

# 2º CONCURSO DE CERVEJA ARTESANAL DO DISTRITO FEDERAL



**ACERVA CANDANGA**

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

## Regulamento

**Brasília-DF**

Abril, 2016

## ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. SOBRE O CONCURSO.....</b>                    | <b>3</b>  |
| <b>2. QUEM PODE PARTICIPAR.....</b>                | <b>3</b>  |
| <b>3. AS DATAS DO CONCURSO.....</b>                | <b>4</b>  |
| <b>4. OS ESTILOS.....</b>                          | <b>5</b>  |
| <b>5. COMISSÃO AVALIADORA.....</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....</b>     | <b>7</b>  |
| <b>7. INSCRIÇÕES.....</b>                          | <b>8</b>  |
| <b>8. GARRAFAS E TAMPAS.....</b>                   | <b>9</b>  |
| <b>9. ENVIO DAS AMOSTRAS.....</b>                  | <b>10</b> |
| <b>10. SOBRE OS RESULTADOS.....</b>                | <b>11</b> |
| <b>11. A PREMIAÇÃO.....</b>                        | <b>11</b> |
| <b>12. DISPOSIÇÕES GERAIS.....</b>                 | <b>12</b> |
| <br>   |           |
| ANEXO I – Descrição dos Estilos de Cerveja.....    | 13        |
| ANEXO II – Modelos de Garrafas e Tampinhas.....    | 17        |
| ANEXO III – Ficha de Identificação de Amostra..... | 18        |

## 1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O **II 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 através 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 por meio da valorização da produção artesanal entre os sócios 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 **2 (dois)** estilos de cerveja, conforme detalhado em SOBRE OS ESTILOS.

2.2 Para os 2 (dois) estilos de cerveja poderão se inscrever:

2.2.1 Cervejeiros caseiros individuais **sócios contribuintes da ACervA Candanga** em dia com as suas obrigações estatutárias.

2.2.2 Grupos de cervejeiros caseiros constituídos de um cervejeiro caseiro responsável e um ou mais cervejeiros caseiros auxiliares.

2.2.3 No caso de inscrição como grupo de cervejeiros caseiros, o cervejeiro responsável pela inscrição deve ser associado à ACervA Candanga e estar em dia com as suas obrigações estatutárias.

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

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

2.3 É vetada a participação de amostras produzidas em estabelecimentos comerciais ou com fins comerciais.

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

2.5 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.

2.6 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:

08/04/2016 - Divulgação do regulamento e cronograma.

02/05/2016 - Início do prazo para as inscrições.

25/05/2016 - Término do prazo para as inscrições.

18/06/2016 - Início do prazo para recepção das amostras

21/06/2016 - Término do prazo para recepção das amostras.

22/06/2016 - Início da triagem e codificação das amostras.

24/06/2016 - Término da triagem e codificação das amostras.

25/06/2016 - Avaliação das amostras.

09/07/2016 - Divulgação dos resultados na festa de Aniversário da ACervA Candanga.

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.

## 4. OS ESTILOS

4.1 A escolha dos estilos participantes neste CONCURSO foi realizada através de sorteio em reunião ordinária da Diretoria da ACervA Candanga em exercício.

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para **2 (dois)** estilos de cerveja.

4.2.1 Estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2015 ([http://www.bjcp.org/docs/2015\\_Guidelines\\_Beer.pdf](http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf))<sup>1</sup>:

- 7A. Vienna Lager
- 19C. American Brown 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 (ANEXO I).

4.4 Uma cópia da tradução proposta para o idioma português da descrição dos estilos está disponível no Anexo I – Descrição dos Estilos.

## 5. COMISSÃO AVALIADORA

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

- a) membros do BJCP;
- b) expoentes na avaliação de cerveja em concursos;

1 Em inglês.

- 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.

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 embriagar-se 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 ACervACandanga.

5.7 Os demais detalhes pertinentes às responsabilidades e a conduta dos membros da Comissão Avaliadora serão detalhados no **Manual do Juri** 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 apenas para associados da Acerva Candanga.

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.

7.2 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 estabelecida.

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

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

**ETAPA 1:** preenchimento do formulário de inscrição através da página do evento disponível na página da Associação ([www.acervacandanga.com](http://www.acervacandanga.com));

**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 de confirmação de 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 é:

7.7.1 R\$ 30,00 (trinta reais) para uma categoria.

7.7.2 R\$ 50,00 (cinquenta reais) para as duas categorias, respeitando o limite máximo de 1 (uma) inscrição por categoria.

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

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

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

## **8. GARRAFAS E TAMPAS**

8.1 As amostras deverão estar acondicionadas em **garrafas de cor âmbar de 600 ml do tipo “caçula”**.

8.2 Os modelos de garrafas aceitos estão ilustrados no ANEXO II – Modelos de Garrafas e Tampinhas.

8.3 Todas as amostras enviadas pelo participante, para determinada categoria, deverão estar acondicionadas em **garrafas do mesmo modelo** (tipo, tamanho 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, na cor prata, 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 **Não serão aceitas tampas de outras cores que tenham sido pintadas da cor prata/cinza.**

8.8 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 **3 (três) 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 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.

