



ACERVA CANDANGA

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

4º CONCURSO DE CERVEJA
ARTESANAL
DO DISTRITO FEDERAL

Brasília-DF

Abril, 2018

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 **IV 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 **4 (quatro)** estilos de cerveja, conforme detalhado no item SOBRE OS ESTILOS.

2.2 Para os 4 (quatro) 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 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 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:

16/04/2018 - Divulgação do regulamento e cronograma.

23/04/2018 - Início do prazo para as inscrições.

31/05/2018 - Término do prazo para as inscrições.

04/06/2018 - Início do prazo para recepção das amostras

18/06/2018 - Término do prazo para recepção das amostras.

20/06/2018 - Início da triagem e codificação das amostras.

24/06/2018 - Término da triagem e codificação das amostras.

29 e 30/06/2018 - Avaliação das amostras.

07/07/2018 - 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 quatro estilos participantes deste CONCURSO foi realizada por meio de votação disponibilizada aos associados e mediante a indicação da atual diretoria.

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para **4 (quatro)** 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:

- a) 10A. Weissbier
- b) 23A. Berliner Weiss
- c) 21A. American IPA
- d) 21B. Specialty IPA (Session IPA)

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, 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 adimplentes 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 regularmente 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 porventura estejam à venda em qualquer espécie de negócio de comercialização, como bares, restaurantes, lojas, internet ou afins.

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 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 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 três categorias, respeitando o limite máximo de 1 (uma) inscrição por categoria.

7.7.4 **R\$ 120,00 (cento e vinte reais)** para as quatro 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 determinado 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 *priming* 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 7 de Julho de 2018 em 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 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, placa ou certificado para os inscritos que obtiverem a primeira, segunda e terceira colocação em cada categoria.

11.2.3 No caso da alínea “d”, estilo 21B. Specialty IPA (Session IPA), a amostra vencedora, desde que obtenha no mínimo 38 (trinta e oito) pontos, terá um lote produzido em cervejaria com personalidade jurídica legalmente estabelecida e todos os custos serão arcados exclusivamente pelo “Bar Santuário”, que adotará a cerveja com o seu nome e poderá comercializá-lo (lote produzido).

11.2.4 O ganhador do estilo acima citado (item 11.2.3) receberá como prêmio o valor de **R\$ 500,00 (quinhentos reais) em créditos** a serem utilizados no “Bar Santuário” e não poderá, em hipótese alguma, vender a amostra vencedora identificando-a como a cerveja campeã do Bar Santuário, ou qualquer outro nome correlato, tampouco terá direitos comerciais (*royalties*) sobre a receita ou a cerveja.

11.2.5 A receita da cerveja vencedora no referido estilo, 21B. Specialty IPA (Session IPA), não terá a obrigação de ser repassada ao “Bar Santuário”, mas tão somente à cervejaria responsável pela sua

produção, tampouco criará qualquer tipo de direito ou deveres além daqueles destacados nos itens constantes neste edital.

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, com exceção daquele previsto no item 11.2.4.

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, 13 de abril de 2018.

Flávio Barboza

10A. Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã clara e refrescante, com alta carbonatação, final seco, sensação na boca cremosa, com notas de banana e cravo, produtos da levedura.

Aroma: Fenóis (geralmente cravo) e ésteres frutados (geralmente banana) de moderado a forte. O balanço e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e bastante proeminentes. O caráter de lúpulos varia de baixo a nenhum. Pode estar presente um leve a moderado aroma de trigo (que pode ser percebida como pão ou grãos), mas não outras características de malte. Opcionalmente, mas aceitável, no perfil aromático pode incluir-se leves a moderadas notas de baunilha e/ou perfume suave de tutti-frutti (goma de mascar). Nenhuma destas características opcionais deve ser elevado ou dominante, mas muitas vezes pode adicionar complexidade e equilíbrio.

Aparência: cor amarelo palha ao dourado. É característica uma espuma muito espessa, como mousse, de longa duração. O alto teor de proteína do trigo reduz a cristalinidade em uma cerveja não filtrada, embora o nível de turbidez seja um pouco variável.

