



**ACERVA CANDANGA**

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

# **8º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal**

**Brasília-DF**

2023

## Sumário

1. SOBRE O CONCURSO	3
2. QUEM PODE PARTICIPAR	4
3. AS DATAS DO CONCURSO	5
4. OS ESTILOS	5
5. COMISSÃO AVALIADORA	6
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	7
7. INSCRIÇÕES	8
8. GARRAFAS E TAMPAS	9
9. ENVIO DAS AMOSTRAS	10
10. SOBRE OS RESULTADOS	11
11. A PREMIAÇÃO	11
12. DISPOSIÇÕES GERAIS	12
ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja	14
ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas	24
ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa	28

## 1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O 8º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Distrito Federal (ACervA Candanga) e, neste regulamento, passa a ser denominado CONCURSO.

1.2 A organização do CONCURSO é de exclusiva responsabilidade da ACervA Candanga por meio de uma Comissão Organizadora formada especialmente para este fim.

1.3 A Comissão Organizadora é composta por membros da Diretoria e de sócios contribuintes voluntários.

1.4 O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas caseiras, assim como a cultura cervejeira local, por meio da valorização do processo artesanal entre os associados da ACervA Candanga, além de:

- a) reconhecer os cervejeiros caseiros de destaque que tenham a sua cerveja caseira classificada entre os finalistas;
- b) estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras das cervejas inscritas no CONCURSO e do fornecimento das fichas de avaliação preenchidas pelos membros da Comissão Avaliadora;
- c) incentivar a formação de juízes de cerveja (BJCP) no Distrito Federal por meio do conhecimento dos procedimentos envolvidos na atuação dos juízes da Comissão Avaliadora;
- d) aprimorar a capacidade técnica e organizacional de sócios da ACervA Candanga na realização de concursos desta natureza;
- e) promover a confraternização entre cervejeiros caseiros do Distrito Federal na ocasião da divulgação dos resultados do CONCURSO;
- f) consolidar o Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal no calendário anual da ACervA Candanga;
- g) incentivar a participação dos associados no Concurso Nacional das Acervas, como cervejeiro inscrito;
- h) divulgar e fortalecer a ACervA Candanga em âmbito regional e nacional.

## 2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 5 (Cinco) estilos de cerveja detalhados no item 4.

2.2 Para os 5 (Cinco) estilos de cerveja poderão se inscrever:

- a) Cervejeiros caseiros individuais sócios contribuintes da ACervA Candanga que estejam adimplentes com as suas obrigações estatutárias;
- b) Cervejeiros caseiros individuais sócios contribuintes de todas as ACervA do Centro Oeste, que estejam adimplentes com as suas obrigações estatutárias e associados na ANABEER.
- c) Cervejeiros caseiros individuais do Distrito Federal e entorno não associados à ACervA Candanga que tenham interesse em conhecer a associação.

2.3 As demais ACERVAS do Centro Oeste que queiram participar deverão enviar a lista de associados adimplentes para o e-mail [acervacandangadf@gmail.com](mailto:acervacandangadf@gmail.com) no formato CSV contendo as 5 primeiras posições do CPF seguido da palavra ACERVA e sigla do estado.

Exemplo: 999.999.99-99 – Enviar 99999ACERVAGO

2.4 É permitida a participação de grupos de cervejeiros caseiros, situação em que haverá um cervejeiro caseiro responsável pelo grupo, ficando os demais como cervejeiros auxiliares.

2.5 O cervejeiro caseiro denominado responsável é o integrante do grupo responsável pela inscrição e é o único membro que será contatado pela Comissão Organizadora, caso se faça necessário.

2.6 Será permitida apenas uma (01) inscrição por categoria (estilo de cerveja) por competidor, sendo que os cervejeiros caseiros que estiverem inscritos em um grupo de cervejeiros caseiros não poderão participar individualmente na mesma categoria.

2.7 É vedada a participação de amostras produzidas em estabelecimentos comerciais ou com fins comerciais.

2.8 É vedada a participação dos Apoiadores ou Patrocinadores deste CONCURSO.

2.9 Membros da Comissão Avaliadora e/ou da Comissão Organizadora poderão participar do CONCURSO desde que não desempenhem nenhum papel, seja de avaliação ou serviço, na mesma categoria em que possui amostra inscrita.

2.10 Membros da Comissão Organizadora que possuam informações a respeito da codificação das amostras, mesmo que parcial, não poderão inscrever amostras no CONCURSO. A estes membros é facultada a participação a título de obtenção de feedback, sem, entretanto, participar da classificação final do CONCURSO.

### 3. AS DATAS DO CONCURSO

3.1 O cronograma do CONCURSO respeitará as seguintes datas:

02/10/2023 – Divulgação do regulamento e cronograma.

03/10/2023 – Início do prazo para as inscrições.

31/10/2023 – Término do prazo para as inscrições.

13/11/2023 – Início do prazo para recepção das amostras.

29/11/2023 – Término do prazo para recepção das amostras.

30/11/2023 – Avaliação das amostras.

09/12/2023 – Resultado/Premiação – Festa Confraternização Acerva.