9.9 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.

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

9.11 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 *primming* ou carbonatação que necessitem permanecer em condições específicas e/ou não refrigeradas por determinado período de tempo.

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

9.13 Não serão aceitas amostras fora do prazo estipulado.

9.14 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.

9.15 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.

9.16 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 previsto para ocorrer dia 09 de julho de 2016 em local a ser definido pela Comissão Organizadora, dentro do território do DF.

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 21 (vinte e um) pontos** na nota de consenso da Comissão Avaliadora.

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

b. Prata (36 a 40 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.

c. Bronze (30 a 35 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

11.2.2 Troféu para os inscritos que obtiverem a primeira, segunda e terceira colocação em cada categoria.

11.3 Prêmios adicionais poderão ser entregues aos cervejeiros melhores classificados, a critério dos apoiadores do evento.

11.4 Os prêmios são individuais, intransferíveis e não poderão ser convertidos em dinheiro.

11.5 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 uma amostra por não conformidade com o presente regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.**

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 expresse 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, 08 de Abril de 2016.

**José Carlos Ribeiro Reino**  
Diretor Presidente da ACervA Candanga

## ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

\*TRADUÇÃO PROPOSTA

### 7A. Vienna Lager

**Impressão geral:** *amber lager* moderadamente forte com caráter suave e "macio" de malte e amargor moderado, ainda que tenha um final relativamente seco. O sabor de malte é limpo, rico em pão e um tanto tostado, que deixa uma impressão de elegância derivada mais da qualidade de maltes base e dos processos utilizados que de maltes especiais e adjuntos.

**Aroma:** Aroma de malte moderadamente intenso, com toques tostados e ricos em malte. Perfil limpo de *lager*. Aroma de lúpulo floral e picante pode ser de baixo a nenhum. Aroma significativo de caramelo ou torrado é inapropriado.

**Aparência:** Cor de âmbar avermelhado claro a cobre. Limpidez brilhante. Colarinho persistente, quase branco e alto.

**Sabor:** Apresenta uma complexidade suave e elegante derivada do malte em primeiro plano, com um amargor de lúpulo suficientemente firme para fornecer um final equilibrado. O sabor do malte tende para um rico perfil tostado, sem presença significativa de caramelo ou torrado. Final bastante seco e assertivo, com tanto o amargor do lúpulo quanto a riqueza do malte presentes no retrogosto. Sabor de lúpulo floral e picante pode ser de baixo a nenhum. Perfil limpo típico da fermentação das *lagers*.

**Sensação na Boca:** Corpo de médio a médio-leve com uma leve cremosidade. Carbonatação moderada. Macia.

**Comentários:** Uma cerveja de força apropriada para consumo diário, não uma cerveja fabricada para festivais. Versões americanas podem ser um pouco mais fortes, secas e amargas, enquanto as versões europeias modernas tendem a ser mais doces. Muitas *Dark* e *Amber Lagers* mexicanas costumavam ser mais autênticas, mas agora infelizmente se parecem mais com *Amber/Dark International Lagers* doces repletas de adjuntos. Lamentavelmente, muitos exemplares modernos usam adjuntos que diminuem a rica complexidade de malte característica dos melhores exemplos deste estilo. Este estilo está na lista de observação para migrar para a categoria *Historical* em futuros guias de diretrizes, o que permitiria que o estilo clássico seja devidamente caracterizado enquanto as versões modernas mais doces devem ser enquadradas entre as *International Amber* ou *Dark Lagers*.

**História:** Desenvolvida por Anton Dreher em Viena, 1841, tornou-se popular entre a metade e o final do século XIX. Agora quase extinta na sua área de origem, o estilo continua presente no México, para onde foi levado por Santiago Graf e outros cervejeiros imigrantes austríacos no final do século XIX. Exemplares autênticos são cada vez mais difíceis de encontrar (exceto talvez na indústria de cerveja artesanal), uma vez que bons exemplos de outrora têm se tornado mais doces e usam mais adjuntos.

**Ingredientes:** O malte Viena fornece um perfil levemente tostado e complexo, rico em melanoidina. Assim como as *Märzens*, devem ser utilizados apenas maltes de melhor qualidade, com lúpulos continentais (preferencialmente semelhantes ao *Saaz* ou ao *Styrian*). Pode conter maltes caramelo e/ou mais escuros para adicionar cor e dulçor, mas estes não devem adicionar aroma e sabor significativos, e os maltes escuros não devem adicionar nenhum caráter torrado.

**Comparação de estilos:** Caráter de malte mais leve, corpo ligeiramente inferior e um pouco mais amarga no geral que uma *Märzen*, ainda que com muitos dos mesmos sabores derivados do malte. O caráter de malte é semelhante a uma *Märzen*, mas menos intenso e mais equilibrado. Menos alcóolica que a *Märzen* ou a *Festbier*. Em comparação a *Czech Amber Lager* é menos rica, maltada e lupulada.