Sabor: Baixo a moderadamente forte aroma de banana e cravo. O equilíbrio e a intensidade dos fenóis e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são equilibrados e bastante proeminentes. Opcionalmente, um muito leve a moderado caráter de baunilha e/ou notas de goma de mascar (tutti-frutti) podem acentuar o sabor banana, o dulçor e a redondeza, mas não devem ser dominantes se estiverem presentes. O sabor suave, com algo de pão ou grãos de trigo é complementar, pois é um caráter de malte granulado doce suave. O sabor de lúpulo é muito baixo a nenhum, e o amargor do lúpulo é muito baixo a moderadamente-baixo. Bem arredondada com um sabor pleno no palato e um final relativamente seco. A percepção de dulçor é mais devido à ausência de amargor do lúpulo do que à presença de açúcar residual; um final doce ou pesado poderia prejudicar significativamente a drinkability.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio, nunca pesado. A levedura em suspensão pode aumentar a percepção de corpo. A textura de trigo proporciona uma sensação de maciez, cremosidade e que pode progredir até um final borbulhante acompanhado por uma elevada a muito elevada carbonatação. Sempre efervescente.

Comentários: São cervejas refrescantes, de rápida maturação, um pouco lupulada, exibindo um caráter único de banana e cravo, da levedura. Estas cervejas geralmente não envelhecem bem, podem ser desfrutadas melhor e muito mais se ainda novas e fresca. A versão "mit Hefe" é servido com levedura em suspensão. A versão "Krystal" é filtrada para obter uma excelente transparência. O caráter de uma Krystal Weizen é geralmente mais frutado e menos fenólico do que o da Weissbier mit Hefe. Elas podem ser conhecidas como Hefeweizen, particularmente nos Estados Unidos.

História: A Bavária tem uma tradição que se remonta a centenas de anos, a produção de cerveja de trigo, contudo, foi definido para ser monopólio reservado apenas para a Realeza Bávara. As weissbier modernas datam de 1872, quando Schneider começou sua produção. No entanto, as

Weissbier claras tornaram-se populares a partir de 1960. Hoje é muito popular, especialmente no sul da Alemanha.

Ingredientes Característicos: Na tradição de desenvolvimento alemã, pelo menos, 50% da moagem total deve ser convertida em malte de trigo, embora algumas versões chegam a ter até 70%, e o resto é geralmente malte Pilsner. Maceração por decocção é tradicional, embora algumas cervejarias modernas não seguem esta prática. A levedura ale Weizen produz o típico caráter condimentado e frutado, embora a fermentação a temperaturas muito elevadas pode afetar o balanço e produzir *off-flavors*.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.052

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 8 – 15

SRM: 2 – 6

ABV: 4.3 – 5.6%

Exemplos Comerciais: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, família-wheat-beer, Maltada.

TRADUÇÃO PROPOSTA*

23A. Berliner Weiss

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã muito clara, refrescante, de baixo teor alcoólico, com uma acidez láctica limpa e um nível muito alto de carbonatação. Um leve sabor de massa de pão apoia a acidez, que não deve parecer artificial. Qualquer caráter funky de *Brettanomyces* é restringido.

Aroma: Um caráter acentuadamente ácido é dominante (moderado a moderadamente alto). Pode ter até um caráter moderadamente frutado (muitas vezes de limão ou maçã azeda). O frutado pode aumentar com o envelhecimento e pode desenvolver um leve caráter floral. Sem aroma de lúpulo. O trigo pode apresentar-se com notas de massa de pão não cozida nas versões mais frescas, e combinada com a acidez, pode sugerir massa de Pão de Cristo, isto é, uma massa de pão já em fermentação, que é juntada, como isca, a outra massa de pão recém preparada. Pode ter, opcionalmente, um restringido caráter funky de *Brettanomyces*.

Aparência: Cor palha a muito pálido. limpidez varia entre transparente a um pouco turva. Espuma branca volumosa e densa, mas com baixíssima retenção. Sempre efervescente.

Sabor: Domina uma limpa acidez láctica que pode ser bastante forte. Alguns sabores secundários como de massa, grão ou pão são geralmente percebidos. O amargor de lúpulo é indetectável; a acidez proporciona o equilíbrio no lugar do lúpulo. Nunca avinagrada. Pode ser detectada uma nota restrita frutada cítrica de limão ou de maçã azeda. Final muito seco. Balanço dominados pela acidez,

mas alguns sabores de malte devem estar presente. Sem sabor de lúpulo. Pode ter, opcionalmente, um restringido caráter funky das Brettanomyces.

Sensação de Boca: Corpo leve. Carbonatação muito alta. Nenhuma sensação de álcool. Crisp, de acidez suculenta.

