

1º CONCURSO DE CERVEJA ARTESANAL DO DISTRITO FEDERAL



ACERVA CANDANGA

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

Regulamento

Brasília-DF

Janeiro, 2015

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| 1. SOBRE O CONCURSO | 3 |
| 2. QUEM PODE PARTICIPAR | 3 |
| 3. AS DATAS DO CONCURSO | 4 |
| 4. OS ESTILOS | 5 |
| 5. COMISSÃO AVALIADORA | 6 |
| 6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO | 7 |
| 7. INSCRIÇÕES | 8 |
| 8. GARRAFAS E TAMPAS | 9 |
| 9. ENVIO DAS AMOSTRAS | 10 |
| 10. SOBRE OS RESULTADOS | 11 |
| 11. A PREMIAÇÃO | 11 |
| 12. DISPOSIÇÕES GERAIS | 12 |
| | |
| ANEXO I – Descrição dos Estilos de Cerveja | 13 |
| ANEXO II – Modelos de Garrafas e Tampinhas | 15 |
| ANEXO III – Ficha de Identificação de Amostra | 16 |

1. SOBRE O CONCURSO

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

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

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

1.4 O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas caseiras por meio da valorização da produção artesanal entre os sócios da ACervA Candanga, além de:

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

2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para **2 (dois)** estilos de cerveja, conforme detalhado em **SOBRE OS ESTILOS**.

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

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

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

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

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

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

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

2.4 É permitida a participação dos Apoiadores ou Patrocinadores deste CONCURSO, os quais seguirão as regras ora estabelecidas. Os valores, bens e outras formas de apoio ou patrocínio deverão ser declarados formalmente à ACervA Candanga, de modo a conferir total transparência aos associados.

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:

03/12/2014 Lançamento do **I Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal** - ACervA Candanga.

15/12/2014 Início da votação para escolha dos estilos.

15/01/2015 Encerramento da votação para escolha dos estilos.

21/01/2015 Divulgação dos estilos, cronograma e regulamento.

25/04/2015 Início do prazo para as inscrições.

09/05/2015 Início do prazo para recepção das amostras.

15/05/2015 Término do prazo para as inscrições.

17/05/2015 Término do prazo para recepção das amostras.

18/05/2015 Início da triagem e codificação das amostras.

22/05/2015 Término da triagem e codificação das amostras.

23/05/2015 Avaliação das amostras.

24/05/2015 Divulgação dos resultados e confraternização.

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 da votação via internet, disponibilizada através da lista de e-mail dos associados, e aberta a todos os sócios da ACervA Candanga.

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

4.2.1 Estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2008 (http://www.bjcp.org/docs/2008_stylebook.pdf)¹:

- 14B. American IPA
- 18A. Belgian Blond Ale

4.3 Todas as amostras inscritas no CONCURSO serão avaliadas de acordo com os critérios descritos no Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP para os estilos em questão (ANEXO I).

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

¹ Traduzido para o português no endereço eletrônico <http://www.bjcp.org/intl/2008styles-PT.pdf>

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 ACervACandanga.

5.7 Os demais detalhes pertinentes às responsabilidades e a conduta dos membros da Comissão Avaliadora serão detalhados no **Manual de Conduta do Juiz** 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 irá codificar 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 O produtor caseiro inscrito no CONCURSO não poderá possuir empresa estabelecida ou negócio de comercialização de suas cervejas (não serão aceitas cervejas com registro no M.A.P.A).

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

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

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\$ 20,00 (vinte reais) para a primeira categoria.

7.7.2 R\$ 15,00 (quinze reais) adicionais para a segunda categoria, respeitando o limite máximo de 1 (uma) inscrição por categoria.

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

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

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

8. GARRAFAS E TAMPAS

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

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

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

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

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

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

8.7 Não serão aceitas tampas de outras cores que tenham sido pintadas da cor prata/cinza.

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

9. ENVIO DAS AMOSTRAS

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

9.2 O participante deverá enviar 2 (duas) 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 Inscrição de Amostra conforme o modelo apresentado no ANEXO III – Ficha de Identificação de Amostra.

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.

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 desclassificação de uma amostra não dará o direito ao participante do ressarcimento da taxa de inscrição.

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 possível.

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 previsto para ocorrer dia 24 de maio de 2014 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, no prazo de até 60 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação da sua cerveja, contendo a pontuação, a descrição da amostra, identificação de possíveis problemas e sugestões de melhorias.

11. A PREMIAÇÃO

11.1. A ACervA Candanga premiará os três primeiros colocados em cada categoria (estilo) de cerveja.

11.2 A premiação oferecida pela Associação será composta de:

11.2.1 Certificado de honra ao mérito para os inscritos que obtiverem a segunda e a terceira colocação de cada categoria.

11.2.2 Troféu para os inscritos que obtiverem a primeira colocação em cada categoria.

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

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

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

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

12 DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A desclassificação de uma amostra por não conformidade com o presente regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.

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

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

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

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

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

Brasília, 21 de Janeiro de 2015.

José Carlos Ribeiro Reino
Diretor Presidente da ACervA Candanga

ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

14B. American IPA

IPA Americana

Aroma: Proeminente a intenso aroma de lúpulo com caráter cítrico, floral, como perfume, resinoso, como pinho e/ou frutado derivado dos lúpulos americanos. Muitas versões passam por *dry-hopping* e podem ter aroma gramíneo adicional, ainda que não seja requerido. Um dulçor limpo de malte pode ser encontrado em segundo plano, mas deve ser em menor nível do que nos exemplos ingleses. Frutividade, proveniente dos ésteres ou do lúpulo, pode também ser detectada em algumas versões, ainda que um caráter neutro de fermentação também seja aceitável. Algum álcool pode ser notado.

