



**ACERVA CANDANGA**

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

# 7º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal

**Brasília-DF**

2022

**Patrocínio**



**Realização**



**ACERVA CANDANGA**  
ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

**Apoio**



## Sumário

1. SOBRE O CONCURSO	3
2. QUEM PODE PARTICIPAR	3
3. AS DATAS DO CONCURSO	4
4. OS ESTILOS	5
5. COMISSÃO AVALIADORA	5
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	7
7. INSCRIÇÕES	8
8. GARRAFAS E TAMPAS	9
9. ENVIO DAS AMOSTRAS	10
10. SOBRE OS RESULTADOS	11
11. A PREMIAÇÃO	11
12. DISPOSIÇÕES GERAIS	12
ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja	13
ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas	20
ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa	24

## 1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O 7º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Distrito Federal (ACervA Candanga) e, neste regulamento, passa a ser denominado CONCURSO.

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

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

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

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

## 2. QUEM PODE PARTICIPAR

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

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

- a) Cervejeiros caseiros individuais sócios contribuintes da ACervA Candanga que estejam adimplentes com as suas obrigações estatutárias;

b) Cervejeiros caseiros individuais sócios contribuintes de todas as ACervA do Centro Oeste, que estejam adimplentes com as suas obrigações estatutárias e Associados na ANABEER.

c) Cervejeiros caseiros individuais do Distrito Federal e entorno não associados à ACervA Candanga que tenham interesse em conhecer a associação.

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

Exemplo: 999.999.99-99 – Enviar 99999ACERVAGO

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

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

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

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

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

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

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

### 3. AS DATAS DO CONCURSO

3.1 O cronograma do CONCURSO respeitará as seguintes datas:

01/09/2022 - Divulgação do regulamento e cronograma.

01/09/2022 - Início do prazo para as inscrições.

25/09/2022 - Término do prazo para as inscrições.

10/10/2022 - Início do prazo para recepção das amostras

18/10/2022 - Término do prazo para recepção das amostras.

19/10/2022 - Início da triagem e codificação das amostras.

20/10/2022 - Término da triagem e codificação das amostras.

22/10/2022 - Avaliação das amostras.

23/10/2022 - Avaliação das amostras

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

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

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

## 4. OS ESTILOS

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

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 4 (estilos) estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2021 ([BJCP Style Guidelines – Beer Judge Certification Program](#)):

a)1C: Cream Ale

b)10A: Weissbier

c)13C: English Porter

d)26C: Belgian Tripel

e)X4: Catharina Sour

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

## 5. COMISSÃO AVALIADORA

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

a) membros do BJCP;

b) expoentes na avaliação de cerveja em concursos;

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

5.2 A Comissão Avaliadora exercerá as seguintes atribuições:

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

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

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

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

- a) apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
- b) preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e mais completa possível;
- c) não 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](http://www.bjcp.org)), os critérios de avaliação respeitarão, impreterivelmente, os critérios recomendados pelo BJCP.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. INSCRIÇÕES

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

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

7.2 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](http://www.acervacandanga.com)) ou diretamente no site: <https://acervacandanga.eventbrite.com.br/>

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

## 8. GARRAFAS E TAMPAS

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

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

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

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

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

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

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

## 9. ENVIO DAS AMOSTRAS

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

9.2 O participante deverá enviar 3 (tres) amostras (garrafas) de cerveja, para cada categoria na qual se inscreveu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.14 Não serão aceitas amostras fora do prazo estipulado.

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

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

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

## 10. SOBRE OS RESULTADOS

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

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

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

## 11. A PREMIAÇÃO

11.1. A ACervA Candanga premiará os três primeiros colocados em cada categoria (estilo) de cerveja, desde que a respectiva cerveja obtenha, por categoria, o mínimo de 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 (38 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.

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

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

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

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

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

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

## 12 DISPOSIÇÕES GERAIS

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

12.2 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome da ACervA Candanga, deste CONCURSO ou de qualquer outra forma alusiva para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial da(s) cerveja(s), seja(m) ela(s) finalista(s) ou premiada(s), sem que haja o expresso 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, 22 de agosto de 2022

**Comissão Organizadora**

# ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

## 1C. Cream Ale

**Impressão Geral:** Uma cerveja americana limpa, bem-atenuada e saborosa, tipicamente para se refrescar "enquanto se corta a grama no jardim." Fácil de beber e refrescante, mas com mais corpo do que as típicas lagers americanas.

