



ACERVA CANDANGA

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL



COMO SE PREPARAR PARA  
CONCURSOS CERVEJEIROS

Ricardo  
**Zanatta**  
Machado

# PORQUE PARTICIPAR DE UM CONCURSO? (1/2)

- Receber um feedback honesto e técnico sobre sua cerveja
  - Juízes são treinados / estudaram para isso (Juízes BJCP, sommeliers, cervejeiros profissionais)
  - Amigos podem não te dar um feedback sincero
  - Pessoa pode não gostar do estilo feito e dar um feedback incorreto (principalmente em estilos não tradicionais do grande público (Rauchbier, Sours, etc.))
- Melhorar a sua cerveja
  - BJCP estimula juízes a serem positivos no feedback e a darem dicas construtivas sobre como consertar os prováveis erros
  - *“Dar aos participantes um feedback sobre as impressões a respeito da qualidade de suas produções, a fim de melhorar a sua qualidade”* (Papel dos juízes, Judge Procedures Manual BJCP)
  - *“Comentários do juiz devem ser justos e construtivos”* (Papel dos juízes, Judge Procedures Manual BJCP)

# PORQUE PARTICIPAR DE UM CONCURSO? (2/2)

- Envolvimento com o hobby
- Prazer em competir
- Prazer pessoal
- Diversão
  - Resultados dos concursos são divulgados em encontros cervejeiros
- Reconhecimento / Credibilidade
- Networking (contatos)
- Forçar-se a estudar para melhorar

# DIVERSÃO E NETWORKING



# PORQUE MUITAS PESSOAS NÃO QUEREM PARTICIPAR DE CONCURSOS?

- Falta de interesse
  - Há aqueles que querem apenas produzir suas cervejas para beber sozinho ou com os amigos
  - Não se importam com a opinião dos outros
- Falta de confiança
  - Cerveja não seria boa o suficiente para ganhar a competição
- Experiências ruins
  - Não concordar com o feedback dado
  - Insatisfações com a organização
  - Resultados ruins
- Desconhecimento das “regras”
  - Geralmente há regras (editais)

# BJCP



- *Beer Judge Certification Program*
- Criado em 1985 por esforços conjuntos da *Home Wine and Beer Trade Association (HWBTA)* e a *American Homebrewers Association (AHA)*
- Desde 1995 tem operado de forma independente das organizações fundadoras
- Organização sem fins lucrativos
- Incentivar o avanço na educação das pessoas que se preocupam com a avaliação de cerveja, hidromel e cidra
- Certifica e classifica juízes de cerveja por meio de um processo de exame e monitoramento, reconhecimento de concursos e fornecimento de recursos educacionais para os juízes
- Guia de estilos de cerveja: [https://www.bjcp.org/docs/2015\\_Guidelines\\_Beer.pdf](https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf)

# COMO SE TORNAR UM JUIZ BJCP? (1/2)



- BJCP Entrance Examination
  - Prova teórica online
  - 180 questões em 60 minutos → V/F, múltipla escolha, múltiplas respostas
  - Custo: 1 tentativa → 10 usd / 3 tentativas → 20 usd
  - Resultado: aprovado ou reprovado (não se sabe a nota)
  - Para aprovação: min 60% da prova
  - Aprovado → 1 ano para fazer o BJCP Beer Judging Exam (prova teórica escrita e *tasting*)

Date	Location	Coordinator	Phone	Seats
Feb 22	Niagara-on-the-Lake, ON	Victor Sogli	N/A	12
March 2020 (no further exam sites may be registered)				
Mar 1	Washington, DC Cider Judging Exam	Stephen Chapman	703-693-7136	12
Mar 7	Buenos Aires, ARGENTINA	Diego Sali	+54-9111664511	12
Mar 7	Asheville, NC	Steve Morgan	N/A	12
Mar 13	Blumenau, SC BRAZIL Beer Judging and Mead Judging Exams Offered	Marcela Odebrecht Jr	456 47 99-939781	12