3.2 As datas foram definidas a fim de possibilitar a participação do maior número possível de associados, privilegiando o tempo necessário para a produção das amostras de cerveja a serem enviadas para o CONCURSO.

3.3 A organização do CONCURSO se reserva ao direito de alterar as datas previstas no cronograma do CONCURSO, seja por motivos de força maior, ou ainda, para viabilizar a plena realização do CONCURSO.

3.4 A organização do CONCURSO divulgará posteriormente a data da entrega dos resultados.

### 4. OS ESTILOS

4.1 A escolha dos cinco estilos participantes deste CONCURSO foi realizada por deliberação da comissão organizadora.

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 5(Cinco) estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2021 ([BJCP Style Guidelines – Beer Judge Certification Program](#)):

8A. Munich Dunkel

12A. British Golden Ale

15B. Irish Stout

21C. Hazy IPA

24B. Belgian Pale Ale

4.3 Todas as amostras inscritas no CONCURSO serão avaliadas de acordo com os critérios descritos no Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP para os estilos em questão, cuja tradução proposta para o idioma português está no Anexo I – Descrição dos Estilos.

## 5. COMISSÃO AVALIADORA

5.1 A Comissão Avaliadora do CONCURSO será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

- a) membros do BJCP;
- b) expoentes na avaliação de cerveja em concursos;
- c) profissionais do ramo de produção de cerveja;
- d) pessoas com reconhecida capacidade técnica;
- e) associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de cerveja do BJCP. (Avaliação apenas de caráter educativo não vale como nota do participante)

5.2 A Comissão Avaliadora exercerá as seguintes atribuições:

- a) Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.
- b) Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos, lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada.
- c) Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
- d) Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.

5.3 Auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a(s) categoria(s) para qual(is) se inscreveram.

5.4 Os membros da Comissão Avaliadora participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da Comissão Organizadora.

5.5 Todos os voluntários envolvidos na avaliação das amostras (juízes, organizadores e auxiliares) deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos:

- a) apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
- b) preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e mais completa possível;
- c) não se embriagar durante a avaliação das amostras e em qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar;
- d) não fumar, não utilizar perfume, colônia, pós-barba, batom, protetor labial ou qualquer outra substância que possa interferir na capacidade de avaliação dos juízes e demais membros da Comissão Avaliadora;

e) agir com postura ética e respeito aos membros da Comissão Avaliadora, aos participantes da competição e, especialmente, às amostras de cerveja enviadas para avaliação;

f) não atrapalhar a avaliação dos demais juízes, falando em tom de voz baixo para evitar distraí-los e aos demais.

g) não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento.

5.6 O juiz que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento será convidado a se retirar do recinto de avaliação das amostras e pode, segundo critérios da Comissão Organizadora, ser suspenso de participar na avaliação de futuros concursos organizados pela ACervA Candanga.

5.7 Os demais detalhes pertinentes às responsabilidades e a conduta dos membros da Comissão Avaliadora serão detalhados no Manual do Júri que será redigido e disponibilizado pela Comissão Organizadora.

## 6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1 Uma vez que o CONCURSO é sancionado pelo BJCP ([www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)), os critérios de avaliação respeitarão, impreterivelmente, os critérios recomendados pelo BJCP.

6.2 A Comissão Avaliadora do CONCURSO receberá todas as amostras para avaliação sem qualquer informação sobre a procedência ou qualquer dado a respeito da inscrição (“prova cega”).

6.3 Todas as amostras devem ser enviadas conforme definido neste regulamento.

6.4 A Comissão Organizadora do CONCURSO codificará todas as amostras de tal forma que a Comissão Avaliadora tenha acesso apenas ao código de avaliação da amostra que, em nenhuma hipótese, coincidirá com o número de inscrição da referida amostra.

6.5 A avaliação das amostras será dividida em seções e cada seção terá, no máximo, 12 (doze) amostras, sendo que para cada seção de avaliação será designada uma mesa de juízes com, no mínimo, 2 (dois) juízes.

6.6 Cada sessão ocorrerá, preferencialmente, em um único turno (manhã/tarde/noite), sendo o total de sessões definido após o encerramento das inscrições.

6.7 Cada amostra será avaliada individualmente, conforme os critérios descritos neste regulamento.

6.8 Serão realizados intervalos entre 2 (duas) seções consecutivas para descanso dos juízes.

6.9 Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, conforme distribuição definida pela Comissão Organizadora.

6.10 Os juízes atribuirão notas, em números inteiros, seguindo os critérios de pontuação do BJCP.

6.11 A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos com um total de 50 pontos.

6.12 Ao término da avaliação da amostra os juízes definirão a nota de consenso da referida amostra. Esta nota será utilizada para definir quais amostras serão classificadas para a(s) próxima(s) etapa(s) de avaliação. A nota de consenso não precisa ser a média aritmética das notas atribuídas pelos juízes que avaliaram a amostra.

6.13 A nota atribuída na(s) primeira(s) etapa(s) de avaliação não é determinante para o resultado final do CONCURSO, mas sim para determinar quais amostras serão avaliadas na(s) etapa(s) seguinte(s).

6.14 A Comissão Organizadora se reserva ao direito de realizar mais de uma rodada classificatória em função do número final de inscrições válidas em cada estilo participante.

