islands cereals.

***HOPS:*** We apply the best American, Central European, Belgian, English and Australian hops.

***YEASTS:*** Ale type, Lager type and with different properties according to the style of beer.

***OTHERS LOCAL INGREDIENTS:*** Fruits, honeys, grain and local spices to provide unique aromas and flavors.









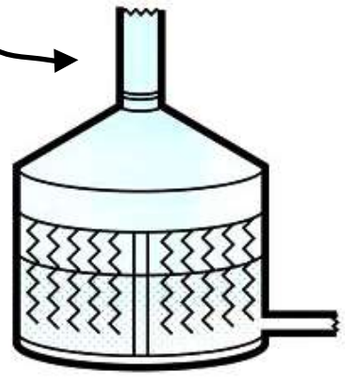

# PROCESO DE ELABORACIÓN CERVEZAS NAO

## *OUR BREWING PROCESS*




### 1 MACERADO

**Este proceso añadirá color, sabor y azúcares que luego se convertirá en alcohol. ¡Empezamos!**
Se introduce el grano en agua y se somete a diferentes temperaturas para conseguir azúcares fermentables o no fermentables algo muy importante que definirá el dulzor de la cerveza.



### 2 LAVADO

**Podríamos describirlo como un colador gigante que retiene la cáscara del grano y permite pasar el líquido que a partir de este momento llamaremos "mosto".** También añadiremos agua caliente para recoger los azúcares que puedan quedar.

**!** Los restos del grano (bagazo) de NAO se utilizan para alimentar ganado local, asegurando que no haya desperdicios. Muuu!



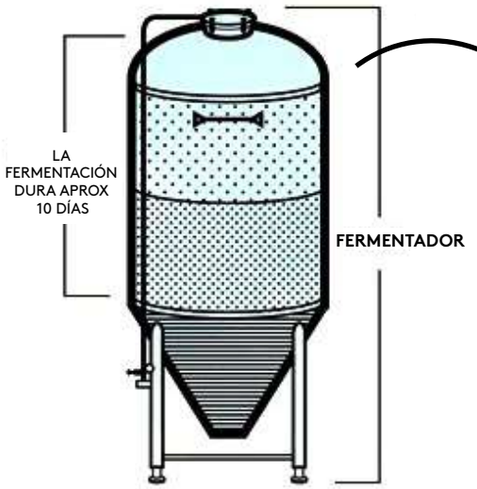



### 3 HERVIDO

**Durante los 60 - 90 min del hervido se le añaden lúpulos que actúan como conservante natural y añaden amargor, sabor y aroma.** Se añaden lúpulos al principio del hervido para aportar amargor y al final de este para un aporte mayor de aroma y sabor.

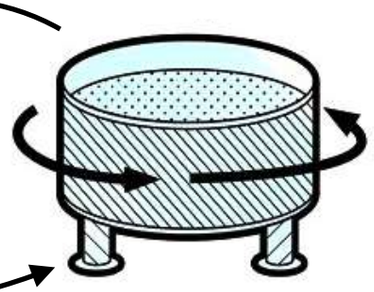
**!** El hervido esteriliza al 100% el mosto.

**Los lúpulos son las flores que crecen en los cultivos de lúpulo. En NAO nos gusta utilizar lúpulos de EEUU, Centro de Europa, Bélgica y Australia.**




### 4 WHIRPOOL

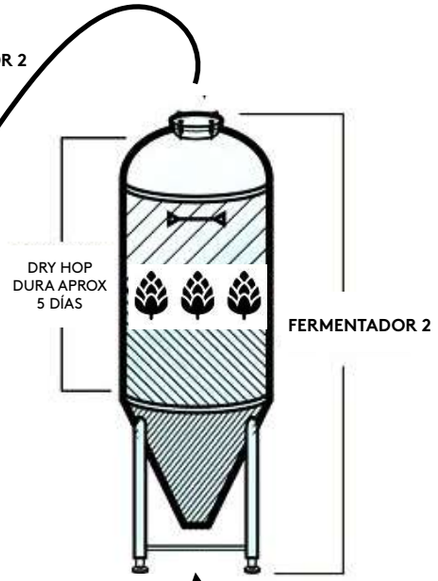
**Se trasvasa el mosto a un nuevo tanque y se hace girar a gran velocidad, de este modo las partículas más pesadas caen al centro del tanque y el mosto limpio se extrae por un lateral.**



### 5 FERMENTACIÓN

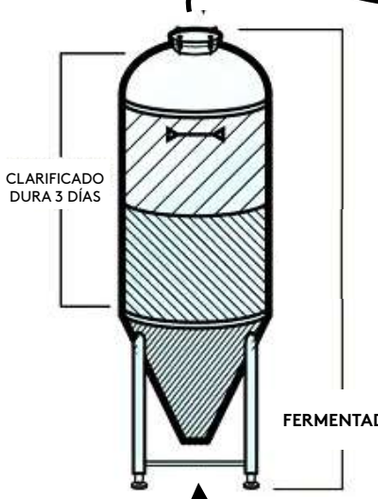
**El los tanques de fermentación añadimos el ingrediente mágico... la levadura!!!**

La levadura comienza a "comerse" (metabolizar) los azúcares y transformarlos en alcohol y dióxido de carbono (el gas).
Las cervezas fermentadas a alta temperatura se llaman ALE y las que son fermentadas a baja temperatura LAGER.