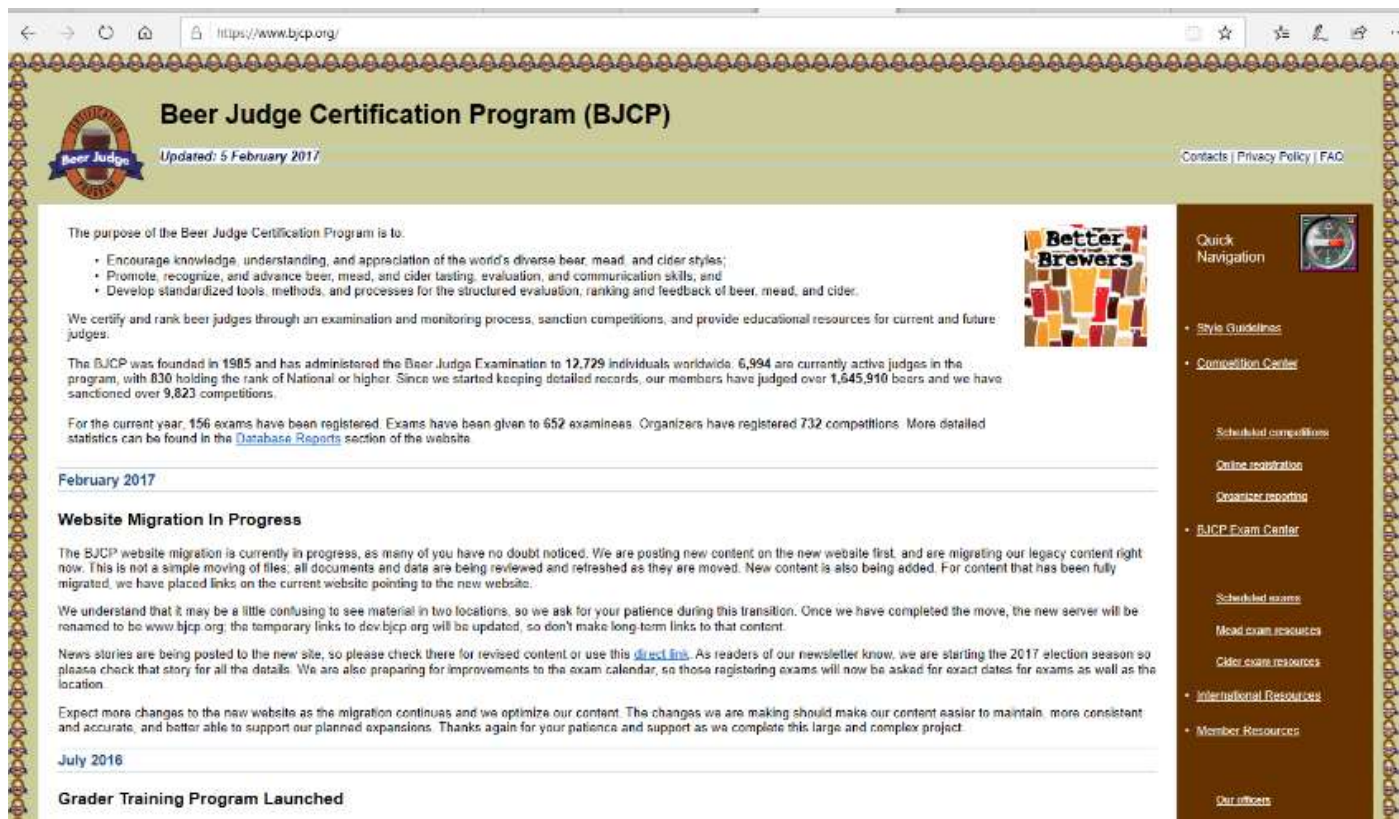
# COMO SE TORNAR UM JUIZ BJCP? (2/2)



- BJCP Judging Exam
  - 3 horas de duração
  - 70% Parte teórica escrita (essay portion) + 30% Parte prática (Tasting portion)
  - Parte teórica escrita:
    - Aspectos técnicos da fabricação de cerveja, ingredientes, processo de fabricação e possíveis falhas.
    - Estilos, incluindo características, história, ingredientes e técnicas de fabricação.
    - O BJCP (os juizes representam o BJCP e devem ser capazes de explicar o programa a potenciais juizes e a cervejeiros caseiros).
    - Procedimentos de julgamento e ética (manual de procedimentos do juiz BJCP)
  - Parte prática:
    - Julgar 4 cervejas
    - Gabarito: juiz experiente (Proctor)
  - Mínimo para aprovação: 60%



# BJCP – MAIORES INFORMAÇÕES



<https://www.bjcp.org/>

## Beer Judge Certification Program (BJCP)

Updated: 5 February 2017

[Contacts](#) | [Privacy Policy](#) | [FAQ](#)

The purpose of the Beer Judge Certification Program is to:

- Encourage knowledge, understanding, and appreciation of the world's diverse beer, mead, and cider styles;
- Promote, recognize, and advance beer, mead, and cider tasting, evaluation, and communication skills, and
- Develop standardized tools, methods, and processes for the structured evaluation, ranking and feedback of beer, mead, and cider.

We certify and rank beer judges through an examination and monitoring process, sanction competitions, and provide educational resources for current and future judges.

The BJCP was founded in 1985 and has administered the Beer Judge Examination to 12,729 individuals worldwide. 6,994 are currently active judges in the program, with 830 holding the rank of National or higher. Since we started keeping detailed records, our members have judged over 1,645,910 beers and we have sanctioned over 9,823 competitions.

For the current year, 156 exams have been registered. Exams have been given to 652 examinees. Organizers have registered 732 competitions. More detailed statistics can be found in the [Database Reports](#) section of the website.