6.15 Poderá ser feita uma rodada final entre as amostras classificadas nas rodadas antecedentes para decidir os vencedores. Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores.

6.16 Além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito a ficha de avaliação contará com um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias.

6.17 O registro de comentários e sugestões de melhoria é facultativo, porém, fortemente recomendado.

6.18 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.

## 7. INSCRIÇÕES

7.1 A inscrição para o concurso é válida para associados e não associados.

7.2 Cada participante, individual ou grupo, poderá realizar apenas 1 (uma) inscrição por categoria. Caso mais de uma inscrição seja realizada na mesma categoria prevalecerá a mais recente.

7.3 Por se tratar de um CONCURSO para cervejeiros caseiros e respeitando os objetivos apresentados neste regulamento, as amostras inscritas no CONCURSO não poderão ter sido produzidas por empresa regularmente estabelecida.

7.4 Serão automaticamente desclassificadas as amostras de cervejas elaboradas por cervejarias com personalidade jurídica legalmente estabelecidas. Também serão desclassificadas as cervejas caseiras que porventura estejam à venda em qualquer espécie de negócio de comercialização, como bares, restaurantes, lojas, internet ou afins.



7.5 Com intuito de fortalecer e incentivar a participação feminina no meio cervejeiro, a ACervA Candanga, promoverá a INSCRIÇÃO GRATUITA no 8. Concurso de Cerveja Artesanal.

7.6 O processo de inscrição consiste em 4 (quatro) etapas:

ETAPA 1: preenchimento do formulário de inscrição na página do evento disponível no site da Associação ([www.acervacandanga.com](http://www.acervacandanga.com)) ou diretamente no site: <https://acervacandanga.eventbrite.com.br/>

ETAPA 2: pagamento da taxa de inscrição conforme as instruções recebidas no ato da inscrição;

ETAPA 3: envio das amostras de cerveja conforme definido neste regulamento e considerando as instruções recebidas no ato da inscrição;

ETAPA 4: recebimento do e-mail confirmando a aceitação das amostras de cerveja.

7.5 A amostra somente será considerada inscrita após o responsável pela inscrição completar todas as etapas descritas acima.

7.6 Caso a Comissão Organizadora julgue necessário, as amostras poderão ser desclassificadas do certame em qualquer etapa do processo de inscrição, independente de confirmações enviadas anteriormente, por qualquer que seja o meio (escrito, verbal, eletrônico, dentre outros).

7.7 O valor da taxa de inscrição para associados da Acervas adimplentes será de R\$ 30,00 (trinta reais) por estilo.

7.8 O valor da taxa de inscrição para não associados e/ou associados não adimplentes será de R\$ 60,00 (Sessenta reais) por estilo.

7.9 O valor angariado com as inscrições será utilizado para cobrir as despesas envolvidas na organização do CONCURSO.

7.10 Possíveis quebras de caixa (positiva ou negativa) serão absorvidas pelo caixa da Associação.

7.11 A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em determinado grupo.

## 8. GARRAFAS E TAMPAS

8.1 As amostras deverão estar acondicionadas em garrafas de cor âmbar de 500 ml, 600 ml, 355 ml ou 300ml.

8.2 O modelo de garrafa aceito está ilustrado no ANEXO II – Modelo de Garrafa e Tampinha.

8.3 Todas as amostras enviadas pelo participante, para determinada categoria, deverão estar acondicionadas em garrafas do mesmo modelo (tipo, tamanho, tampas e volume de líquido).

8.4 As garrafas não precisam ser novas e podem apresentar o desgaste natural de utilização.

8.5 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas ou outros rótulos, exceto aqueles que correspondam à identificação definida por este regulamento, e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.6. As tampas devem ser lisas, metálicas, nas cores prata, branca, amarela, verde ou vermelha modelo "Pry-Off", sem nenhuma inscrição, marca, tinta, adesivo ou avaria e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.7 Amostras acondicionadas em garrafas e/ou com tampas que não respeitem os requisitos definidos neste regulamento serão automaticamente desqualificadas do CONCURSO.

## 9. ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1 A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a recepção e verificação das amostras de cerveja.

9.2 O participante deverá enviar 4 (Quatro) amostras (garrafas) de cerveja, para cada categoria na qual se inscreveu.

9.3 As cervejas para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser entregues pessoalmente a um dos membros da equipe de triagem em endereço a ser definido pela Comissão Organizadora.

9.4 Caso as amostras estejam visivelmente danificadas, o responsável pela inscrição será informado para que, caso haja tempo hábil, tome as providências necessárias para substituição das amostras de tal forma a possibilitar a adequada avaliação da sua cerveja.

9.5 Caso não seja possível repor a(s) amostra(s) avariada(s), as garrafas remanescentes poderão ser avaliadas apenas com o objetivo de fornecer as fichas de avaliação ao participante, sem inclusão na classificação geral do CONCURSO.

9.6 Cada uma das amostras enviadas deve ter afixada uma cópia do Formulário de Identificação de Amostra conforme o modelo apresentado no ANEXO III.

9.7 O Formulário de Identificação de Amostra deve ser preenchido por completo e afixado com o auxílio de apenas um elástico em cada uma das amostras.