**Estatísticas:**

OG: 1.048 – 1.055

IBUs: 18 – 30

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 15

ABV: 4.7 – 5.5%

**Exemplos Comerciais:** Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick

## 19C. American Brown Ale

**Impressão geral:** Uma cerveja maltada e ao mesmo tempo lupulada, que frequentemente traz sabores de chocolate e caramelo. O sabor e o aroma do lúpulo complementam e enriquecem o malte em vez de contrapor-se a ele.

**Aroma:** Caráter de malte de moderado e doce a rico no aroma, com chocolate, caramelo, nozes e/ou qualidades de torrado. Aroma de lúpulo comumente de baixo a moderado, podendo provir de qualquer variedade que complemente o malte. Algumas interpretações do estilo podem trazer um aroma mais forte de lúpulo, com características típicas das variedades norte-americanas ou do "Novo Mundo" (cítrico, frutado, tropical, etc.) e/ou aroma fresco de *dry-hop* (todos esses aromas são opcionais). Ésteres frutados com presença de moderada a muito baixa. O caráter de malte escuro é mais robusto que em outras *brown ales*, ainda que não ultrapasse a barreira que tornaria o estilo muito similar às *porters*. Malte e lúpulo geralmente equilibrados.

**Aparência:** Cor marrom de clara a muito escura. Límpida. Espuma de baixa a moderada quase branca ou levemente "morena".

**Sabor:** Caráter de malte doce ou rico de médio a médio-alto no sabor, com chocolate, caramelo, nozes e/ou complexidade de malte torrado, além de amargor de médio a médio-alto. Final de médio a médio-seco garante um retrogosto com a presença tanto de malte quanto de lúpulo. O sabor do lúpulo pode ser de leve a moderada e pode opcionalmente ter um perfil cítrico, frutado ou tropical, ainda que qualquer sabor de lúpulo que complemente o malte seja aceitável. Presença de ésteres frutados de muito baixa a moderada.

**Sensação na boca:** Corpo de médio a médio-alto. Versões mais amargas podem provocar uma sensação seca e resinosa. Carbonatação de moderada a moderada-alta.

**Comentários:** A maioria das *American Browns* comerciais não são tão agressivas quanto as versões caseiras originais ou mesmo alguns exemplares artesanais modernos. O estilo reflete mais os atuais exemplares comerciais tipicamente comercializadas como *American Brown Ales* que as versões caseiras mais lupuladas e fortes feitas nos primórdios do *homebrewing*. Estas *brown ales* fortes como *IPAs* enquadram-se entre as *Specialty IPAs* como *Brown IPAs*.

**História:** Estilo norte-americano típico da era moderna das cervejas artesanais. Derivada das *English Brown Ales* mas com mais lúpulos. *Pete's Wicked Ale* foi um dos primeiros e mais conhecidos exemplares, tendo inspirado inúmeras imitações. Popular entre cervejeiros caseiros, meio no qual versões muito lupuladas às vezes são chamadas de *Texas Brown Ales* (agora mais apropriadamente identificadas como *Brown IPAs*).

**Ingredientes característicos:** Malte *pale* modificado, bem como maltes cristal e escuros (usualmente chocolate). Lúpulos norte-americanos são típicos, mas variedades continentais ou do Novo Mundo também podem ser utilizadas.

**Comparação de estilos:** Sabores mais próximos de chocolate e caramelo que em *American Pales* ou *Amber Ales*, além de amargor via de regra menos proeminente. Menos amargor, álcool e perfil lupulado que *Brown IPAs*. No geral mais amargas e lupuladas que *English Brown Ales*, com uma presença de malte mais rica, maior nível de álcool e caráter de lúpulos norte-americanos ou do Novo Mundo.

**Estatísticas relevantes:**

OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 20 – 30

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 35

ABV: 4.3 – 6.2%

**Exemplos comerciais:** Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown



**ANEXO II – Modelos de Garrafas e Tampinhas**

**GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR**



**TAMPINHA PRY-OFF – PRATA**



## ANEXO III – Formulário de Identificação de Garrafa/Amostra

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

### FORMULÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA/AMOSTRA

| FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA             | FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA             |
|--|--|
| Nome _____                                   | Nome _____                                   |
| Endereço _____                               | Endereço _____                               |
| Cidade _____                                 | Cidade _____                                 |
| Estado _____ CEP _____                       | Estado _____ CEP _____                       |
| Fone _____                                   | Fone _____                                   |
| Email _____                                  | Email _____                                  |
| Blog/Site _____                              | Blog/Site _____                              |
| Nome da Cerveja _____                        | Nome da Cerveja _____                        |
| Categoria _____                              | Categoria _____                              |
| SubCategoria _____                           | SubCategoria _____                           |
| Clube/Confraria/Assoc. _____                 | Clube/Confraria/Assoc. _____                 |
| <i>Coloque um formulário em cada garrafa</i> | <i>Coloque um formulário em cada garrafa</i> |