### February 2017

#### Website Migration In Progress

The BJCP website migration is currently in progress, as many of you have no doubt noticed. We are posting new content on the new website first, and are migrating our legacy content right now. This is not a simple moving of files, all documents and data are being reviewed and refreshed as they are moved. New content is also being added. For content that has been fully migrated, we have placed links on the current website pointing to the new website.

We understand that it may be a little confusing to see material in two locations, so we ask for your patience during this transition. Once we have completed the move, the new server will be renamed to be [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org), the temporary links to [dev.bjcp.org](http://dev.bjcp.org) will be updated, so don't make long-term links to that content.

News stories are being posted to the new site, so please check there for revised content or use this [direct link](#). As readers of our newsletter know, we are starting the 2017 election season so please check that story for all the details. We are also preparing for improvements to the exam calendar, so those registering exams will now be asked for exact dates for exams as well as the location.

Expect more changes to the new website as the migration continues and we optimize our content. The changes we are making should make our content easier to maintain, more consistent and accurate, and better able to support our planned expansions. Thanks again for your patience and support as we complete this large and complex project.

### July 2016

#### Grader Training Program Launched

**Better Brewers**

Quick Navigation

- [Style Guidelines](#)
- [Competition Center](#)
- [Scheduled competitions](#)
- [Online registration](#)
- [Diploma printing](#)
- [BJCP Exam Center](#)
- [Scheduled exams](#)
- [Mead exam resources](#)
- [Cider exam resources](#)
- [International Resources](#)
- [Member Resources](#)
- [Our offices](#)

# BJCP — GUIA DE ESTILOS

[HTTPS://WWW.BJCP.ORG/DOCS/2015\\_GUIDELINES\\_BEER.PDF](https://www.bjcp.org/docs/2015_guidelines_beer.pdf)

## TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION TO THE 2015 GUIDELINES.....	iv
Styles and Categories.....	iv
Naming of Styles and Categories.....	iv
Using the Style Guidelines.....	v
Format of a Style Description.....	vi
Style Description Language.....	vii
INTRODUCTION TO BEER STYLES.....	viii
Brewer Categorization.....	viii
Common Attributes of All Beer Styles.....	viii
Glossary.....	ix
Hop Terms.....	ix
Malt or Mashing Terms.....	ix
Yeast or Fermentation Terms.....	ix
Quality or Off-Flavor Terms.....	ix
Appearance Terms.....	x
Color Reference.....	x
Style Organization.....	x
Style Tag Reference.....	x
1. STANDARD AMERICAN BEER.....	1
1A. American Light Lager.....	1
1B. American Lager.....	1
1C. Cream Ale.....	1
1D. American Wheat Beer.....	2
2. INTERNATIONAL LAGER.....	3
2A. International Pale Lager.....	3
2B. International Amber Lager.....	3
2C. International Dark Lager.....	4
3. CZECH LAGER.....	4
3A. Czech Pale Lager.....	4
3B. Czech Premium Pale Lager.....	5
3C. Czech Amber Lager.....	5
3D. Czech Dark Lager.....	6
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER.....	6
4A. Attenuic Helles.....	6
4B. Festbier.....	7
4C. Helles Bock.....	7
5. PALE BITTER EUROPEAN BEER.....	8
5B. Kölsch.....	8
5C. German Helles Exportbier.....	9
5D. German Pils.....	9
6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER.....	10
6A. Mizen.....	10
6B. Rumbier.....	10
6C. Dunkel Bock.....	11
7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER.....	12
7A. Vienna Lager.....	13
7B. Altbiere.....	13
7C. Kellerbier.....	13
Kellerbier: Pale Kellerbier.....	13
Kellerbier: Amber Kellerbier.....	14
8. DARK EUROPEAN LAGER.....	14
8A. Munich Dunkel.....	14
8B. Schwarzbier.....	15
9. STRONG EUROPEAN BEER.....	16
9A. Doppelbock.....	16
9B. Eisbock.....	16
9C. Baltic Porter.....	17
10. GERMAN WHEAT BEER.....	17
10A. Weizenbier.....	17
10B. Dunkles Weizenbier.....	18
10C. Weizenbock.....	18
11. BRITISH BITTER.....	19
11A. Ordinary Bitter.....	19
11B. Best Bitter.....	20
11C. Strong Bitter.....	20
12. PALE COMMONWEALTH BEER.....	21
12A. British Golden Ale.....	21
12B. Australian Sparkling Ale.....	21
12C. English IPA.....	22
13. BROWN BRITISH BEER.....	23
13A. Dark Mild.....	23
13B. British Brown Ale.....	23
13C. English Porter.....	24

## 21. IPA

The IPA category is for modern American IPAs and their derivatives. This does not imply that English IPAs aren't proper IPAs or that there isn't a relationship between them. This is simply a method of grouping similar styles for competition purposes. English IPAs are grouped with other English-derived beers, and the stronger Double IPA is grouped with stronger American beers. The term "IPA" is intentionally not spelled out as "India Pale Ale" since none of these beers historically went to India, and many aren't pale. However, the term IPA has come to be a balance-defined style in modern craft beer.