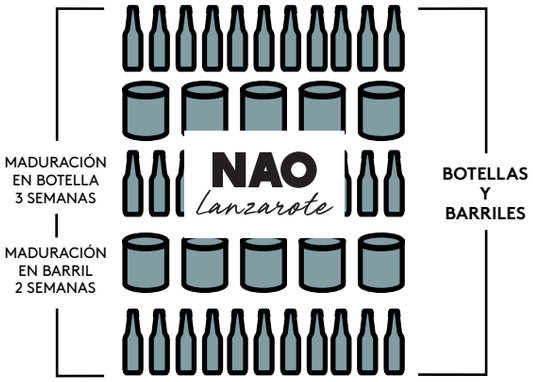

### 6 DRY HOP

**¡Explosión de aromas!** Una vez terminada la fermentación bajamos la temperatura a 14º e introducimos en el fermentador ingredientes aromáticos como lúpulo, frutas o especias, esto nos asegurará un aroma más presente en la cerveza.




### 7 CLARIFICADO

**Bajamos la temperatura a 4º y conseguimos que las partículas sólidas y pesadas caigan al fondo del fermentador. Una vez las purgamos tenemos una cerveza mucho más clara. ¿Está claro no?**




### 8 ENVASADO Y 2ª FERMENTACIÓN

**En NAO, todas nuestras cervezas generan el gas de manera 100% natural gracias a una segunda fermentación en botella y en barril.**

Las levaduras vuelven a despertar con la subida de temperatura y metabólizan el poco azúcar que encuentran transformándolo en dióxido de carbono necesario para conseguir una cerveza con la burbuja perfecta y espuma consistente.




**Nuestras cervezas se envían desde el barrio marinero de puerto Naos en Arrecife.**

# Cervezas



# NAO CAPITÁN

Nuestra American Pale Ale está enriquecida con lúpulos americanos, alemanes y cebada en crudo de las islas, dando como resultado una cerveza clara, refrescante y con un amargor moderado debido a un apoyo de malta equilibrado.

*Our American Pale Ale is enriched with american, german hops and raw barley from the islands, resulting in a light, refreshing beer with moderate bitterness due to a balanced malt support.*

with local grain - con grano local -

| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Oro y cobre / ***Gold & copper.*** |
| **Estilo / *Style*** | American Pale Ale. |
| **Amargor / *Bitter*** | |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | 3 de cebada / ***3 barley malts.*** |
| **Levadura / *Yeast*** | Ale. |
| **Alcohol** | 5.5% vol. |
| **Temp** | 4°-7° |

**Contiene cebada local / *Contains local barley.***

DISPONIBLE EN:

33cl 20L



# NAO MARINERA

Dorada, sencilla y redonda. Su ligereza contrasta con la complejidad de sus ingredientes: Tres Maltas, cereales locales en crudo y un aporte aromático muy especial gracias a una cuidada selección de lúpulos.

*Golden, simple and bold. It is a light beer despite the complexity of its ingredients: Three malts, local cereals in raw and a very special aromatic contribution thanks to a careful hop selection.*




| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Dorado / *Golden*. |
| **Estilo / *Style*** | American Blonde. |
| **Amargor / *Bitter*** | |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | 3 de cebada / *3 barley malts*. |
| **Levadura / *Yeast*** | Ale. |
| **Alcohol** | 4.8% vol. |
| **Temp** | 4°-7° |

**Contiene cebada local / *Contains local barley*.**



# MUCHO IPA

Mucho lúpulo, mucha malta, mucho aroma. Así es nuestra Indian Pale Ale, decididamente lupulada, con tres maltas y cereal de las Islas Canarias.

*

** Mucho hops, mucha malt, mucho aroma. This is our Indian Pale Ale, decidedly hoppy, with three malts and cereal from the Canary Islands. *(Mucho = a lot)*

| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Oro y cobre / ***Gold & copper.*** |
| **Estilo / *Style*** | Indianl Pale Ale. |
| **Amargor / *Bitter*** | |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | 3 de cebada / ***3 barley malts.*** |
| **Levadura / *Yeast*** | Ale. |
| **Alcohol** | 6.5 % vol. |
| **Temp** | 4°-7° |

**Contiene cebada local / *Contains local barley.***

BARCELONA BEER CHALLENGE 2023 GOLD

DISPONIBLE EN:

33cl 20L

NAO lanzarote
HACEMOS CERVEZA

EDICIÓN LIMITADA / LIMITED EDITION

# MARESÍA

Colaboramos con Bodega Vulcano de Lanzarote mezclando nuestros conocimientos y nuestras mejores materias primas. Malta y lúpulo del centro de Europa, con una de las más singulares uvas del planeta. Nuestra malvasía volcánica.

