



ACERVA CANDANGA

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

3º CONCURSO DE CERVEJA
ARTESANAL
DO DISTRITO FEDERAL

Brasília-DF

Julho, 2017

Regulamento

ÍNDICE

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

1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O **III 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 **3 (três)** estilos de cerveja, conforme detalhado no item SOBRE OS ESTILOS.

2.2 Para os 3 (três) estilos de cerveja poderão se inscrever:

2.2.1 Cervejeiros caseiros individuais **sócios contribuintes da ACervA Candanga** que estejam **adimplentes** 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 contatado 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 vedada 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:

11/07/2017 - Divulgação do regulamento e cronograma.

11/07/2017 - Início do prazo para as inscrições.

20/08/2017 - Término do prazo para as inscrições.

01/09/2017 - Início do prazo para recepção das amostras

13/09/2017 - Término do prazo para recepção das amostras.

10/09/2017 - Início da triagem e codificação das amostras.

15/09/2017 - Término da triagem e codificação das amostras.

22 e 23/09/2017 - Avaliação das amostras.

23/09/2017 - Divulgação dos resultados na festa 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 **3 (três)** 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)¹:

- 9A. Doppelbock
- 11C. Strong Bitter
- 25B. Saison

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;
- 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 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), 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 na página do evento disponível no site da Associação (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\$ 50,00 (cinquenta reais)** para uma categoria.

7.7.2 **R\$ 80,00 (oitenta reais)** para duas categorias, respeitando o limite máximo de 1 (uma) inscrição por categoria.

7.7.3 **R\$ 100,00 (cem reais)** para as três 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**.
- 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 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 **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 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 23 de Setembro de 2017 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 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 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, DF, 29 de junho de 2017.

Flávio Barboza

9A. Doppelbock

Impressão Geral: Uma lager alemã forte, rica e muito maltada que pode ter duas variantes, cerveja claras ou escuras. As versões mais escuras são mais complexas, com sabores de malte mais pronunciados enquanto as versões mais claras têm um pouco mais de lúpulo e secura.

Aroma: Muito forte de malte. As versões mais escuras terão uma quantidade significativa de produtos de Maillard e muitas das vezes, alguns aromas tostados. Um caramelo sutil é aceitável. As versões mais limpas tendem a ter uma presença de malte bem forte com alguns produtos de Maillard e notas tostadas. Praticamente sem aroma de lúpulo, embora um suave aroma de lúpulo nobre é aceitável nas versões claras. Um caráter frutado moderadamente baixo (descrito como ameixa ou uva) derivado de malte pode estar presente (mas é opcional) nas versões mais escuras. Um leve aroma de chocolate pode estar presente nas versões mais escuras, mas notas torradas ou queimadas jamais podem estar presente. Pode estar presente um aroma moderado de álcool.

Aparência: Cor dourado profundo ao marrom escuro. As versões mais escuras, na maioria das vezes têm reflexos rubi. Acondicionamento e maturação a frio (lagering) deve fornecer uma boa transparência. Espuma abundante, cremosa e persistente (a cor varia com o estilo base: branca para as versões claras, bege claro para versões escuras). As versões mais fortes podem ter uma retenção de espuma regular, e pode exibir facilmente lágrimas (ou "pernas").

Sabor: Muito rico e maltado. As versões mais escuras terão uma quantidade significativa de produtos de Maillard e muitas vezes alguns sabores tostados. As versões mais limpas terão um sabor forte malte com algo dos produtos de Maillard e notas tostada. Um leve sabor de chocolate é opcional em versões mais escuras, mas nunca deve ser percebido como torrado ou queimado. Perfil limpo de lager. Um caráter frutado moderadamente baixo (de ameixas, uvas, passas) derivado do malte é opcional em versões mais escuras. Invariavelmente, haverá uma impressão de intensidade de álcool, mas deve ser mais suave ou moderada do que áspera ou queimante. Pouco ou nenhum sabor de lúpulo (mais do que isso é aceitável apenas em 31 versões claras). O amargor do lúpulo varia de moderado a moderadamente-baixo, mas sempre permitindo o domínio dos maltes no sabor. A maioria das versões têm bastante dulçor de malte, mas devem deixar uma impressão de atenuação. O dulçor é proveniente da baixa lupulagem e não de uma fermentação incompleta. As versões mais claras geralmente têm um final mais seco.

Sensação de Boca: Corpo médio-alto a elevado. Carbonatação moderada a moderadamente-baixa. Muito macia, sem asperezas ou adstringência. Pode estar presente um leve calor alcoólico, mas nunca deve ser queimante.