### 21A. American IPA

**Overall Impression:** A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale, showcasing modern American or New World hop varieties. The balance is hop-forward, with a clean fermentation profile, dryish finish, and clean, supporting malt allowing a creative range of hop character to shine through.

**Aroma:** A prominent to intense hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. A low to medium-low clean, grainy-malty aroma may be found in the background. Fruitness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

**Appearance:** Color ranges from medium gold to light reddish-amber. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

**Flavor:** Hop flavor is medium to very high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to very high hop bitterness. Malt flavor should be low to medium-low, and is generally clean and

grainy-malty although some light caramel or toasty flavors are acceptable. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Dry to medium-dry finish; residual sweetness should be low to none. The bitterness and hop flavor may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

**Mouthfeel:** Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

**Comments:** A modern American craft beer interpretation of the historical English style, brewed using American ingredients and attitude. The basis for many modern variations, including the stronger Double IPA as well as IPAs with various other ingredients. Those other IPAs should generally be entered in the Specialty IPA style. Oak is inappropriate in this style; if noticeably oaked, enter in wood-aged category.

**History:** The first modern American craft beer example is generally believed to be Anchor Liberty Ale, first brewed in 1975 and using whole Cascade hops; the style has pushed beyond that original beer, which now tastes more like an American Pale Ale in comparison. American-made IPAs from earlier eras were not unknown (particularly the well-regarded Ballantine's IPA, an oak-aged beer using an old English recipe). This style is based on the modern craft beer examples.

**Characteristic Ingredients:** Pale ale or 2-row brewers malt as the base, American or New World hops, American or English yeast with a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt,

but mashed at lower temperatures for high attenuation. Sugar additions to aid attenuation are acceptable. Restrained use of crystal malts, if any, as high amounts can lead to a sweet finish and clash with the hop character.

**Style Comparison:** Stronger and more highly hopped than an American Pale Ale. Compared to an English IPA, has less of the "English" character from malt, hops, and yeast (less caramel, bread, and toast; more American/New World hops than English; less yeast-derived esters), less body, and often has a more hoppy balance and is slightly stronger than most examples. Less alcohol than a Double IPA, but with a similar balance.

**Vital Statistics:** IBUs: 40 – 70 SRM: 6 – 14

OG: 1.056 – 1.070 FG: 1.008 – 1.014 ABV: 5.5 – 7.5%

**Commercial Examples:** 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

**Tags:** high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

# CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE UMA CERVEJA

**SÚMULA DE CERVEJA**

Programa de competição aprovado por AHA/BJCP <http://www.homebrewersassociation.org>

Nome do Juiz (Itens): \_\_\_\_\_ Nº categoria \_\_\_\_\_ Subcategoria (a-f) \_\_\_\_\_ Nº Inscrição \_\_\_\_\_  
 ID BJCP do Juiz \_\_\_\_\_ Subcategoria (por extenso) \_\_\_\_\_  
 Email do Juiz \_\_\_\_\_ Ingredientes especiais: \_\_\_\_\_

**Nível ou Situação no BJCP:**  
 Apprentice  Recognized  Certified  Grand Master  
 Novice  Master  Honorary Master  Honorary GM  Juiz de Hóspedes  
 Juiz Provisório  Nível Pendente

**Qualificações fora do BJCP:**  
 Cervejeiro Profissional  Beer Sommelier  Não BJCP  
 Certified Cicerone  Master Cicerone  
 Tratamento Sensorial  Outro \_\_\_\_\_

**Definição de Nomenclatura (Marque os que se aplicam):**  
 **Acetaldeído** - Aroma e sabor como de maçã-verde.  
 **Alcoólico** - O aroma, sabor e efeito de calor do etanol e álcoois superiores. Às vezes descrito como "quente".  
 **Adstringente** - Aspreza prolongada, sensação de repugnância e/ou secura no final retrogosto, sensação áspera de grão, sensação provocada pelas cascas.  
 **Diacetil** - Aroma e sabor de manteiga artificial, buttery/corn ou ruffe. Às vezes percebido como sensação escorregadia na língua.  
 **DMS (dimetil sulfureto)** - Em baixos níveis, um aroma e sabor doce parecido com milho cozido ou enlatado.  
 **Esteres** - Aroma e/ou sabor de qualquer éster (frutas, aromatizantes de frutas ou rosas).  
 **Gramineo** - Aroma/sabor de grama recém-cortada ou folhas verdes.  
 **Atingido por luz** - Similar ao aroma de um gambi.  
 **Metálico** - Sabor de lata, moeda, cobre, ferro ou sangue.  
 **Mafe** - Aromas/sabores de ranço, mofo ou bolor.  
 **Oxidado** - Qualquer sabor e aroma como de vinho, papão, papel ou Xerez, ou uma combinação destes.  
 **Fenólico** - Especiarias (cravo-da-índia, pimenta), fumaça, plástico, fita adesiva e/ou remédio (clorofeno).  
 **Solvente** - Aromas e sabores de álcoois superiores (álcoois fusel). Similar a aromas de acetona ou ésteres.  
 **Azedo/Ácido** - Acidez em aroma e sabor. Pode ser intenso e limpo (ácido láctico), ou como vinagre (ácido acético).  
 **Exstrefe** - O aroma de ovo podre ou sulfúreo queimando.  
 **Vegetal** - Aroma e sabor de legumes cozidos, enlatados ou apodrecidos (espólio, cebola, apio, aspargo etc.).  
 **Levedura** - Aroma ou sabor de pão, manteiga ou levedura.