9.8 A Acerva Candanga irá fornecer formulário para geração de etiqueta padrão (opcional), devendo o mesmo ser preenchido com todas as informações que julgar necessário para a avaliação de sua amostra. As etiquetas geradas irão para o e-mail cadastrado no momento do concurso.

9.9 Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva para afixar o Formulário de Identificação de Amostra nas garrafas, sob pena de desclassificação automática do participante.

9.10 Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva para embrulhar a garrafa, seja em jornal, plástico bolha ou outro meio protetor. Prefira utilizar elástico de dinheiro ou barbante para tal.

9.11 Antes da avaliação, todas as amostras recebidas passarão pelo processo de Triagem e Codificação de Amostra.

9.12 Antes do processo de Triagem e Codificação de Amostra todas as amostras serão armazenadas em ambiente refrigerado, ao abrigo da luz, em ambiente livre de odores e sem fontes de calor. Não serão recebidas amostras em processo de priming ou carbonatação que necessitem permanecer em condições específicas e/ou não refrigeradas por determinado período de tempo.

9.13 A entrega das amostras é de total responsabilidade do participante.

9.14 Não serão aceitas amostras fora do prazo estipulado.

9.15 A Equipe de Triagem guardará a relação entre identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento de todas as cervejas e entrega dos prêmios.

9.16 Após o processo de triagem todas as amostras serão mantidas em ambiente refrigerado até o momento de serem servidas aos jurados, para garantir a melhor conservação das cervejas.

9.17 Em nenhum momento será solicitado o envio da receita da cerveja.

## 10. SOBRE OS RESULTADOS

10.1 O resultado do CONCURSO será divulgado durante evento da ACervA Candanga, em data e local a ser definido pela Comissão Organizadora, dentro do território do Distrito Federal.

10.2 A Comissão Avaliadora é livre e soberana em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos participantes do CONCURSO.

10.3 Todos os inscritos receberão, por e-mail e no prazo de até 60 dias após a divulgação dos resultados, cópia digitalizada das fichas de avaliação da sua cerveja preenchidas pela Comissão Avaliadora.

## 11. A PREMIAÇÃO

11.1. A ACervA Candanga premiará os três primeiros colocados em cada categoria (estilo) de cerveja, desde que a respectiva cerveja obtenha, por categoria, o mínimo de 30 (trinta) pontos na nota de consenso da Comissão Avaliadora, ficando a critério dos juízes a premiação a ser concedida a cada cervejeiro, podendo ser 1º, 2º, 3º. Ou nenhuma das classificações considerando o concesso dos juízes participante na etapa MinBOS.

11.2 A premiação oferecida pela Associação será composta de:

11.2.1 Certificado, apenas por e-mail, para o participante cuja amostra de cerveja tenha atingido a pontuação necessária conforme as classificações a seguir:

a) Ouro (38 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.

b) Prata (30 a 37 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.

c) Bronze (25 a 29 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

11.2.2 Troféus para os que obtiverem primeira, segunda e terceira colocação no BestOfSHOW e medalha com certificado para os inscritos que obtiverem a primeira, segunda e terceira colocação em cada estilo e Troféu “**Panela de Ouro**” para o participante que obtiver o maior número de medalhas, sendo no mínimo 3.

11.3 Prêmios adicionais poderão ser entregues aos cervejeiros mais bem classificados, a critério dos patrocinadores/apoiadores do evento.

11.4 A Comissão Organizadora reserva-se ao direito de cancelar parcialmente a premiação do CONCURSO caso seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial contra o CONCURSO, seus Apoiadores, contra a Comissão Organizadora ou contra a Associação.

11.6 A decisão final sobre a escolha dos premiados é inquestionável e irrecorrível.

## 12 DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A desclassificação de qualquer amostra por não conformidade com o presente regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição nem a amostra apresentada para avaliação.

12.2 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome da ACervA Candanga, deste CONCURSO ou de qualquer outra forma alusiva para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial da(s) cerveja(s), seja(m) ela(s) finalista(s) ou premiada(s), sem que haja o expreso consentimento, fornecido de forma escrita pela Diretoria da ACervA Candanga.

12.3 O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Comissão Organizadora, aos membros da Comissão Avaliadora, aos voluntários envolvidos no CONCURSO, à associação ou aos demais participantes, coletiva ou individualmente, será excluído do CONCURSO e poderá ainda ter a inscrição vetada em concursos futuros, conforme deliberação da Comissão Organizadora e da Diretoria da ACervA Candanga.

12.4 Os casos omissos neste regulamento serão avaliados pela Comissão Organizadora.

12.5 A decisão da Comissão Organizadora é soberana e tem poder terminativo.

12.6 A inscrição neste CONCURSO pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras contidas neste regulamento.

Brasília, DF, 25 de setembro de 2023

## **Comissão Organizadora**

# ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

## 8A. Munich Dunkel

**Impressão Geral:** Uma lager marrom e maltada tradicional da Bavaria. Sabores de malte profundamente tostados e como de pão, sem qualquer sabor torrado ou queimado. Macia e rica com amargor contido e final relativamente seco que permite ser bebida em quantidade.