**Aroma:** Notas de malte de média a médiobaixa intensidade, com um aroma doce semelhante ao milho. Estão permitidos baixos níveis de DMS, mas não são necessários. Aroma de lúpulo de médiobaixo a nenhum, e que, se presente, pode ser de qualquer variedade, entretanto, notas florais, condimentadas ou herbais 3 são os mais comuns. Em suma, um aroma sutil, em que não domina nem o malte nem o lúpulo. Baixos ésteres de frutas são opcionais.

**Aparência:** Cor amarelo palha a moderado ouro, mas normalmente mais claras. Colarinho de espuma de baixa a média formação, com carbonatação média a alta e retenção razoável. Brilhante e cristalina, com muitos reflexos.

**Sabor:** Baixo a médio-baixo amargor de lúpulo. Baixa a moderada maltosidade e dulçor, variando com a densidade e a atenuação. Geralmente bem atenuadas. Nem malte nem lúpulo dominam o paladar. Baixo a moderado sabor de milho é normalmente encontrado como um leve DMS (opcional). O final pode variar entre um pouco seco e ligeiramente doce. Ésteres baixos de frutas são opcionais. Baixo a médio-baixo sabor de lúpulo (de qualquer variedade, mas geralmente floral, condimentado, ou de ervas).

**Sensação na Boca:** Geralmente leve e fresca, mas o corpo pode chegar a ser médio. Sensação na boca suave, com atenuação média a alta; níveis mais elevados de atenuação podem ser pretendidos para obter maior perfil de "matar a sede". Alta carbonatação. Comentários: As Cream Ale Pre-Prohibition eram ligeiramente mais forte, lupuladas (incluindo versões com dry hopping) e mais amargas (25-30 + IBU). Essas versões devem ser registradas na categoria histórica (Historical Beer). A maioria dos exemplos comerciais apresenta densidade inicial (OG) na faixa de 1050-1053 e o amargor raramente excede a 30 IBUs. História: Uma ale mais espumante ou de consumo fresco que existia nos anos 1800 e que sobreviveu à Lei Seca. Uma versão ale do estilo lager americano produzido por fabricantes de cerveja ale para competir com fabricantes de cerveja lager no Canadá e nos Estados do Nordeste, Meio-Atlântico e Centro-Oeste dos EUA. Originalmente conhecida como uma ale espumante ou de consumo in natura, foram utilizadas algumas cepas de leveduras lager (e às vezes ainda são) por alguns fabricantes de cerveja, mas historicamente não estavam misturadas, feitas apenas com cepas ale. Muitos exemplos usam o método de Kräusen para elevar a carbonatação. O armazenamento a frio não é tradicional, entretanto alguns cervejeiros atualmente estão assim procedendo. Ingredientes Característicos: Ingredientes americanos comumente usados, receitas de grãos integrais com maltes seis fileiras, ou uma combinação de maltes seis fileiras e duas fileiras americanas. Os adjuntos podem chegar a até 20% de milho na mosturação e 20% de glicose ou outros açúcares na etapa de fervura. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada para amargor e aroma. Comparação de Estilos: Similar à Standard American Lager, mas com mais personalidade. Estatísticas Vitais: OG: 1.042-1.055 FG: 1.006-1.012 SRM: 2.5-5 IBU: 8-20 ABV: 4,2-5,6% Exemplos Comerciais: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, Estilo Tradicional, América do Norte, Família-Pale-Ale, Equilibrada

## 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 equilíbrio 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 ausente. 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 elevada ou dominante, mas muitas vezes pode adicionar complexidade e equilíbrio. Aparência: A cor varia de amarelo palha ao dourado. É característico um colarinho de 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 de 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, como é um caráter maltado de grãos doces suave. O sabor de lúpulo é muito baixo a ausente, 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 na 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 e 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, com pouca lupulagem, 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 frescas. 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.

