



ACERVA CANDANGA

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

6º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal

Brasília-DF

2021

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	9
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	19
ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa	22

1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O 6º Concurso de Cerveja Artesanal do Distrito Federal é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Distrito Federal (ACervA Candanga) e, neste regulamento, passa a ser denominado CONCURSO.

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

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

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

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

2. QUEM PODE PARTICIPAR

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

2.2 Para os 4 (Quatro) 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 do Distrito Federal e entorno não associados à ACervA Candanga que tenham interesse em conhecer a associação.

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:

12/02/2021 - Divulgação do regulamento e cronograma.

15/02/2021 - Início do prazo para as inscrições.

15/03/2021 - Término do prazo para as inscrições.

12/04/2021 - Início do prazo para recepção das amostras

20/04/2021 - Término do prazo para recepção das amostras.

21/04/2021 - Início da triagem e codificação das amostras.

22/04/2021 - Término da triagem e codificação das amostras.

24/04/2021 - 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 no 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 (quatro) estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2015 (http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf):

- a) Witbier (24A);
- b) Ordinary Bitter (11A);
- c) American Pale Ale (18B);
- d) Czech Premium Pale Lager (3B).

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 se embriagar 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, as 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.

7.3 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.

7.4 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.

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

ETAPA 1: Inscrição na página do concurso no site

<https://www.eventbrite.com.br/e/60-concurso-acerva-candanga-registration-139638276845>

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.

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

7.7 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).

7.8 O valor da taxa de inscrição para associados adimplentes será de R\$ 25,00 (Vinte e Cinco reais) por estilo.

7.9 O valor da taxa de inscrição para não associados e/ou associados não adimplentes será de R\$ 50,00 (Cinquenta reais) por estilo.

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

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

7.12 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 ou 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, 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 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 (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 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 no 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.

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

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

Brasília, DF, 08 de fevereiro de 2021

Comissão Organizadora

ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf

24A. Witbier

Impressão Geral: Uma ale à base de trigo, refrescante, elegante, saborosa, de moderada intensidade.

Aroma: Moderado maltado doce (muitas vezes com leves notas de mel e/ou baunilha), com aromáticos de trigo suaves, condimentados e de grãos, geralmente com um pouco de acidez. Moderado perfume de coentro, na maioria das vezes com uma complexa nota herbal, picante, ou apimentada ao fundo. Moderado frutado com vivaz cítrico de laranja. Um baixo aroma de lúpulo condimentado-herbal é opcional, mas não deve nunca se sobrepor às outras características. Aroma vegetal, como de aipo, ou aromas como de presunto são inapropriados. As especiarias devem se misturar com os aromas frutados, florais e doces e não devem ser excessivamente fortes.

Aparência: A cor varia de amarelo palha muito pálido ao dourado muito claro. A cerveja é muito turva em razão do amido dos grãos e/ou leveduras, o que lhe dá uma aparência leitosa, esbranquiçada amarelado. Colarinho denso, branco, como de mousse. A retenção de espuma deve ser muito boa.

Sabor: Agradável sabor de grãos maltados doces (muitas vezes com um caráter de mel e/ou baunilha) e um frutado vivaz cítrico de laranja. Refrescante e borbulhante (crisp) com um seco e, muitas vezes final ácido. Pode ter um baixo sabor de pão de trigo. Opcionalmente tem um gosto muito leve de acidez láctica. Os sabores herbais e condimentados, que podem incluir coentro e outras especiarias, são comuns, mas devem ser sutis e equilibrados, e não pungentes. Um sabor de lúpulo condimentado-terroso é baixo a nenhum, e se perceptível, nunca fica no caminho das cascas de laranja. Não deve ser excessivamente seca e fina, nem deve ser espessa e pesada.

