



5º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal

Brasília-DF

2019

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
4A. Munich Helles	14
21A. American IPA	16
X4. Catharina Sour	18
ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas.....	20
GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR.....	21
TAMPINHA PRY-OFF – PRATA	21
ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa	22

1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O 5º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Distrito Federal (ACervA Candanga) e, neste regulamento, passa a ser denominado CONCURSO.

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

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

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

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

2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 3 (três) estilos de cerveja detalhados no item 4.

2.2 Para os 3 (três) 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 não associados à ACervA Candanga que tenham interesse em conhecer a associação, limitado ao máximo de 200 inscrições, independentemente do estilo escolhido.

2.3 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.

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

2.5 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.

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

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

2.8 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.

2.9 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:

16/02/2019 - Divulgação do regulamento e cronograma.

22/02/2019 - Início do prazo para as inscrições.

15/04/2019 - Término do prazo para as inscrições.

22/04/2019 - Início do prazo para recepção das amostras

23/04/2019 - Término do prazo para recepção das amostras.

24/04/2019 - Início da triagem e codificação das amostras.

26/04/2019 - Término da triagem e codificação das amostras.

27/04/2019 - 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 meio de votação disponibilizada aos associados e mediante a indicação da atual diretoria.

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 3 (estilos) estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2015 (http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf):

- a) 4A. Munich Helles
- b) 21A. American IPA
- c) 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.

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 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);

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 adimplentes 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.

7.8 O valor da taxa de inscrição para não associados e/ou associados não adimplentes é:

7.8.1 R\$ 100,00 (cem reais) para uma categoria.

7.8.2 R\$ 160,00 (cento e sessenta reais) para duas categorias, respeitando o limite máximo de 1 (uma) inscrição por categoria.

7.8.3 R\$ 200,00 (duzentos reais) para três categorias, respeitando o limite máximo de 1 (uma) inscrição por categoria.

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 600 ml.

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

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

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

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

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

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

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

9. ENVIO DAS AMOSTRAS

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

9.2 O participante deverá enviar 4 (quatro) amostras (garrafas) de cerveja, para cada categoria na qual se inscreveu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.13 Não serão aceitas amostras fora do prazo estipulado.

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

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

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

10. SOBRE OS RESULTADOS

10.1 O resultado do CONCURSO será divulgado durante evento da ACervA Candanga, 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 (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.

11.3 Prêmios adicionais poderão ser entregues aos cervejeiros melhores classificados, a critério dos 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 irrecurável.

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, 12 de fevereiro de 2019

Flávio Barboza

ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

4A. Munich Helles

Impressão Geral: Uma Lager alemã límpida, maltada, de cor dourada, com um sabor de grãos doces e um final suave e seco. Lúpulo bem sutil, que pode ser de perfil condimentado, floral ou herbal, de conteúdo amargo apenas para ajudar a manter o equilíbrio maltado, mas não doce, o que ajuda a esta cerveja ser uma bebida refrescante, para ser consumida todos os dias.

Aroma: Moderado aroma de maltes de grãos doces. Aroma de lúpulo baixo a moderadamente baixo, que pode ser condimentado, floral ou herbal. Embora um aroma limpo seja mais desejável, uma nota de pouca expressão de DMS ao fundo não chega a ser uma falha. Perfil de fermentação limpa, agradável, com malte dominando o equilíbrio. Os exemplares mais frescos tendem a ter mais aroma de malte doce.

Aparência: Cor de amarelo médio a palha. Limpa. Colarinho de espuma branca cremosa e persistente.

Sabor: Inicia moderadamente maltada, sugerindo dulçor, um moderado sabor de malte com caráter de grãos doces, e com uma impressão suave e arredondado no palato suportada por um baixo para médio baixo amargor de lúpulo. O final é suave e seca, sem percepção de carbonatação vívida ou efervescente. Baixo a moderadamente baixo sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Os maltes dominam o lúpulo no palato, no final e no retrogosto, mas o lúpulo deve ser perceptível. Não deve haver nenhum dulçor residual, basta a impressão de malte com amargor muito suave. Exemplares muito frescos parecem mais doces devido ao caráter rico e fresco de malte que pode desaparecer com o tempo. Perfil de fermentação limpa.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação média. Macia, com caráter lager intenso.

Comentários: Uma Pils completamente atenuada e maltada. Helles é uma cerveja de malte acentuado que não é excessivamente doce, mas concentra-se em sabor de malte com um amargor bem escondido, que desempenha um papel secundário. Exemplares de exportação podem rapidamente perder algumas das ricas características do malte, que a maioria das vezes sugere dulçor. A Helles em Munique tende a ser mais delicada em todos os aspectos do que aquelas que são produzidas fora da cidade, e que podem ser mais assertivas, com mais corpo, sabor e caráter de lúpulo.

História: Criada em Munique em 1894 na Cervejaria Spaten para competir com as cervejas claras tipo Pilsner. Atualmente, o estilo mais popular no sul da Alemanha.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner continental, variedades de tradicionais lúpulos alemães do tipo Saaz, levedura lager alemã, com caráter de fermentação limpo.

Comparação de Estilos: Similar, no equilíbrio de maltes e amargor, à Munich Dunkel, mas com menor dulçor maltado ao natural, e clara ao invés de escura. Mais corpo e presença de malte que uma German Pils alemã, mas com menos caráter de lúpulo. Perfil de malte semelhante ao de uma German Exportbier, mas com menos lúpulo no equilíbrio.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.048

FG: 1.006 – 1.012

IBUs: 16 – 22

SRM: 3 – 5

ABV: 4.7 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Maltada.

21A. American IPA

Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos ou Novo Mundo. O equilíbrio 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 caracteres de lúpulo destacar-se na cerveja.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrica, 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 a médio-baixo e limpo aroma de maltes com caráter de grãos 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 de álcool contida 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 e que passam por dry hopping podem ser turvas. Colarinho de média formação, branco 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 com caráter de grãos, embora sejam aceitáveis algumas notas suaves de caramelo ou tostado. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final seco a semi-seco; o dulçor residual deve ser baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero (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 na Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a médio-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Leve aquecimento alcoólico não é uma falha se não interferir no equilíbrio geral.

Comentários: Uma interpretação moderna da cerveja artesanal americana 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 Liberty 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 anteriores produzidas na os 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 com a brassagem em temperaturas mais baixas para permitir 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 Estilos: Mais forte e mais altamente lupulada que uma American Pale Ale. Comparada 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 equilíbrio mais lupulado e que é ligeiramente mais forte do que a maioria dos exemplos ingleses. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com um equilíbrio 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.

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

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 CAÇULA 600 ML, ÂMBAR



TAMPINHA PRY-OFF – PRATA



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