**36 Ingredientes Característicos:** Na tradição de desenvolvimento alemã, pelo menos, 50% da composição de grão deve ser reservada para malte de trigo, embora algumas versões cheguem a ter até 70%, e o resto é geralmente malte Pilsner. Mosturação 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 possa afetar o equilíbrio 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 HefeWeizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Maltada

## 13C. English Porter

Chamada simplesmente "Porter" na Grã Bretanha, o nome "English Porter" é utilizado para diferenciá-la de outras porters descritas neste Guia.

**Impressão Geral:** Uma cerveja marrom de moderada intensidade, com um caráter restrito torrado e amargo. Pode ter uma variedade de sabores torrados, geralmente sem qualidades queimadas, muitas vezes com um perfil de malte-caramelo-chocolate.

**Aroma:** Moderado a moderadamente baixo aroma de malte de pão suave, biscoito e tostado, com um fraco torrado, podendo ter uma característica de chocolate e um sutil torrado. Também pode mostrar, em uma camada de mais baixa intensidade, algo do caráter do malte não-torrado, (caramelo, nozes, toffee e/ou doce). Pode ter até um nível moderado de lúpulo floral ou terroso. Ésteres frutados são moderados a ausentes. Diacetil baixo a nenhum.

**Aparência:** Cor marrom claro a escuro, muitas vezes com reflexos rubi quando colocada contra a luz. Bem límpida, embora possa se apresentar quase opaca. Colarinho de moderada formação, bege claro a leve bronzeado, com boa a mediana retenção.

**Sabor:** Moderados sabores de malte de pão, biscoito e tostado que inclui uma média a moderada característica torrada (frequentemente com um caráter de chocolate) e muitas vezes com significativo caráter de caramelo, de noz (nutty) ou toffee. Pode ter outros sabores secundários como café, alcaçuz, biscoitos ou tostado, de sustentação. Não deve ter um gosto áspero torrado ou queimado significativo, embora pequenas quantidades possam contribuir com uma complexidade de chocolate amargo. Sabor de lúpulo moderado a nenhum, terroso ou floral. Lúpulo de amargor médio-baixo a médio varia o equilíbrio de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo. Geralmente muito bem atenuada, embora possa ser um pouco doce. Diacetil moderadamente baixo a nenhum. Ésteres frutados moderados a baixos. Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente alta. Leve a moderada textura cremosa.

**Comentários:** Esta descrição do estilo corresponde à versão moderna de English Porter, não todas as possíveis variações ao longo do tempo em todas as regiões onde existiam. As reconstituições históricas podem ser registradas na categoria de estilo Historical Beer, com uma descrição apropriada do perfil da cerveja. Os exemplares de cervejarias artesanais modernas no Reino Unido são mais intensos e mais lupulados. História: Originalmente de Londres, a cerca de 300 anos atrás, a Porter evoluiu de uma cerveja Brown Ale jovem e doce, popular na época. Ela evoluiu muitas vezes devido a vários desenvolvimentos tecnológicos e de ingredientes, além de preferências dos consumidores que impulsionaram estas mudanças. Tornou-se um estilo muito popular, amplamente exportado a partir de 1800, mas decaindo pouco antes da Primeira Guerra Mundial e desaparecer na década de 1950, sendo reintroduzido em meados da década de 1970 com o início da era da cerveja artesanal. Diz-se que o nome é derivado de sua popularidade entre a classe trabalhadora de Londres que realizavam várias tarefas de manuseio e transporte de carga durante o dia. Mãe de várias interpretações regionais ao longo do tempo e uma antecessora de todas Stout (originalmente chamado "Stout Porters"). Não há nenhuma conexão histórica ou relação entre Mild e Porter. Ingredientes Característicos: As composições de grãos variam, mas um elemento que produz uma cor escura está sempre envolvido. Maltes Chocolate ou outros maltes escuros-tostados, malte Caramelo, açúcares para a cerveja e similares são comuns. Porters típicas de Londres utilizam na maioria das vezes malte marrom, como um sabor característico. Comparação de Estilos: Difere de uma American Porter por serem geralmente 50 mais suaves,



doces e caramelizadas, com densidades mais baixas, e, geralmente, menos álcool; a American Porter também muitas vezes tem mais de um caráter de lúpulo. Com mais substância e torrado que uma British Brown Ale. Com maior densidade que uma Dark Mild. Estatísticas Vitais: OG: 1.040 – 1.052 FG: 1.008 – 1.014 IBUs: 18 – 35 SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4% Exemplos Comerciais: Burton Bridge Burton Porter, Fuller’s London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug

## 26C. Belgian Tripel

**Impressão Geral:** Uma Ale Trapista clara e forte, um pouco condimentada, seca, com um agradável e arredondado sabor de malte e um amargor firme. Muito aromática, com notas condimentadas, frutadas e leve álcool que combinam com um limpo caráter sustentador do malte para produzir uma bebida com surpreendente drinkability, considerando-se o alto nível de álcool.

**Aroma:** Complexo buquê com um caráter condimentado moderado a significativo, ésteres frutados moderados e aromas baixos de álcool e de lúpulos. Generosamente condimentada, apimentada e às vezes com fenóis como de cravo. Os ésteres são uma reminiscência a frutas cítricas, como laranjas, mas pode, por vezes, ter um caráter suave de banana. Geralmente é encontrado um baixo, mas distinto caráter de lúpulo floral, condimentado e, às vezes perfumado. Os álcoois são suaves, picantes e de baixa intensidade. O caráter de malte é leve, com uma impressão suave que remete a grãos doces ou similar a mel. Os melhores exemplos têm uma interação contínua e harmoniosa entre o caráter da levedura, lúpulo, malte e álcool. Aparência: A cor varia de amarelo profundo ao dourado profundo. Boa transparência. Efervescente. Colarinho branco, cremoso e compacto, de longa duração, que resulta num rendado belga característico na taça, à medida que a espuma abaixa e se esvai.

**Sabor:** Casamento de sabores condimentados, frutados e álcool com o apoio de uma suave e bem arredondada impressão maltada de grãos doces, ocasionalmente, com uma nota de mel muito leve. Baixos a moderados fenóis apimentados no caráter. Os ésteres são uma reminiscência de frutas cítricas, como laranja ou, às vezes, limão, de baixa a moderada intensidade. Um baixo a moderado caráter de lúpulo picante é normalmente. Os álcoois são macios, picantes e de baixa intensidade. O amargor é geralmente de médio a alto com uma combinação de amargor de lúpulos e 114 compostos fenólicos produzidos pelas leveduras. A carbonatação substancial e o amargor tendem a um final seco com um retrogosto moderadamente amargo e com um caráter substancial de levedura condimentado-frutado. O sabor de grãos doces do malte não implica em nenhum dulçor residual.

**Sensação na Boca:** Corpo médio-leve a médio, embora mais leve do que a densidade inicial poderia sugerir. Altamente carbonatada. O teor de álcool é enganador e tem pouca ou nenhuma sensação óbvia de calor. Sempre efervescente. Comentários: Alta em álcool, sem sabores fortes de álcool. Os melhores exemplos são sorrateiros, não óbvios em álcool. Alta carbonatação e atenuação ajudam a trazer para fora os muitos sabores e aumentar a percepção de um final seco. A maioria das versões trapistas tem pelo menos 30 IBU e são muito secas. Tradicionalmente acondicionadas em garrafas onde é procedida uma segunda fermentação. História: Originalmente popularizada pelo mosteiro trapista de Westmalle. Ingredientes Característicos: Malte Pilsner, tipicamente com adjuntos de açúcar claro. Lúpulos do varietal Saaz ou Styrian Goldings são comumente usados. São utilizadas cepas de leveduras belgas que produzem ésteres frutados, fenóis condimentados e álcoois superiores, muitas vezes auxiliados pelas temperaturas de fermentação um pouco mais elevadas. As adições de especiarias, em geral, não são tradicionais, mas se utilizadas, são admitidas apenas como um caráter de fundo. A água é bem mole (macia, sem ou com muito baixo teor de sulfatos ou carbonatos).