Comentários: A maioria das versões são escuras e podem mostrar caramelização e produtos de Maillard na maceração por decocção, mas também em excelentes versões claras. As versões claras no terço a mesma riqueza e sabores dos maltes mais escuras das versões escuras de Doppelbock, podendo ser um pouco mais secas, mais lupuladas e mais amargas. Enquanto os exemplares mais tradicionais estão nos patamares mais baixos das características retrocitadas, o estilo pode ser considerado sem limites superiores para densidade, álcool e amargor (proporcionando assim um lugar para lagers muito fortes).

História: Uma especialidade Bávara elaborada em Munique, pela primeira vez, no Mosteiro de São Francisco de Paula. As versões históricas eram menos atenuadas que as versões modernas e, via de consequência, os níveis de açúcar eram mais altos e os de álcool mais baixos (e por isso, era considerado “pão líquido” pelos monges). O termo “doppel (doble) bock” foi cunhado pelos consumidores, em Munique. Muitas doppelbocks comerciais tem nomes terminados em “-ator”, que seria como um tributo à Salvator (nome da cerveja dos monges de São Francisco de Paula, hoje Paulaner) ou para aproveitar-se da popularidade da cerveja. Tradicionalmente de cor café escuro; os exemplares mais limpos são uma criação mais recente.

Ingredientes Característicos: Malte Pils e/ou Vienna para as versões claras (com algo de Munich), maltes Munich e Vienna para versões mais escuras e ocasionalmente uma pequena quantidade de maltes mais escuros (como Carafa). Lúpulos do varietal Saaz. Levedura lager. É tradicional a maceração por decocção.

Comparação de Estilos: Uma cerveja mais forte, rica e com mais corpo que uma Dunkles Bock ou uma Helles Bock. As versões claras apresentarão uma maior atenuação e um menor caráter frutado que as versões mais escuras.

Instruções de Entrada: O participante deve indicar se a cerveja que ingressa no concurso é uma variante clara (pale) ou escura (dark).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.072 – 1.112

FG: 1.016 – 1.024

IBUs: 16 – 26

SRM: 6 – 25

ABV: 7.0 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Versões Escuras – Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; Versões Claras – Eggenberg Urbock 23°, ECU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Cor Clara, Fermentação Baixa, lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, família bock, maltada.

25B. Saison

Impressão Geral: Comumente uma ale belga clara, refrescante, muito atenuada, moderadamente amarga, de intensidade moderada e com um final muito seco. Normalmente altamente carbonatada, usando grãos cereais que não sejam cevada e especiarias opcionais para a complexidade, como complemento para o caráter expressivo do caráter da levedura, que é frutado, condimentado e não demasiadamente fenólico. As variações menos comuns incluem versões com menor ou maior conteúdo de álcool assim como versões mais escuras, com caráter adicional malte.

Aroma: Muito aromática, com características frutadas, condimentadas e lupuladas evidentes. Os ésteres podem ser bastante elevados (moderados a altos), muitas vezes uma reminiscência de frutas cítricas, como laranjas ou limões. Os lúpulos são de baixos a moderados, muitas vezes condimentados, florais, terrosos ou frutados. As versões mais fortes podem ter uma ligeira nota picante e álcool (em baixa intensidade). As notas de especiarias são tipicamente de pimenta em vez de cravo e pode ser alta a moderadamente fortes (geralmente derivadas da levedura). A adição de ervas ou especiarias sutis complementares é admissível, mas não deve dominar. Normalmente, o caráter de malte é um pouco granuloso e de baixa intensidade. As versões mais escuras e mais fortes terão o malte mais evidente com as versões mais escuras mostrando características associadas grãos com essa cor (tostado, biscoito, caramelo, chocolate, etc.). Em versões onde a acidez está presente, em vez do amargor, pode-se detectar um pouco do caráter acre (baixo a moderado).

Aparência: As versões claras são muitas vezes de um tom laranja claro distinto, mas pode ser de douradas a âmbar (dourado ao âmbar-ouro é mais comum). As versões mais escuras podem variar de cobre para marrom escuro. Espuma de longa duração, densa e compacta, de cor branca ao marfim, resultando em uma característica do rendado belga (belgian lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A transparência é de mínima a boa, apesar de uma turbidez não ser inesperada neste tipo de cerveja não filtrada. Efervescente.