**Aroma:** Maltado rico de moderado a alto, como casca de pão tostada com notas de chocolate, nozes, caramelo e/ou toffee. Versões tradicionais frescas frequentemente apresentam níveis mais altos de chocolate. O caráter de malte é mais um maltado rico do que um dulçor açucarado ou de caramelo. Perfil limpo de fermentação. Um aroma leve de lúpulo condimentado, floral e/ou herbal é opcional.

**Aparência:** Cor de cobre profundo a marrom escuro, frequentemente com um tom vermelho ou granada. Colarinho cremoso de bege claro a médio. Geralmente límpida.

**Sabor:** Sabores ricos de malte similares ao aroma (com os mesmos descritores de malte) de médio a alto. Amargor contido, de médio-baixo a médio, que proporciona um equilíbrio geral maltado. Maltada e suave na boca, sem ser excessivamente doce, e um final médio seco com um retrogosto maltado. Sem sabores de malte torrado, queimado e/ou amargo e os sabores tostados não devem ter uma secura áspera de cereais e os sabores de caramelo não devem ser doces. Sabor de lúpulo condimentado, herbal e/ou floral de baixa intensidade é opcional. Caráter limpo de fermentação.

**Sensação na Boca:** Corpo de médio a médio-cheio, dando uma sensação suave e que lembra dextrinas, sem ser pesada ou enjoativa. Carbonatação moderada. Caráter de lager macio. Sem aspereza ou adstringência cortante. Sem aquecimento alcoólico.

**Comentários:** Um estilo tradicional de Munich, a companheira escura da Helles. Versões da Francônia são mais amargas do que as de Munich. História: Desenvolvida na Spaten, em meados de 1830, depois do desenvolvimento do malte Munich e vista como a sucessora das cervejas escuras regionais da época. Ainda que sendo original de Munich, o estilo se tornou popular por toda a Bavaria (especialmente na Francônia). Ingredientes: Tradicionalmente, maltes Munich, mas Pils e Vienna também podem ser usados. Leve uso de maltes especiais para cor e profundidade. Mostura por decocção é tradicional. Lúpulos alemães e levedura lager.

**Comparação de Estilo:** Não é tão intensa em malte ou potente como uma Dunkles Bock. Sem os sabores mais torrados e muitas vezes o amargor de lúpulo de uma Schwarzbier. Mais rica, centrada em malte e menos lupulada que uma Czech Dark Lager.

**Estatísticas: OG: 1,048 - 1,056**

**IBU: 18 - 28 FG: 1,010 - 1,016**

**SRM: 17 - 28 ABV: 4,5% - 5,6%**

**Exemplos Comerciais:** Ayinger Albairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eittinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel. Última Revisão: Munich Dunkel (2015) Atributos de Estilo: bottom-fermented, central-europe, darkcolor, dark-lager-family, lagered, malty, standard-strength, traditional-style.

## 12A. British Golden Ale

**Impressão Geral:** Uma cerveja clara lupulada, amargor de médio a moderadamente forte. A facilidade em beber e a qualidade refrescante são componentes críticos do estilo, já que inicialmente era uma cerveja sazonal de verão.

**Aroma:** O aroma de lúpulo é de moderadamente baixo a moderadamente alto e pode usar qualquer variedade de lúpulos - florais, herbais ou terrosos dos lúpulos ingleses e cítricos dos lúpulos americanos são os mais comuns. Frequentemente, uma única variedade de lúpulo será apresentada. Baixo aroma de malte como pão e sem caramelo. Aroma frutado de baixo a médio-baixo do lúpulo em vez de ésteres. Um baixo nível de diacetil é opcional.

**Aparência:** Cor de palha a dourada. limpidez de boa a brilhante. Colarinho branco de baixo a moderado. Um colarinho baixo é aceitável, quando a carbonatação também é baixa.

**Sabor:** Amargor de médio a médio-alto. O sabor do lúpulo é de moderado a moderadamente alto de qualquer variedade de lúpulo, embora os sabores cítricos sejam cada vez mais comuns. Caráter de malte de baixo a médio-baixo, geralmente de pão e talvez com um pouco de sabor de biscoito. Os sabores de caramelo tipicamente estão ausentes. O amargor e o sabor do lúpulo devem ser pronunciados. Ésteres de moderadamente baixos a baixos. Final de meio seco a seco. O amargor aumenta com o nível de álcool, mas é sempre equilibrado. Um baixo nível de diacetil é opcional.

**Sensação na Boca:** Corpo de leve a médio. Carbonatação de baixa a moderada no barril (chope), embora as versões comerciais engarrafadas sejam mais altas. Versões mais fortes podem ter um leve aquecimento alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto. Comentários: Cerveja bem lupulada e finalizada, com ênfase na apresentação do lúpulo. Servido mais frio do que as bitters tradicionais, este estilo foi originalmente posicionado como uma cerveja refrescante de verão, mas agora é frequentemente fabricada durante todo o ano. Inicialmente fabricada com lúpulo inglês, mas cada vez mais lúpulos americanos com sabor cítrico são usados. Golden Ales também são chamadas de Golden Bitters, Summer Ales ou British Blonde Ales. Pode ser encontrado em barril e garrafa.