Comentários: Na Alemanha, ela é classificada como um Schankbier denotando uma cerveja de baixa densidade inicial, na faixa de 7-8 ° P. Muitas vezes, servida com a adição de um tiro de xaropes de açúcar (*mit schuss*) aromatizado com framboesa (*Himbeer*), aspérula (*Waldmeister*), ou licor de cominho (*Kümmel*) para combater a acidez substancial. Tem sido descrita por alguns como a cerveja mais puramente refrescante no mundo.

História: A especialidade regional de Berlim; mencionada pelas tropas de Napoleão em 1809 como "o Champagne do Norte" devido ao seu caráter alegre e elegante. Em um ponto, foi defumado e costumava haver uma versão de intensidade Märzen (14 ° P). Cada vez mais raro na Alemanha, algumas cervejarias artesanais americanas agora produzem regularmente o estilo.

Ingredientes Característicos: o conteúdo de malte de trigo é tipicamente de 50% da moagem (como é tradição com todas as cervejas de trigo alemã), com o restante sendo geralmente malte Pilsner. A simbiótica fermentação com levedura de fermentação alta e *Lactobacillus* (diversas cepas) proporciona a acidez pungente, o que pode ser reforçado pela mistura de cervejas mais novas com cervejas mais velhas, de diferentes idades, durante a fermentação e pelo envelhecimento prolongado a frio. O amargor dos lúpulos é inexistente. É tradicional a maceração por decocção adicionando lúpulo no mosto. Os cervejeiros cientistas alemães acreditam que Brettanomyces é essencial para obter o perfil de sabor correto, mas este caráter nunca é forte.

Comparação de Estilos: Em comparação com uma lambic, geralmente não é tão ácida e tem uma acidez láctica limpa, com um restringido e muito mais baixo caráter funky, que se situa no limiar de percepção sensorial. Também tem um menor teor de álcool.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.028 – 1.032

FG: 1.003 – 1.006

IBUs: 3 – 8

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8 – 3.8%

Exemplos Comerciais: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, família-wheat-beer, Sour.

21A. American IPA

Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos ou do Novo Mundo. O balanço é

orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo, final seco e limpo, com sustentação de maltes a permitir uma criativa variedade de características de lúpulos que se destacam na cerveja.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrico, floral, de pinho, resinosa, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Muitas versões utilizam *dry hopping* e podem ter um aroma de lúpulo fresco adicional; isto é desejável, mas não exigido. O caráter de grama verde deve ser mínimo, se estiver presente. Um baixo para médio-baixo e limpo aroma de granulado-maltado pode ser encontrado no fundo. Frutado de levedura também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro de fermentação também seja aceitável. Uma nota álcool contido pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam aparecendo e não deve este estilo restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia de dourado médio a leve âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com *dry hopping* podem ser turvas. Espuma de média formação, branca a bege clarinho, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo médio-alto a muito alto. O sabor de malte deve ser de baixo a médio-baixo e é geralmente limpo e granulada-maltado, embora sejam aceitáveis algumas notas suaves de caramelo ou tostado. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final seco a meio-seco; o dulçor residual deve ser baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não devem ser ásperos (harsh). Pode ser percebido um sabor de álcool muito suave nas versões mais fortes. Pode ser ligeiramente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresenta esse caráter.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Leve aquecimento alcoólico não é uma falha se não interferir no balanço geral.

Comentários: Uma interpretação da cerveja artesanal americana moderna do estilo histórico inglês, produzida com ingredientes americanos e atitude. A base para muitas variações modernas, incluindo a mais forte, Double IPA, assim como de IPAs com vários outros ingredientes. As demais IPAs devem geralmente ser inscrita no Estilo Specialty IPA. Notas amadeiradas são inapropriadas neste estilo; e se perceptíveis, deve a cerveja ser inscrita na categoria wood-aged.

História: Em geral, acredita-se que o primeiro exemplo desta cerveja artesanal americana moderna seja a Anchor Liberdade Ale, produzida pela primeira vez em 1975 e usando somente lúpulo Cascade; com o passar do tempo, o estilo foi impulsionado para bem além da cerveja original da Anchor, que agora mais com uma American Pale Ale. As IPAs anteriormente produzidas nos EUA não são desconhecidas (particularmente a bem-vista Ballantine's IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma velha receita inglesa). Este estilo é baseado nos exemplos de cerveja artesanal atuais.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale de duas fileiras como base, lúpulos americanos ou do Novo Mundo, levedura americana ou Inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas a macerada em temperaturas mais baixas para uma alta atenuação.

Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. Uso de malte Cristal bem restrito, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e colidir com o caráter do lúpulo.

Comparação de Estilo: Mais forte e mais altamente lupulada que uma American Pale Ale. Comparado a uma English IPA tem menos do caráter "Inglês" de malte, lúpulo e levedura (menos caramelo, pão e tostado); mais lúpulos americanos/do Novo Mundo; menos ésteres derivados da levedura), menos corpo e, a maioria, com um balanço mais lupulado e é ligeiramente mais forte do que a maioria exemplos ingleses. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com um balanço semelhante.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 40 – 70

SRM: 6 – 14

ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-ipa, Amarga, Lupulada.

21B. Specialty IPA

IPA Estilo Livre, apesar do nome, não se trata propriamente de um estilo distinto, mas é mais apropriadamente pensada como uma categoria de entrada para concursos. Cervejas inseridas nesse estilo não são cervejas experimentais; são uma coleção de tipos de cervejas atualmente produzidas que podem ou não ter qualquer longevidade de mercado. Esta categoria também permite expansão, então potenciais variantes de IPA futuras (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) têm aqui um lugar para serem introduzidas sem a necessidade de refazer as diretrizes de estilo. O único elemento comum é que elas têm o equilíbrio e impressão geral de uma IPA (tipicamente, uma American IPA), mas com alguma variação.

O termo "IPA" é usado como um classificador descritivo de uma cerveja amarga e lupulada. Ele não se destina a ser explicitada como "India Pale Ale", quando usado no contexto de uma IPA especializada, uma vez que nenhuma destas cervejas, historicamente, foi para a Índia, e muitos não são sequer claras (Pale). Mas o mercado de cerveja artesanal sabe o que esperar em equilíbrio quando uma cerveja é descrita como um "IPA" – assim, essas características distintivas são usadas para diferenciá-las dos outros estilos de cerveja e são baseados nesse conceito solitário.

Impressão Geral: reconhecível como uma IPA em equilíbrio – presença lupulada, amarga, pendendo ao seco - com algo mais presente para distingui-la de outras categorias. Deve ter boa drinkability, independentemente da forma. Aspereza excessiva e corpo pesado são tipicamente falhas. Deve haver um equilíbrio entre as características provenientes dos lúpulos e dos demais ingredientes especiais.

Aroma: Lúpulo detectável é exigido; caracterização de lúpulo é dependente do tipo específico de IPA desejada. Outros aromas podem estar presentes; aroma de lúpulo é tipicamente o elemento mais forte.

Aparência: A maioria se apresenta límpida, embora certos estilos com altas quantidades de adjuntos ricos em amido, ou versões com dry-hopping não filtradas podem ser ligeiramente turvas. Tipos mais escuros podem ser opacos tornando a limpidez irrelevante. Boa espuma, persistente.

Sabor: Sabor de lúpulo é tipicamente médio-baixo a alto, com qualidades dependentes das variedades utilizadas. Amargor é tipicamente médio-alto a muito alto. Sabor de malte geralmente baixo a médio. Final médio-seco a seco. Alguma presença de álcool pode ser notada nas variantes mais fortes. Vários tipos podem apresentar características adicionais de malte e fermento, dependendo do seu tipo específico.

Sensação de Boca: macia, corpo médio-leve a médio-cheio. Um suave calor alcoólico pode e deve ser percebido nas versões mais fortes.

Instruções de Entrada: o participante deve especificar uma categoria (session, standard, double); se nenhuma graduação for especificada, a padrão será presumida. O participante deve mencionar o tipo específico de IPA seja a partir da biblioteca de tipos conhecidos e listados nesse guia, seja descrevendo o tipo de IPA pretendida, para que os juízes saibam o que esperar. Os participantes podem especificar uma combinação de tipos de IPA's (ex. Black Rye IPA). Os participantes podem usar essa categoria para a entrada de uma versão mais ou menos forte de uma IPA de outra categoria (ex. Session American ou English IPA) - exceto quando essa subcategoria já existir (ex. Double American IPA).

Sub-estilos Atualmente Definidos: Black IPA, Brown IPA, White IPA, Rye IPA, Belgian IPA, Red IPA.

Estatísticas Vitais: Variável por sub-estilo.

Classificação por Intensidade:

Session - ABV: 3,0 - 5,0%

Standard - ABV: 5,0 - 7,5%

Double - ABV: 7,5-10,0%

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> |