Sabor: Sabores frutados e condimentados de médios-baixos a médios-altos, apoiados por um baixo a médio caráter de malte suave, muitas vezes com alguns sabores de grãos. O amargor é tipicamente moderado a elevado, mas a acidez pode estar presente em vez de do amargor (ambos não devem ser sabores fortes ao mesmo tempo). A atenuação é extremamente elevada, o que resulta em um final seco, característica essencial para o estilo; uma Saison nunca deve ter final doce. O frutado é, frequentemente, cítrico (laranja ou limão) e as especiarias são tipicamente picantes e apimentadas. Permite uma variedade de balanços nas características frutadas-condimentadas; muitas vezes conduzidos através da seleção da levedura. O sabor de lúpulo é baixo a moderado, geralmente com um caráter picante ou terroso. O equilíbrio é feito pelo caráter frutado, picante, lupulado, com qualquer amargor ou acidez não se sobrepondo a esses sabores. As versões mais escuras terão mais caracteres de malte, com uma variedade de sabores derivados de maltes escuros (tostado, pão, biscoito, chocolate, etc.) que suportam o caráter frutado-picante da cerveja (sabores torrados não são típicos). As versões mais fortes terão mais sabor de malte, em geral, bem como uma ligeira impressão de álcool. As ervas e especiarias são completamente opcionais, mas se estão presentes

devem ser usadas com moderação e não em detrimento do caráter da levedura. O final é muito seco e o sabor é tipicamente amargo e condimentado. O amargor do lúpulo pode ser restringido, embora possa parecer acentuada devido aos altos níveis de atenuação.

Sensação de Boca: Corpo leva a médio. A sensação de álcool varia com a intensidade desde nenhuma, na versão de mesa, a leve nas versões standard, e a moderada nas versões mais altas. No entanto, qualquer caráter de aquecimento deve ser bastante baixo. Carbonatação muito alta com uma qualidade efervescente. Tem suficiente acidez pungente na língua para equilibrar o final muito seco. Nas versões com qualidade acre, um caráter ácido de baixo a moderado pode adicionar um toque refrescante, mas não deve causar espasmo (opcional).

Comentários: Há variações na intensidade e cor, mas todas elas têm características semelhantes e balanço, em particular, o caráter refrescante, serem altamente atenuadas, secas, e com alta carbonatação. Não existe uma correlação entre a intensidade e a cor. O balanço pode mudar um pouco com variações na intensidade e cor, mas a semelhança familiar com a cerveja artesanal original deve ser evidente. As versões claras são provavelmente mais amargas e têm mais caráter de lúpulos, enquanto as versões mais escuras tendem a ter mais caráter de malte e dulçor, dando uma apresentação mais equilibrada. Versões mais fortes muitas vezes têm mais de malte sabor, riqueza e corpo, simplesmente por causa de sua maior densidade. Embora elas tendem a ser bem atenuadas, podem não ser percebidas tão secas como as Saisons de intensidade standard. O caráter de levedura Saison é uma necessidade, embora Maltosas as versões mais maltadas e ricas tendem a mascarar esse caráter. Muitas vezes chamadas de Farmhouse Ales nos EUA, este termo não é comum na Europa, onde elas são apenas parte de um grupo maior de 103 cervejas artesanais.

História: Uma ale de provisão originalmente desenvolvido na Valônia, a parte da Bélgica que faz fronteira com a França, para consumo durante o período de cultivo da terra ativo. Originalmente um produto de menor teor de álcool, de modo a não debilitar os trabalhadores agrícolas, mas também existiam produtos de taberna com intensidade. Os produtos de maior intensidade e cores diferentes apareceram após a Segunda Guerra Mundial. A Saison moderna mais conhecida, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. Originalmente um ale artesanal rústica, feita com ingredientes agrícolas produzidos em fazendas locais, agora produzidas principalmente em grandes cervejarias que ainda mantêm a imagem de suas origens humildes. Ingredientes

Característicos: Normalmente, não é picante, com levedura, lúpulo e grãos fornecem caráter; embora especiarias são permitidos se eles fornecem uma natureza complementar. Maltes são típicos base continental, mas moagem geralmente contém outros grãos, como trigo, aveia, centeio ou espelta. Adjuntos como o açúcar e o mel também pode servir para adicionar complexidade e cerveja seca. As versões mais escuras normalmente usa maltes mais ricos, mais escuro, mas não tipos torrados. Lúpulo dos variedades Saaz, East Kent Golding, ou Styrian são os mais comumente usados. Uma ampla variedade de ervas ou especiarias podem adicionar complexidade e singularidade, mas sempre deve combinar bem com o caráter de levedura e lúpulo. Brettanomyces não é típico para este estilo; Brett Saisons devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Comparação de Estilos: De Intensidade Standard e cor clara (as variedades mais comuns), como uma Belgian Blond Ale mais altamente atenuada, lupulada e amarga, com um caráter mais forte da levedura. Se de Intensidade Super (mais alta) e cor clara, é semelhante a uma Tripel belga, mas na maioria das vezes com mais qualidades de grãos, rústica e às vezes com um caráter de levedura mais picante.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar a intensidade (de mesa, Standard, Super) e cor (claro e escuro).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.065 (standard)