**História:** As Golden Ales modernas foram desenvolvidas na Inglaterra para ocupar o mercado das lagers. Embora seja difícil identificar a primeira cerveja, a Hop Back's Summer Lightning, fabricada pela primeira vez em 1986, é considerado por muitos como a responsável pelo estilo. Ingredientes: Malte pale ou pilsen de baixa cor atuando como uma tela em branco para o caráter do lúpulo. Pode usar adjuntos como açúcar, milho ou trigo. O lúpulo inglês é frequentemente usado, embora as variedades cítricas americanas estejam se tornando mais comuns. Levedura britânica de fermentação limpa.

**Comparação de Estilos:** Mais semelhante a uma American Pale Ale do que qualquer outra, embora muitas vezes contenha menos álcool e geralmente possua ingredientes britânicos. Não tem caramelo e tem menos ésteres em comparação com British Bitters e Pale Ales. Seca como a Bitters, mas com menos caráter de malte para sustentar o lúpulo, dando um equilíbrio diferente. Frequentemente usa (e apresenta) lúpulos americanos, mais do que a maioria dos outros estilos britânicos modernos. Equilíbrio de lupulagem entre uma Blonde Ale e uma American Pale Ale.

**Estatísticas:**

**IBU: 20 - 45**



**FG: 1,006 - 1,012**

**OG: 1,038 - 1,053**

**SRM: 2 - 5 ABV: 3,8% - 5%**

**Exemplos Comerciais:** Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale. Última Revisão: British Golden Ale (2015) Atributos de Estilo: bitter, british-isles, craft-style, hoppy, pale-ale-family, pale-color, standard-strength, top-fermented.

## 15B. Irish Stout

**Impressão Geral:** Uma cerveja preta com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhante ao café. O equilíbrio pode variar do razoavelmente uniforme a muito amargo, com as versões mais equilibradas com um pouco de dulçor maltado e as versões amargas sendo bastante secas. As versões de barril normalmente são cremosas pelo serviço com nitro, mas as versões engarrafadas não terão esse caráter. O sabor torrado.

**Aroma:** Aroma moderado de café normalmente domina; pode ter notas secundárias leves de chocolate amargo, cacau ou cereais torrados. Ésteres médio-baixo opcionais. Aroma baixo de lúpulo terroso ou floral é opcional. Aparência: Cor muito preta a marrom profundo com reflexos granada. De acordo com a Guinness, “a cerveja Guinness pode parecer preta, mas na verdade é um tom muito escuro de rubi”. Opaca. Um colarinho espesso, cremoso, durador, de cor castanho claro a marrom é característico quando servida com nitro, mas não espere um colarinho firme e cremoso em uma cerveja engarrafada.

**Sabor:** Sabor moderado de cereais torrados ou malte com um amargor médio a alto. O final pode ser seco e como café, a moderadamente equilibrado com um toque de caramelo ou dulçor maltado. Normalmente tem sabores semelhantes ao café, mas também pode ter um caráter de chocolate amargo ou meio amargo no paladar, durando até o final. Os fatores de equilíbrio podem incluir alguma cremosidade, frutado médio-baixo ou médio sabor de lúpulo terroso. O nível de amargor é um pouco variável, assim como o caráter torrado e a secura do final; permitindo interpretação pelos cervejeiros.

**Sensação na Boca:** Corpo médio-leve a médio-cheio, com um caráter um tanto cremoso – especialmente quando servido com nitro. Carbonatação baixa a moderada. Pelo alto amargor do lúpulo e proporção significativa de cereais escuros presentes, esta cerveja é notavelmente suave. Pode ter uma leve adstringência dos cereais torrados, embora a aspereza seja indesejável. Comentários: Tradicionalmente um produto de barril. Exemplos modernos estão quase sempre associados a um serviço com nitro. Não espere que as cervejas engarrafadas tenham a textura cheia ou cremosa ou o colarinho de longa duração associados ao serviço com mistura de gases. Existem diferenças regionais na Irlanda, semelhantes à variabilidade nas Bitters inglesas. As stouts de Dublin usam cevada torrada, são mais amargas e mais secas. As stouts da Cork são mais doces, menos amargas e têm sabores de chocolate e maltes especiais.

**História:** O estilo evoluiu a partir da London Porters, mas refletindo um corpo mais cheio, mais cremoso, mais robusto e forte. A Guinness começou a fabricar apenas porter em 1799, e um “tipo mais robusto de porter” por volta de 1810. A Irish Stout divergiu da London Single Stout (ou simplesmente Porter) no final de 1800, com ênfase em maltes mais escuros e cevada torrada. A Guinness começou a usar cevada em flocos após a Segunda Guerra Mundial, e a Guinness Draft foi lançada como marca em 1959. O dispositivo similar ao chope para latas e garrafas (“widget”) foi desenvolvido no final dos anos 1980 e 1990. Ingredientes: Maltes ou cereais torrados escuros, o suficiente para tornar a cerveja preta. Malte pale. Pode usar cereais não maltados para o corpo.

**Comparação de Estilos:** Força inferior à de uma Irish Extra Stout. Mais escuro na cor (preto) do que uma English Porter (marrom).