*We collaborate with Bodega Vulcano de Lanzarote mixing our knowledge and our best raw materials. Malts and hops from the center of Europe, with one of the most unique grapes on the planet. Our volcanic malvasía.*

| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Oro / *Gold*. |
| **Estilo / *Style*** | Volcanic grape ale. |
| **Amargor / *Bitter*** | |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | Cebada / *Barley* |
| **Uva / *Grape*** | Malvasía Volcánica Lanzarote |
| **Alcohol** | 8% vol. |
| **Temp** | 6°-10° |

**Contiene uva local / *Contains local grapes*.**



Madrid Brew Competition

FINALISTA ´19



## BLACK PATRÓN

BLACK IPA 7.6%

**Las mejores maltas y lúpulos murieron para hacer esta cerveza. Bébela con respeto.**

Seca como una IPA, con unos lúpulos equilibrados aunque bien presentes y con una bebibilidad muy alta en comparación con otros estilos de cerveza negra. Los aromas de las maltas tostadas están presentes pero de manera agradable y sutil.

***The best malts and hops died to make this beer. Drink it with respect.***

*Dry like an IPA, with balanced hops although well present and with a very high drinkability compared to other styles of black beer. The aromas of toasted malts are present but in a pleasant and subtle way.*

| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Negro café / *coffee black* |
| **Estilo / *Style*** | Black Indian Pale Ale |
| **Amargor / *Bitter*** | |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | 4 de cebada / *4 barley malts* |
| **Levadura / *Yeast*** | Ale. |
| **Alc.** | 7.5% vol. |

**Contiene cebada local / *Contains local barley***

**Envase disponible / *avaliable container***

con grano local - with local grain

DISPONIBLE EN:

33cl

20L

NAO Lanzarote HACEMOS CERVEZA

HOPPY
Lager
2

SIN GLUTEN

Deliciosamente limpia, suave, rubia, refrescante y con un toque de lúpulos seleccionados que dan mucha alegría. Cerveza Sin Gluten.

*Deliciously clean, smooth, blond, refreshing and with a touch of selected hops that give a lot of joy. Gluten Free Beer.*

| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Dorado Claro / *Clear gold* |
| **Estilo / *Style*** | Indian Pale Lager |
| **Amargor / *Bitter*** | 40 IBU |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | Cebada / *barley*. |
| **Levadura / *Yeast*** | Lager |
| **Alc.** | 4.2% vol. |

NAO
*Lanzarote*
NAOBEER.COM



# NAO LANZAROTE

## LAGER I SIN GLUTEN I 4,1%

La Lager de Cerveza NAO. Una cerveza inspirada en Lanzarote: rubia, suave, refrescante. Destacan la pureza de sabores debido a la calidad de sus tres maltas de cebada, un toque de dulzor de miel y el amargor y aroma aportado por una sola variedad de lúpulo (Mosaic).

Una cerveza sin gluten y con una graduación alcohólica moderada, para disfrutarla en todo momento.

*The NAO Beer Lager. A beer inspired by Lanzarote: blonde, smooth, refreshing. The purity of flavors stand out due to the quality of its three barley malts, a touch of honey sweetness and the bitterness and aroma provided by a single variety of hops (Mosaic).*

*A gluten-free beer with a moderate alcohol content, to be enjoyed at all times.*

SIN GLUTEN

| | |
|---|---|
| **Color / *Colour*** | Paja |
| **Estilo / *Style*** | Lager |
| **Amargor / *Bitter*** | |
| **Cuerpo / *Body*** | |
| **Maltas / *Malts*** | Cebada / *barley*. |
| **Levadura / *Yeast*** | Lager. |
| **Alc.** | 4.1 % vol. |

DISPONIBLE EN:

20L






## NUESTRO BAR “EL CAMAROTE”

Nuestro lugar solía ser un taller de redes de pesca a finales del siglo XIX. Ahora es un lugar lleno de vida de estilo “refugio marinero”, donde disfrutar de nuestras cervezas y tapas a la vez que puedes observar cómo las elaboramos ya que el brewpub y la fábrica están separados tan solo por un cristal. ¡Te esperamos en el Camarote NAO!

**Martes a Jueves**

de 18:00 a 23:00h

**Viernes y Sábado**

De 12:00 a 16:00h y de 18:00h a 23:00h




NAO
NAO
NAO
NAO
FREE WI-FI
NAO
lanzarote
HACEMOS CERVEZA


NAO
lanzarote


NAC
CERVEZA ARTESANAL
lanzarote
NAOBEER.COM


NAO
Lanzarote
HACEMOS CERVEZA