Aparência: A cor varia de dourado médio até cobre avermelhado médio; algumas versões podem ter tons alaranjados. Deve ser límpida, embora algumas versões não filtradas que passam por *dry-hopping* possam ser um tanto turvas. Boa retenção de colarinho de cor branco a quase branco que deve persistir.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a alto, que deve refletir caráter de lúpulos americanos com aspectos cítricos, florais, resinosos, como pinho ou frutados. Amargor de lúpulo de médio-alto a muito alto, ainda que com um bom suporte de maltes que equilibram com a quantidade de lúpulos. O sabor de malte deve ser de baixo a médio e é, geralmente, limpo e com dulçor maltoso, embora sabores de caramelo ou tostado sejam aceitáveis em níveis baixos. Sem diacetil. Um frutado leve é aceito, mas não necessário. O amargor pode persistir no retrogosto, mas não deve ser áspero. Final de médio-seco a seco. Algum sabor limpo de álcool pode ser notado em algumas versões mais fortes. Carvalho é inapropriado neste estilo. Pode ser levemente sulfuroso, mas a maioria dos exemplos não exibe este caráter.

Sensação na Boca Macia, com corpo de médio-leve a médio-cheio sem a adstringência derivada do lúpulo, ainda que uma carbonatação de moderada a médio-alta possa combinar para causar uma sensação geral seca na presença do dulçor do malte. Um suave calor alcoólico pode e deve ser percebido nas versões mais fortes (mas não em todas). O corpo é geralmente menor do que nas contrapartes inglesas.

Impressão Geral: Uma American Pale Ale moderadamente forte e decididamente lupulada e amarga.

História: Uma versão americana do histórico estilo inglês, produzida com ingredientes e atitude americanos.

Ingredientes: Malte *pale ale* (bem modificado e adequado para infusão simples); Lúpulos americanos. Levedura americana que pode prover um perfil limpo ou levemente frutado. Geralmente puro malte, mas com infusão em temperaturas mais baixas para obter maior atenuação. O caráter da água varia de mole até moderado em sulfatos. Versões com notável caráter de centeio ("RyePA") devem ser inscritas na categoria *Specialty Beer* (23).

Estatísticas: OG: 1,056 – 1,075

IBUs: 40 – 70 FG: 1,010 – 1,018

SRM: 6 – 15 ABV: 5,5 – 7,5%

18A. Belgian Blond Ale

Blond Ale Belga

Aroma: Leve aroma terroso e condimentado de lúpulo, acompanhado de uma suave característica adocicada do malte Pilsen. Apresenta um sutil caráter proveniente das leveduras, que pode incluir compostos fenólicos condimentados, álcool perfumado ou como mel, ou ésteres frutados e com caráter de levedura (comumente parecidos com laranja e limão). Dulçor leve, que pode possuir uma ligeira característica similar ao açúcar. Sutil, mas ainda complexo.

Aparência: Coloração que varia do dourado claro ao profundo. Geralmente muito límpida. Colarinho de branco a quase branco, abundante, denso e cremoso, com boa retenção, apresentando rendado belga.

Sabor: Suave, inicialmente apresenta um dulçor leve a moderado característico do malte Pilsen, mas finaliza de médio-seca a seca e com algum álcool suave se tornando evidente no retrogosto. Amargor médio do lúpulo e do álcool para equilibrar. Leve sabor de lúpulo, que pode ser condimentado ou terroso. Características provenientes da levedura extremamente amenas (ésteres e alcoóis, que são por vezes perfumados ou similares a laranja e limão). Uma branda característica fenólica e condimentada é opcional. Algum leve dulçor caramelado ou similar a mel perceptível no palato.

Sensação na boca: Carbonatação de médio-alta a alta, podendo dar uma sensação de preenchimento da boca com bolhas. Corpo médio. Sensação quente de álcool de leve a moderada, mas ainda suave. Pode ser um pouco cremosa.

Impressão Geral: Uma *ale* dourada de força moderada que possui uma sutil complexidade belga, levemente adocicada, com final seco.

História: Estilo com desenvolvimento relativamente recente, visando os bebedores de Pils europeus, se tornou mais popular quando largamente distribuída e comercializada.

Comentários: Robustez similar a de uma Dubbel, características similares a uma Belgian Strong Golden Ale ou Tripel, embora um pouco mais adocicada e menos amarga. Frequentemente possui uma característica quase similar a uma *lager*, que a proporciona um perfil límpido em comparação aos outros estilos. Os belgas usam o termo “blond”, enquanto os franceses soletram “blonde”. A maioria dos exemplos comerciais possui uma variação de álcool por volume entre 6,5 a 7%. Muitas cervejas de mesa Trapistas (Singles ou Enkels) são chamadas de “Blond”, mas não são representantes deste estilo.

Ingredientes: Malte Pilsen belga, maltes aromáticos, açúcar, linhagens de leveduras belgas que produzem alcoóis complexos, compostos fenólicos, ésteres perfumados, lúpulos nobres, Styrian Goldings ou East Kent Goldings. Nenhuma especiaria é normalmente utilizada, entretanto os ingredientes e os subprodutos da fermentação podem dar esta impressão de condimentada (frequentemente lembrando laranja e limão).

Estatísticas: OG: 1,062 – 1,075

IBUs: 15 – 30 FG: 1,008 – 1,018

SRM: 4 – 7 ABV: 6 – 7,5%

ANEXO II – Modelos de Garrafas e Tampinhas

GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR



TAMPINHA PRY-OFF – PRATA



ANEXO III – Ficha de Identificação de 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> |