**Estatísticas:**

**OG: 1,036 - 1,044 IBU: 25 - 45 F**

**G: 1,007 - 1,011**

**SRM: 25 - 40**

**ABV: 4% - 4,5%**

**Exemplos Comerciais:** Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X. Última Revisão: Irish Stout (2015) Atributos de Estilo: bitter, british-isles, dark-color, roasty, standard-strength, stout-family, top-fermented, traditional.

## 21C. Hazy IPA

**Impressão Geral:** Uma American IPA com sabores e aromas intensos de frutas, corpo macio, sensação suave na boca, muitas vezes opaca, com substancial turbidez. Menor percepção de amargor do que as IPAs tradicionais, mas sempre massivamente orientada para o lúpulo.

**Aroma:** Aroma intenso de lúpulo, como frutas de caroço, de frutas tropicais, cítricas ou outras qualidades de frutas; não deve ser gramíneo ou herbal. Em segundo plano, o malte neutro, limpo, como cereais ou levemente tostado; sem caramelo ou torrado. Ausência de qualquer caráter de malte é uma falha. Perfil de fermentação de neutro a frutado. Ésteres de levedura e lúpulo não devem entrar em conflito. Um aroma de creme de baunilha, amanteigado ou ácido é inadequado. Aroma leve de álcool é opcional.

**Aparência:** Cor variando de palha a âmbar muito claro, às vezes com um tom alaranjado. Turva, muitas vezes um pouco opaca; não deve ser totalmente opaca. A opacidade pode adicionar um “brilho” à cerveja e fazer com que a cor pareça mais escura. Qualquer partícula flutuante visível de lúpulo, aglomerados de levedura ou outras partículas é uma falha. Colarinho branco, consistência média a sólida, como um merengue, com retenção de alta a muito alta.

**Sabor:** Sabor frutado de lúpulo de alto a muito alto, com os mesmos descritores do aroma. Sabor de malte de baixo a médio, os mesmos descritores do aroma. Amargor percebido de baixo a médio-alto, muitas vezes mascarado pelo corpo mais cheio e macio, final de meio seco a médio. O perfil do lúpulo no retrogosto não deve ser acentuado ou áspero. Perfil de fermentação de neutro a frutado, servindo de suporte ao lúpulo. Não deve ser doce, embora altos níveis de ésteres e menor amargor possam às vezes dar essa impressão. Sabor de álcool, em segundo plano, é opcional.

**Sensação na Boca:** Corpo de médio a médio-cheio. Carbonatação média. Macia. Sem aspereza. Leve aquecimento alcoólico é opcional. A cerveja não deve ter na boca uma sensação cremosa, viscosa, uma acidez persistente ou uma textura de amido cru.

**Comentários:** Também conhecido como New England IPA ou NEIPA. A ênfase nos lúpulos de adição tardia, especialmente no dry-hopping, lúpulos com qualidades de frutas tropicais confere o caráter “suculento” pelo qual este estilo é conhecido. Exemplos pesados, que sugerem milkshakes, smoothies de frutas ou sorvete de creme, estão fora desse estilo; As IPAs devem ser sempre fáceis de beber. A turbidez vem do dry-hopping, não de levedura em suspensão, da opacidade causada pelo amido ou de outras técnicas; um brilho turvo é desejável, mas não uma confusão irregular opaca. História: Um estilo moderno de cerveja artesanal originário na região de New England nos Estados Unidos, como uma variante da American IPA. Acredita-se que a Alchemist Hazy Topper seja a inspiração original, quando o estilo cresceu em popularidade na década de 2010. O estilo continua a evoluir, incluindo a tendência de diminuir o amargor e usar o estilo como base para outras adições. Ingredientes: Receita similar a uma American IPA, mas com mais cereais em flocos e menos caramelo ou maltes especiais. Lúpulos americanos ou do novo mundo com características frutadas. Levedura de neutra a esterificada. Equilíbrio para água rica em cloreto. Uso elevado de dry-hopping, em parte durante a fermentação ativa, usando uma variedade de doses e temperaturas de lúpulo para enfatizar uma profundidade de aromas e sabores do lúpulo ao invés do amargor. A biotransformação dos óleos essenciais do lúpulo durante a fermentação aumenta a intensidade e a complexidade frutada. Comparação de Estilos: Tem uma sensação na boca mais cheia e macia, uma expressão de lúpulo mais frutada, um

equilíbrio do amargor percebido mais contido e uma aparência mais opaca do que a American IPA. Muitas American IPAs modernas são frutadas e um tanto turvas; exemplares com final seco e nítido, no máximo corpo médio e alto amargor percebido, devem ser inseridos como 21A American IPA. Adições notáveis de frutas, lactose, baunilha, etc. para aumentar o caráter frutado e suave devem ser inseridas nas categorias de especialidades definida pelos aditivos (por exemplo, 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

**Estatísticas:**

**OG: 1,060 - 1,085 IBU: 25 - 60**

**FG: 1,010 - 1,015**

**SRM: 3 - 7**

**ABV: 6% -- 9%**

**Exemplos Comerciais:** Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits. Atributos de Estilo: bitter, craft-style, high-strength, hoppy, ipa-family, north-america, pale-color, top-fermented .