**Inspeção da garrafa:**  Tamanho, tampa, enclausuras, sensação de vidro apropriadas etc.  
 Comentários: \_\_\_\_\_

**Aroma** (conforme apropriado para o estilo) \_\_\_\_\_ /2  
 Comente sobre taste, lipids, ésteres e outros aromáticos

**Aparência** (conforme apropriado para o estilo) \_\_\_\_\_ /3  
 Comente sobre cor, limpidez e claridade (transparência, cor e texture)

**Sabor** (conforme apropriado para o estilo) \_\_\_\_\_ /20  
 Comente sobre taste, lipids, características da fermentação, equilíbrio, finish/retrogo e outras características de sabor

**Sensação na Boca** (conforme apropriado para o estilo) \_\_\_\_\_ /5  
 Comente sobre corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência e outras sensações palatais

**Impressão Geral** \_\_\_\_\_ /10  
 Comente sobre o prazer geral de beber associado à aparência, ol sugestões de melhorias

Total \_\_\_\_\_ /50

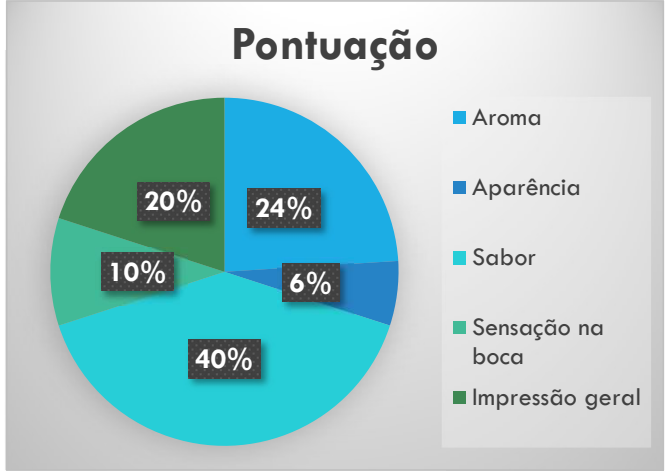
Nível de Qualidade	Destacado (45-50):	Exemplo de estilo de classe mundial.
	Excelente (38-44):	Exemplifica bem o estilo, segue estritamente o estilo.
	Muito Bom (30-37):	Conformidade dentro das parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
	Bom (21-29):	Está o alvo no estilo ou apresenta falhas.
	Razoável (14-20):	Subpar/aceitável (admissível) ou grandes deficiências de estilo. Desapontado.
	Problemático (00-13):	Faltam aromas ou sabores indesejados predominantes. Dificil de beber.

Precisão de Estilo	
Exemplo Clássico	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fora de Estilo
Mérito Técnico	
Sem Falhas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Falhas Significativas
Intangíveis	
Maravilhoso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sem Vida


BJCP Beer ScoreSheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 1/2011 Traduzido por Humberto Fröhlich (humberto.fr@gmail.com)

- Aroma (12/50)
- Aparência (3/50)
- Sabor (20/50)
- Sensação na boca (5/50)
- Impressão geral (10/50)

- ✓ Destacado (45-50)
- ✓ Excelente (38-44)
- ✓ Muito bom (30-37)
- ✓ Bom (21-29)
- ✓ Razoável (14-20)
- ✓ Problemático (00-13)



# FICHA DE AVALIAÇÃO VIRTUAL



Edison Sanfelice André  
Blumenau, Brasil  
sanfelice@furb.br  
Neurocientista, pesquisador/professor universitário, Cervejeiro caseiro desde 2013.

32/50

## Aroma

9/12

**Malte**

Nulo B M A

X

Maltes remetem a sensações de caramelo escuro, notas tostadas de casca de pão, biscoito

**Lúpulos**

Nulo B M A

X

Lúpulos característicos do novo mundo atribuem sensorial frutado, cítrico e também resinoso.

**Fermentação**

Nulo R M A

X

Fermentação limpa sem traços de atividade metabólica fenólica ou de ésteres.