Comentários: A presença, o caráter e o grau de condimentação e acidez láctica variam. As cervejas excessivamente condimentadas e/ou aciduladas não são bons exemplos do estilo. Coentro de certas origens pode dar um inapropriado caráter de presunto ou aipo. A cerveja tende a ser frágil e não envelhece bem, pelo que os exemplares mais jovens, frescos, adequadamente manejados são os mais desejáveis. A maioria dos exemplares parece ter aproximadamente 5% ABV. História: Um estilo de cerveja belga de 400 104 anos de idade, que morreu em 1950; que mais tarde foi revivido por Pierre Celis em Hoegaarden, e tem crescido em popularidade ao longo do tempo, tanto com os cervejeiros artesanais modernos como pelos produtores do mercado de massa que a veem como uma cerveja sazonal de verão um pouco frutada. Ingredientes Característicos: Cerca de 50% de trigo não maltado e 50% de malte de cevada claro (geralmente malte Pils) constituem a composição de grãos. Em algumas versões, até 5-10% pode ser usado aveia crua. Especiarias como semente de coentro recém-moído e Curação ou, às vezes, casca de laranja doce, complementam o aroma doce e são muito característicos. Outras especiarias (por exemplo, camomila, cominho, canela, pimenta-da-guiné) podem ser utilizadas para dar complexidade, mas são muito menos proeminentes. A levedura Ale propensa à produção de sabores condimentados suaves são muito característicos. Em alguns casos, é realizada uma fermentação láctica muito limitada, ou a adição real de ácidos lácticos. Comparação de Estilos: Baixo nível de amargor com um equilíbrio similar a uma Weissbier, mas com as especiarias e o caráter cítrico proveniente de adições, ao invés da levedura.

Estatísticas Vitais: OG: 1.044 – 1.052 FG: 1.008 – 1.012 IBUs: 8 – 20 SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%
Exemplos Comerciais: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit,

Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Condimentada.

11A. Ordinary Bitter

Impressão Geral: A baixa densidade, baixo nível de álcool e baixa carbonatação fazem com que esta seja uma cerveja de sessão, fácil de beber. O perfil de malte pode variar no sabor e na intensidade, mas nunca deve ofuscar a impressão geral de amargor. A drinkability é um componente crítico do estilo.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, muitas vezes (mas nem sempre), com um leve perfil de caramelo. Complexidade de malte de pão, biscoito ou leve tostado são comuns. Leve a moderado frutado. O aroma de lúpulo varia de moderado a nenhum, tipicamente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Geralmente não apresenta diacetil, embora seja permitido em níveis baixos.

Aparência: Cor âmbar claro ou acobreado claro. Transparência de boa a brilhante. Colarinho branco a bege claro, de baixa a moderada formação. Pode ter um colarinho de baixo volume devido à sua baixa carbonatação.

Sabor: Amargor médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Moderado a baixo sabor de lúpulo normalmente com o caráter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Baixo a médio maltado com um final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou leve tostado. Um baixo a moderado sabor de caramelo ou toffee é opcional. O equilíbrio é muitas vezes decididamente amargo, embora o amargor não deva sobrepor-se completamente o sabor de malte, os ésteres e o lúpulo. Geralmente sem diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação de Boca: Corpo baixo a médiobaixo. Carbonatação baixa, que pode ser moderada nos exemplares engarrafados.

Comentários: O membro com menos densidade da família das British Bitters, normalmente conhecida pelos consumidores como "Bitter" (algumas cervejarias se referem como Ordinary Bitter para distingui-la de outros membros da família). História: Ver observações introdutórias para a categoria. Ingredientes Característicos: Malte Pale, Âmbar e/ou Cristal. Pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como 40 açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, devem ser de baixa intensidade. Levedura Inglesa é característica.

Comparação de Estilos: Algumas versões modernas são fabricadas exclusivamente com malte claro e são conhecidos como Golden Ales, Summer Ales ou Golden Bitters. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, mas diferente e ao contrário do lupulado agressivo percebido do meio para o final, nas American Ales. Estatísticas Vitais: OG: 1.030-1.039 FG: 1.007-1.011 IBU: 25-35 SRM: 8-14 ABV: 3,2-3,8%

Exemplos Comerciais: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter. Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Amarga.