**Comparação de Estilos:** Pode assemelhar-se a uma Belgian Golden Strong Ale, mas um pouco mais escura e o corpo um pouco mais cheio, com mais ênfase em compostos fenólicos e menos nos ésteres. Normalmente, ela tem um sabor de malte mais arredondado, mas nunca deve ser doce. Estatísticas Vitais: OG: 1.075 – 1.085 FG: 1.008 – 1.014 IBUs: 20 – 40 SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5% Exemplos Comerciais: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel. Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

#### **X4. Catharina Sour**

**Impressão Geral:** Uma leve e refrescante Ale de trigo com uma acidez láctica limpa que é equilibrada por uma adição de fruta fresca. O baixo amargor, o corpo leve, o teor moderado de álcool e a carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e o aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A qualidade da fruta adicionada in natura é frequentemente, mas nem sempre, tropical.

**Aroma:** O caráter da fruta deve ser percebido imediatamente e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, em sustentação à fruta. O malte está praticamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo como um caráter secundário, de sustentação, de grãos ou pão. Caráter de fermentação limpo é obrigatório. Sem notas funky ou de fermentação. Nenhum caráter aromático de lúpulo nem de álcool evidente.

**Aparência:** A cor pode variar, com base na coloração da fruta usada, mas geralmente é bastante clara. A transparência pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto e volumoso, com boa retenção, que pode ser branco ou de tons claros de variadas cores, dependendo da fruta utilizado.

**Sabor:** O sabor da fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa de suporte (de intensidade baixa a médio-alta, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um caráter fresco e não parecer cozida, como geléia ou artificial. O sabor do malte é muitas vezes ausente, mas pode proporcionar um baixo sabor de grãos ou de pão. No entanto, o malte nunca deve competir com a fruta ou a acidez. O amargor do lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retrogosto limpo, azedo e frutado. Não deve apresentar qualquer sabor de lúpulo, notas acéticas ou diacetil. Os sabores Funky de *Brettanomyces* são inadequados.

**Sensação na Boca:** Corpo leve a médio-baixo. Carbonatação média a alta. O calor alcoólico é inadequado. A acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente. Comentários: Se uma cerveja tipo Berliner Weisse fosse feita com frutas, deveria ser introduzida como uma cerveja de frutas. Esta cerveja é mais forte e normalmente apresenta frutas frescas. O método de acidificação da caldeira permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um estilo de uso atual. Pode ser engarrafado ou enlatado, mas deve ser consumido enquanto fresco. História: Este estilo tem origem no Estado brasileiro de Santa Catarina em 2015, como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais e que foi bem adaptada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros Estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente quanto em competições de cervejeiros caseiros. Ingredientes Característicos: A composição de grãos é tipicamente malte Pilsner e trigo (maltado ou não maltado), frequentemente em porcentagens

iguais. A acidificação do mosto na panela, antes da fervura (Kettle souring) é a técnica de produção mais comum, com uso de uma cepa de *Lactobacillus*, prosseguindo a fermentação com inóculo de levedura Ale neutra após resfriamento do mosto. As adições de frutos pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um carácter de frutos frescos e não cozidos. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e geralmente são de variedades de frutas tropicais, mas qualquer fruta fresca pode ser usada. Comparação de Estilos: Como uma Berliner Weisse mais forte, mas com frutas frescas. Menos ácida do que a Lambic ou a Gueuze e sem o carácter de *Brettanomyces*. Estatísticas Vitais: OG: 1.039 – 1.048 FG: 1.002 – 1.008 159 IBU: 2 – 8 SRM: 2 – 7 ABV: 4.0 – 5.5% Exemplos Comerciais: Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys Etiquetas: Estilo Artesanal, Frutada, Specialty Beer, Sour

# ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas

GARRAFA MODELO CAÇULA 600 ML, ÂMBAR



GARRAFA MODELO INGLESA 500 ML, ÂMBAR



GARRAFA MODELO COM INSCRIÇÃO CERVEJA 600 ML,  
ÂMBAR



GARRAFA MODELO 300 ML, ÂMBAR



GARRAFA  
MODELO 355 ML,  
ÂMBAR

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

Cores: (prata, branca, amarela, verde ou vermelha)



Não enviar esse modelo / as tampas são utilizadas para codificação

# ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa



**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

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

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

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

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

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

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

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

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

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

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

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

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

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

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

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

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

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

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

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

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

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

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

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

**FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA**

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

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

Fone \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

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

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

Categoria \_\_\_\_\_

Subcategoria \_\_\_\_\_

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

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

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

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