**Aparência**

3/3

**Cor**

Amarelo Dourado Âmbar Cobre Marrom Preto

X

Marrom com notas rubi.

Picância interessante provavelmente proveniente dos lúpulos.

## Falhas

Nenhum.

## Geral

6/10

Exemplo Clássico Inadequado ao estilo

X

Semi falhas Falhas significativas

X

Maravilhoso Sem vida

X

## Comentário

Curti bastante essa amostra. Muito bem executada. Beberia mais dela, com certeza. Me dou a liberdade de sugerir cuidar com a graduação alcoólica interferindo no processo de produção. Seja na escolha mais adequada da levedura, seja na temperatura de mosturação. Parabéns.

# COMO FUNCIONA UM CONCURSO BJCP?

- Edital → regras do concurso

## XIV Concurso Nacional das ACervAs 2019

### SUMÁRIO

1. SOBRE O CONCURSO.....	2
2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO.....	2
3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR.....	2
4. SOBRE OS ESTILOS.....	3
5. SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA E LOGÍSTICA DE JULGAMENTO/MESAS.....	3
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	5
7. SOBRE AS INSCRIÇÕES.....	6
8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS.....	6
9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS.....	6
10. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS.....	7
11. DISPOSIÇÕES GERAIS.....	8

# CONCURSO BJCP - ESTILOS

## Nacional das Acervas 2019

### 4. SOBRE OS ESTILOS

4.1. Este CONCURSO é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridos por este programa ([www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)).

4.2. Serão aceitas inscrições neste CONCURSO de todas as 34 (trinta e quatro) incluindo o Apêndice B das categorias de cerveja do Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP, versão 2015.

4.3. É responsabilidade específica do inscrito a escolha do estilo no qual sua amostra será avaliada.

4.4. Cada amostra será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos nas Diretrizes de Estilo do BJCP 2015 e em função do estilo na qual a amostra fora inscrita.

4.5. As cervejas inscritas nas subcategorias 7C Kellerbier, 9A Doppelbock, 10C Weizenbock, 21B Specialty IPA, 23F Fruit Lambic, 24C Bière de Garde, 25B Saison e todas as subcategorias Specialty Type (28-34) necessitam de informações adicionais, conforme detalhado no guia de diretrizes de estilo. Demais estilos que demandem descrição extra de acordo com o BJCP 2015, deverá ser informada.

4.6. A Comissão Avaliadora não poderá remanejar a amostra de estilo.

4.7. As Diretrizes de Estilo em português podem ser consultadas no link oficial: <http://dev.bjcp.org/wp-content/uploads/2013/10/Guia-de-Estilos-BJCP-2015-em-Portugue%CC%82s.pdf>

## AcervaCandanga 2021

### 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](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.

# CONCURSO BJCP - PARTICIPANTES

## Nacional das Acervas 2019

### 3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

3.1. Este concurso é direcionado a associados de qualquer ACervA em dia com seus compromissos estatutários;

## AcervaCandanga 2021

### 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.

# CONCURSO BJCP - DATAS

## Nacional das Acervas 2019

### 2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO

- 29/03/2019 LANÇAMENTO DO REGULAMENTO
- 03/04/2019 INÍCIO DO REGISTRO DE USUÁRIOS (CERVEJEIROS, JUIZES, AUXILIARES)
- 03/05/2019 INÍCIO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 31/05/2019 ENCERRAMENTO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 05/06/2019 INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- **ATENÇÃO: NÃO SERÃO RECEBIDAS AMOSTRAS NO FINAL DE SEMANA (08-09/06/2019)**
- 14/06/2019 TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- 20 a 22/06/2019 AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS
- 22/06/2019 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

## AcervaCandanga 2021

### 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.



# CONCURSO BJCP – GARRAFAS E TAMPAS

## Nacional das Acervas 2019

### 8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS

8.1. Serão aceitas garrafas de vidro na cor âmbar ou não, específicas para cerveja dos volumes de 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (Long Neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “cerveja” ou “AmBev”). Também serão aceitas garrafas de vidro específicas para espumantes, nas cores verde e âmbar no volume de 375ml (meia garrafa). Também serão aceitas latas de no mínimo 330ml e seguindo as demais normas das garrafas que se adequem às latas.

8.2. As garrafas para a mesma inscrição/estilo deverão obrigatoriamente ser do mesmo padrão, sendo assim idênticas.

8.3. Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas (com exceção das citadas no item 8.1.).

8.4. Garrafas estilo swing-top (i.e., Grolsch) serão permitidas.

8.5. Serão aceitas quaisquer tampas metálicas vendidas comercialmente, com inscrição (por exemplo, cerveja artesanal ou fórmula + cerveja) ou sem, de qualquer cor, desde que não identifique o cervejeiro inscrito.