18B. American Pale Ale

Impressão Geral: Uma Ale clara, refrescante e lupulada, contudo com sustentação de malte suficiente para fazer uma cerveja equilibrada e de drinkability. A presença de lúpulo de perfil limpo pode ser reflexo da utilização de clássicos ou modernos varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de características. Uma intensidade média de lúpulos transmitida por cervejas americanas claras está presente, geralmente equilibrada, para ser mais acessível que as modernas American IPAs.

Aroma: Moderado a forte, de varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de possíveis características, incluindo cítricos, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão. Nenhuma dessas características específicas é necessária, mas o lúpulo deve ser aparente. Baixa a moderada maltosidade dá sustentação à apresentação dos lúpulos e pode apresentar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, tosta, biscoito, caramelo). Ésteres frutados variam de moderado a ausente. Dry-hopping (se usado) pode adicionar notas gramíneas, embora este caráter não deva ser excessivo.

Aparência: Dourado claro a âmbar claro. Colarinho branco a bege claro, moderadamente volumoso, com boa retenção. Geralmente bastante límpida, embora as versões em que é realizado dryhopping podem ser um pouco turvas.

Sabor: Sabor de lúpulos moderado a alto, geralmente indicando um caráter de lúpulos americanos ou Novo Mundo (cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc.). Baixo a moderado caráter maltado de grãos limpo dá suporte à apresentação dos lúpulos, e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (pão, tostado, biscoito). O equilíbrio é normalmente em direção aos lúpulos de adição tardia e ao amargor, mas a presença de malte deve ser sólida, não perdida ao fundo. Os sabores de caramelo são muitas vezes ausentes ou bastante restritos (mas são aceitáveis, desde que eles não colidam e suporte à apresentação atenuem a presença dos lúpulos). Ésteres frutados derivados da levedura podem variar de moderados a ausentes, embora muitos varietais de lúpulos sejam bastante frutados. O amargor de lúpulo varia de moderado a alto, com um final semi-seco a seco. O sabor de lúpulo e de amargor, muitas vezes permanece no final, mas o retrogosto geralmente deve ser limpo e sem aspereza (harsh). Dry-hopping (se realizado) pode adicionar notas gramíneas, embora este caráter não deva ser excessivo.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada a alta. Final geralmente macio, sem adstringência e aspereza. Comentários: Novas variedades de lúpulo e métodos de seu uso continuam a ser desenvolvidos. Os juízes devem admitir como correto o emprego de lúpulos modernos neste estilo, assim como as variedades clássicas. A American Pale Ale tornou-se um estilo de cerveja artesanal internacional, com adaptações locais surgindo em muitos países que experimentam um crescimento vertiginoso do mercado de cerveja artesanal. A maneira de adição de lúpulo pode variar desde a clássica adição massiva para amargor até os modernos exemplares com adições tardias de lúpulo; todas as variações são aceitáveis.

História: Uma adaptação da English Pale Ale pela moderna Escola Americana de cerveja artesanal, revelando ingredientes de terroir americano (lúpulo, malte, levedura e água). Antes da explosão da popularidade das IPAs, foi tradicionalmente a mais conhecida e popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes Característicos: Malte Pale Ale, tipicamente o norte-americano, duas fileiras. Lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma ampla gama de características aceitáveis. Levedura Ale americana ou inglesa (neutra a levemente 70 frutada). Grãos especiais podem adicionar caráter e complexidade, mas geralmente correspondem a uma porção relativamente pequena do grist. Grãos que acrescentam sabor de malte e riqueza, leve dulçor, e notas de pão ou leve tostado são frequentemente usado (juntamente com lúpulo final) para diferenciação das marcas. Comparação de Estilos: Normalmente de cor mais clara, com subprodutos de fermentação mais limpos, e tendo menos sabores de caramelo do que as contrapartes inglesas. Pode haver alguma sobreposição na cor entre American Pale Ale e American Amber Ales. As American Pale Ale geralmente serão mais limpas, com menor perfil de maltes caramelados, menos corpo, e muitas vezes com lúpulos de finalização. Menos intensidade de amargor no equilíbrio e intensidade de álcool do que uma American IPA. Mais equilibrada e com maior drinkability, e menos intensidade de lúpulos de amargor do que uma American IPA de potencial alcoólico reduzido, com intensidade de sessão (Session IPA).