## 24B. Belgian Pale Ale

**Impressão Geral:** Uma cerveja belga de alta fermentação, maltada, de força média, moderadamente amarga, sem dryhopping e sem sabores fortes. Uma cerveja de cor de acobreada que não traz junto o caráter agressivo de levedura ou acidez de muitas cervejas belgas; tem bom equilíbrio entre o maltado e o frutado, tendo muitas vezes um perfil de pão e de tostado.

**Aroma:** Aroma moderado de malte de pão, que pode incluir notas tostadas, de biscoito ou de nozes, possivelmente com um leve toque de caramelo ou mel. Frutado de moderado a moderadamente alto complementa o malte e é sugestivo de pêra, laranja, maçã ou limão e, às vezes, de frutas de caroço mais escuras, como ameixas. Caráter de lúpulo picante, herbal ou floral de baixo a moderado. Baixo teor de fenólicos apimentados e condimentados são opcionais. O caráter do lúpulo é mais baixo em equilíbrio do que o malte e o frutado. Aparência: Cor âmbar a cobre. Limpidez é muito boa. Colarinho branco cremoso e sólido. Bem carbonatada.

**Sabor:** Tem um sabor inicial macio, suave e moderadamente maltado com um perfil variável de tostado, de biscoito, de nozes, caramelo leve ou notas de mel. Frutado de moderado a moderadamente alto, com caráter de pêra, laranja, maçã ou limão. Caráter de lúpulo picante, herbal ou floral de médiobaixo a baixo. Amargor médio-alto a médio-baixo, reforçado por fenólicos apimentados opcionais de baixo a muito baixo. Final de seco a equilibrado, com o lúpulo se tornando mais pronunciado no retrogosto daquelas com final mais seco. No geral bastante equilibrado, sem nenhum componente único de alta intensidade; inicialmente, o malte e o frutado são mais destacados, com um suporte do amargor e um caráter seco no final.

**Sensação na Boca:** Corpo médio a médio-leve. Paladar suave. O nível de álcool é contido e qualquer caráter de aquecimento deve ser baixo, quando presente. Carbonatação média a média-alta.

**Comentários:** Mais comumente encontrado nas províncias flamengas de Antuérpia, Brabante, Hainaut e Flandres Oriental. A Spéciale Belge Ale (Belgian Special Ale) na Bélgica. História: Surgida após uma competição em 1904 para criar uma cerveja especial regional para competir com cervejas britânicas importadas e lagers continentais. De Koninck da Antuérpia é o exemplo moderno mais conhecido, fazendo a cerveja desde 1913.

**Ingredientes:** Conjunto de grãos variável com caráter de maltes pale, caramelo. Sem adjuntos. Lúpulos ingleses ou continentais. Levedura frutada com baixo teor de fenóis.

**Comparação de Estilos:** Bastante semelhante às pale ales da Inglaterra (11C Strong Bitter), tipicamente com um caráter de levedura ligeiramente diferente e um perfil de malte mais variado. Menos caráter de levedura do que muitas outras cervejas belgas, no entanto.

### Estatísticas:

**OG: 1,048 - 1,054**

**IBU: 20 - 30**

**FG: 1,010 - 1,014**

**SRM: 8 - 14**

**ABV: 4,8% - 5,5%**

**Exemplos Comerciais:** De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobble. Última Revisão: Pale Ale Belga (2015) Atributos de Estilo: amber-color, balanced, pale-ale-family, standard-strength, top-fermented, traditional-style, westerneurop

# ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas



GARRAFA MODELO CAÇULA 600 ML, ÂMBAR



GARRAFA MODELO INGLESA 500 ML, ÂMBAR



GARRAFA MODELO COM INSCRIÇÃO CERVEJA 600 ML,  
ÂMBAR



GARRAFA MODELO 300 ML, ÂMBAR



GARRAFA  
MODELO 355 ML,  
ÂMBAR

## TAMPINHA PRY-OFF/ TWIST OFF (Sem marcações)

Cores: (Todas as cores, exceto cor preta e tampa com fórmula da cerveja)

Motivos: Também codificamos as tampinhas com marcador permanente com intuito de não perder a codificação caso a etiqueta possa cair)



Não enviar esse modelo / as tampas são utilizadas para codificação

# ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

Estado \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Blog/Site \_\_\_\_\_

Nome da Cerveja \_\_\_\_\_

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

Clube/Confraria/Assoc. \_\_\_\_\_

***Coloque um formulário em cada garrafa***

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

Estado \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Blog/Site \_\_\_\_\_

Nome da Cerveja \_\_\_\_\_

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

Clube/Confraria/Assoc. \_\_\_\_\_

***Coloque um formulário em cada garrafa***

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

Estado \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Blog/Site \_\_\_\_\_

Nome da Cerveja \_\_\_\_\_

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

Clube/Confraria/Assoc. \_\_\_\_\_

***Coloque um formulário em cada garrafa***

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

Estado \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Blog/Site \_\_\_\_\_

Nome da Cerveja \_\_\_\_\_

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

Clube/Confraria/Assoc. \_\_\_\_\_

***Coloque um formulário em cada garrafa***

Link: [Formulário etiqueta](#)(opcional)

Você receberá suas etiquetas prontas para o envio com todos os dados que você informar.