8.6. Serão aceitas quaisquer rolhas vendidas comercialmente, sem inscrições, para envase das garrafas de espumante.

8.7. Os inscritos que enviarem garrafas que não respeitem os requisitos listados acima serão automaticamente desqualificados e não terão direito a reembolso da taxa de inscrição ou das amostras.

### 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.

### 8. GARRAFAS E TAMPAS

8.1 As amostras deverão estar acondicionadas em garrafas de cor âmbar de 600 ml.

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.

AcervaCandanga 2021

AcervaCandanga 2019

# CONCURSO BJCP – RODADAS DE AVALIAÇÃO

## Rodada inicial de avaliação

- Divisão dos juízes em mesas de 2-3 juízes
- Média das notas dos juízes que compõem a mesa
- Melhores exemplares avançam para o Mini-BOS
- Pode ser: Até 3 amostras ou notas acima de 30...

## Mini-Best Of Show

- Define os vencedores dentro de cada categoria
- Categoria ≠ Estilo BJCP (Ex: 21. IPA e não só 21A)
- Agrupamentos (ex: Brown e Porter; Estilo inglês, ...)
- Pode não ter vencedor, ou só prata, ou só bronze...
- Juízes Mini-BOS não sabem nota da rodada anterior!!!

## Best Of Show

- Define a melhor cerveja do concurso (entre todas as categorias)
- Em geral, ouros do Mini-BOS
- Julgada pelos juízes mais bem ranqueados

*Por isso concursos pedem 3-4 amostras*

# COMO MELHOR SE PREPARAR PARA CONCURSOS?

- Preparação técnica (estudos, cursos, ler guia de estilos, horas-copo)
- Definir calendário de brasagens
- Ler atentamente o edital (ler editais anteriores)
- Elaboração de receitas
- Análise da cerveja pronta
- Envase (engarrafamento, identificação provisória, acondicionamento)
- Identificação e envio
- Analisar o feedback (súmulas de avaliação)

# PREPARAÇÃO TÉCNICA

- Estudar sobre a produção em si (óbvio)
- Estudar o estilo a ser produzido previamente
- Ler o BJCP
- Ler sites confiáveis (Homebrewtalk BR e AM, Brulosophy, Braukaiser, beerandbrewing)
- Tomar cervejas-referência do estilo (difícil e tempo de prateleira pode prejudicar)

# DEFINIR CALENDÁRIO DE BRASSAGENS

Barleywines, RIS, Old Ale, etc

Rauch, Brown, ...

IPAs, APAs, Lagers leves

Entrega das amostras

- Depende da sua estrutura (disponibilidade de tempo de brassar, tamanho das levadas, geladeiras para fermentação e clarificação, estrutura para acondicionamento (guarda e envelhecimento), etc...
- Cervejas alcólicas e complexas → 1 ano antes ou mais
- Cervejas onde o lúpulo não é o “ator” principal → 6 meses
- IPAs, APAs e lagers leves → Envase às vésperas da entrega
- Não apressar fermentação, [clarificação] ou carbonatação...

# DEFINIR CALENDÁRIO DE BRASSAGENS

Março 2021

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado	Domingo
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14 <b>Czech</b>
15	16	17	18	19	20	21 <b>Ordinary</b>
22	23	24	25	26	27	28 <b>APA</b>
29	30	31	1	2	3	4

Abril 2021

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado	Domingo
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2

# LER ATENTAMENTE O EDITAL

- Edital muito próximo do concurso? Ler editais anteriores
- Que estilo(s)?
- Garrafas e tampas usar (garrafas 600 ml e tampa prata)
- Data (Nacional sempre em Corpus Christi)

# ELABORAÇÃO DE RECEITAS

- Estudar o estilo a ser produzido previamente
  - Ler o BJCP
  - Ler sites confiáveis
- Consultar receitas em sites e livros confiáveis
  - Designing great beers (Ray Daniels)
  - Modern homebrew recipes (Gordon Strong)
- Tomar cervejas-referência do estilo (difícil e tempo de prateleira/transporte podem prejudicar)
- Pedir opinião sobre sua receita a cervejeiros experientes
- “Desapegar” da receita → receita é o que mais tem na internet; processo é mais importante
- Fazer cerveja demora e é caro → aprender com erro dos outros poupa tempo, \$ e fígado



# ANÁLISE DA CERVEJA PRONTA

- Inscreve-se a cerveja, e não a receita!
- Nem sempre o resultado da brasagem é o que se planejou
- Erros de enquadramento são MUITO comuns!
  - Desconhecimento do cervejeiro
  - Alguns estilos se sobrepõe
  - Cervejas com frutas, madeira, especiarias, etc → não se inscreve no estilo-base; tem que acertar o estilo-base; se colocou que existe o ingrediente adicional, ele tem que ser sentido
  - *“Não julgue nenhuma amostra como um estilo que não seja o que foi inscrito. Pontuações e comentários devem refletir a adequação ao estilo inscrito.”* (Papel dos juízes, Judge Procedures Manual BJCP)
- Pedir feedback de cervejeiros experientes e pessoas que atuam em julgamentos (Douglas, Bárbara, Erick, Tatiana, Matheus, ...)
- Mesmo que não seja uma produção específica para um concurso → Cerveja ficou boa? Separe garrafas dela para mandar para um (ou mais) concursos