Estatísticas Vitais: OG: 1.045 – 1.060 FG: 1.010 – 1.015 IBUs: 30 – 50 SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2% Exemplos Comerciais: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Pale-Ale, Amarga, Lupulada.

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca rica, com muito caráter de malte e lúpulo, e com um final longo e arredondado. Complexa, mas bem equilibrado e refrescante. Os sabores de malte são complexos para uma típica cerveja tipo Pilsner e o amargor é forte, mas limpo e sem aspereza, o que dá uma impressão arredondada que faz com que seja fácil de beber.

Aroma: Notas maltadas ricas e destacando pão, de intensidade média a média-alta, com um buquê de lúpulos médio-baixo a médio-alto, com perfil condimentado, floral ou herbal, embora o equilíbrio entre o malte e o lúpulo pode variar, sendo a interação rica e complexa. Diacetil suave e/ou muito baixos ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não necessitam de estarem presentes.

Aparência: Cor de tom dourado a dourado profundo. Transparente, de nitidez cristalina. Colarinho de espuma branca, cremosa, densa e duradoura.

Sabor: Maltado de pão rico e complexo, acompanhado com um amargor pronunciado, mas suave e arredondado, com sabor floral e condimentado. Os sabores de malte e lúpulo variam de médio e médio-alto, com o malte podendo ter uma ligeira impressão de caramelo. O amargor é proeminente, mas nunca áspero. O equilíbrio final pode tender tanto para os lúpulos como para os maltes, mas nunca destacado para qualquer um deles. Leve a moderado diacetil e níveis baixos de ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não precisam estar presentes.

Sensação de Boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a baixa.

Comentários: Em geral, um grupo de pivo Plzenského typu ou cervejas tipo Pilsner. Este estilo é uma combinação de estilos tchecos Svetlý Lezak (11 a 12,9° P) e Speciální Svetle pivo (13-14,9° P). Na República Tcheca, apenas a Pilsner Urquell é chamado Pilsner, apesar de amplamente adotado esse nome em todo o mundo. Versões de Kvasnicové ("levedura de cerveja") são populares na República Tcheca, e podem usar krausening ou uma nova dose de levedura após a fermentação. Estas cervejas são, por vezes, turvas, com um caráter subjacente de levedura e um maior caráter de lúpulo. Exemplos modernos variam muito no equilíbrio de maltes e lúpulos e muitos deles não são tão lupulados como a Pilsner Urquell.

História: Comumente associada à Pilsner Urquell, que foi produzida pela primeira vez em 1842, após a construção de uma nova fábrica de cerveja por burgueses descontentes com a cerveja padrão até então produzida em Pilsen. É creditado ao cervejeiro bávaro Josef Groll como o primeiro a produzir esta cerveja.

Ingredientes Característicos: Água mole com baixo teor de sulfato e de carbonato, lúpulo do varietal Saaz, malte e fermento lager tcheco. A água com baixa concentração de íons proporciona um perfil lupulado distinto, suave e arredondado apesar das altas taxas de lúpulos usados. O nível de amargor de alguns exemplares mais comerciais tem diminuído nos últimos anos, embora não tanto como muitos exemplares contemporâneos alemães.

Comparação de Estilos: Mais cor, presença de malte e corpo do que uma German Pils, com um final mais cheio e uma impressão limpa e suave. Mais forte do que uma Czech Pale Lager. 10 Estatísticas Vitais: OG: 1.044 – 1.060 FG: 1.013 – 1.017 IBUs: 30 – 45 SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8% Exemplos Comerciais: Bernard Svátec ní ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumave Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únetická 12°. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pilsner, Equilibrada, Lupulada.

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



TAMPINHA PRY-OFF – (prata, branca, amarela, verde ou
vermelha)



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