FG: 1.002 – 1.008 (standard)

IBUs: 20 – 35

SRM: 5 – 14 (pálida) / 15 – 22 (escura)

ABV: 3.5 – 5.0% (de mesa) 5.0 – 7.0% (standard) / 7.0 – 9.5% (super)

Exemplos Comerciais: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

11C. Strong Bitter

Impressão Geral: Uma Ale inglesa, amarga, de intensidade moderada a moderadamente forte. O balanço pode ser de bastante equilibrado e uniforme entre maltes e lúpulos a um pouco amargo. A drinkability é o componente crítico deste estilo. É um estilo bastante amplo que permite consideráveis interpretações do cervejeiro.

Aroma: Aroma de lúpulo moderadamente alto a moderadamente baixo, geralmente com notas florais, terrosas, resinosas e/ou com caráter frutado. O aroma de malte é de médio a médio-alto, opcionalmente, com um baixo a moderado componente caramelo. Ésteres frutados de intensidade média-baixa a média-alta. Geralmente diacetil não está presente, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Aparência: Cor âmbar claro a cobre profunda. Limpidez de boa a brilhante. Espuma branca a bege clarinho, de baixa a moderada formação. Espuma baixa é aceitável quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor médio a médio-alto, com sustentação em sabores de maltes evidentes. O perfil de malte é geralmente de pão, nozes, biscoito, leve tostado e, opcionalmente, tem um sabor

moderadamente baixo a moderado caramelo ou toffee. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto, com caráter tipicamente floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Amargor e sabor de lúpulo devem ser notados, mas não devem dominar totalmente os sabores de malte. Ésteres frutados moderadamente baixos a altos. Opcionalmente pode ter baixos níveis de álcool. Final semi-seco a seco. Geralmente sem percepção de diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto. Carbonatação baixa a moderada, embora nas versões engarrafadas será mais alta. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto.

Comentários: Atualmente na Inglaterra, "ESB" é uma marca registrada pertencente à Cervejaria Fuller's e ninguém pensa que se trata de um estilo de cerveja genérico. É uma cerveja única (mas muito conhecida) que tem um perfil de maltes fortes e complexo, não encontradas em outros exemplares, muitas vezes levando os juizes a penalizar as English Strong Bitter tradicionais. Nos Estados Unidos, ESB tem sido usado para descrever uma British Pale Ale maltada, amarga, avermelhada, de intensidade standard (para os EUA), sendo um estilo popular de cerveja artesanal. Isso pode acarretar que alguns juizes pensem, em equívoco, que as ESBs dos brewpub americanos são representantes deste estilo.

História: Ver comentário na introdução à categoria. As Strong Bitters podem ser vistas como uma versão com maior densidade do que as Best Bitter (embora não necessariamente "mais premium" já que a Best Bitter são tradicionalmente feitas com os melhores ingredientes). As Pale Ale britânicas são geralmente consideradas premium, com uma intensidade de exportação e amargas, algo que se aproxima das Strong Bitters, mas reformulado para ser engarrafada (incluindo aumento nos níveis de carbonatação). Enquanto as British Pale Ales modernas são consideradas Bitters engarrafadas, historicamente os estilos eram diferentes.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, Âmbar e/ou Cristal; pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, deve ser de modo comedido. Levedura Inglesa é característica. As versões burtonizadas usam água com teores de sulfato de médio a alto, o que aumenta a percepção de secura e adiciona aroma e sabor mineral ou sulfurado.

Comparação de Estilos: sabores de malte e lúpulo mais evidentes do que em uma Special ou Best Bitter, assim como mais álcool. Versões mais fortes podem sobrepor-se um pouco com as British Strong Ale, embora as Strong Bitter tendem a ser mais claras e mais amargas. Mais sabor de malte (especialmente caramelo) e ésteres que uma American Pale Ale, com uma caráter diferente dos lúpulos de finalização.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.060 FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 30 – 50

SRM: 8 – 18

ABV: 4.6 – 6.2%

Exemplos Comerciais: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod. Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família amber-ale, amarga.

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>