# ENVASE

- Cuidado com a carbonatação (sendo forçada ou *primming*)
- Garrafas limpas (contaminação), sem resto de etiqueta ou cola (desclassificação)
- Cuidar do nível de enchimento das garrafas (desclassificação)
- Envasar no mínimo 1 garrafa extra (se concurso pede 4, envase 5; ou envase 9 (para um outro concurso))
  - ESB: AcervaCandanga → nada!; NoNeco → Prata
- Envasar em garrafas menores (300 ou 330 ml) → custo menor: cerveja e transporte
- Identificar as garrafas para evitar confusão
  - Caso real: Envio trocado
  - Escrever na tampa? Etiqueta em volta da boca da garrafa?
- Atentar para o acondicionamento das garrafas após o envase (refrigerado e em pé)



# IDENTIFICAÇÃO E ENVIO

- Etiqueta como pedido no edital (plastificá-la)
  - Caso real: “papel de pão” escrito à mão
- Liga elástica para prender na garrafa (não plastificar a etiqueta na garrafa)
- Plástico bolha
- Caixas com separador e garrafas justas (sem folgas entre as garrafas)
- Empresas de despacho confiáveis (TAM Cargo)
- Etiqueta de “Frágil”, “Este lado para cima”
- Envio coletivo (AcervaCandanga tem feito)
- Preparar-se para envio emergencial da garrafa extra

# IDENTIFICAÇÃO E ENVIO

**BOTTLE ID FORM • • •**

Name \_\_\_\_\_

Street Address \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_

State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_

Phone Number \_\_\_\_\_

Email Address \_\_\_\_\_

Name of Beer \_\_\_\_\_

Category Entered \_\_\_\_\_

Subcategory Entered \_\_\_\_\_

Homebrew Club \_\_\_\_\_

**ATTACH ONE FORM TO EACH BOTTLE**

<p><b>NONECO 2018</b> ATTACH TO BOTTLE w/ <u>CLEAR PACKING TAPE</u> Cover Entire Label</p> <p>0046</p> <p>Entry Number: 0046 *** PAID *** Style: 7A Vienna Lager</p>	<p><b>NONECO 2018</b> ATTACH TO BOTTLE w/ <u>CLEAR PACKING TAPE</u> Cover Entire Label</p> <p>0046</p> <p>Entry Number: 0046 *** PAID *** Style: 7A Vienna Lager</p>
<p><b>NONECO 2018</b> ATTACH TO BOTTLE w/ <u>CLEAR PACKING TAPE</u> Cover Entire Label</p> <p>0046</p> <p>Entry Number: 0046 *** PAID *** Style: 7A Vienna Lager</p>	<p><b>NONECO 2018</b> ATTACH TO BOTTLE w/ <u>CLEAR PACKING TAPE</u> Cover Entire Label</p> <p>0046</p> <p>Entry Number: 0046 *** PAID *** Style: 7A Vienna Lager</p>



# ANÁLISE DO FEEDBACK

- Preparar-se para feedback ilegível

## Impressão Geral

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

8 /10

Muito bom limpa, aroma agradável e molhado.  
limpa agradável, no sabor predomina a malte.  
Faltou um pouco de amargor do limão.

## Impressão Geral

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

7 /10

Cerveja muito bem executada, com poucas considerações  
a serem feitas: as bolhas de carbono devem estar  
mais intensas. Até a chegada do líquido, ele praticamente  
seme e resiste na liberação seguinte. O perfil de  
malte está no limite, com o perfil torrado quase extrapolando  
no conjunto. Mas o equilíbrio é muito bom.

Ótimo trabalho!

Total 33 /50

Total 33 /50

# ANÁLISE DO FEEDBACK

- Preparar-se para feedbacks que não acrescentam muito:

**Sensação na Boca** (conforme apropriado para o estilo) 4 / 5  
Comente sobre corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência e outras sensações palatais  
*Carbonatação boa, after longo e curto*

**Impressão Geral** 9 / 10  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
*Boa experiência de beber, fermentação longa, está no ponto*

Total 39 / 50

# ANÁLISE DO FEEDBACK

- Se o resultado não foi o esperado:
  - Não desanimar
  - Analisar o feedback com senso crítico (como uma correção de prova subjetiva)
  - Sabemos que julgamentos tem certa subjetividade e qualquer avaliação está sujeita a possíveis equívocos
  - Mas acredito que a melhor forma atual ainda é a melhor que temos para avaliar e possibilitar uma competição
  - Tentar evitar culpar exclusivamente o avaliador (já temos a tendência de culpar o insumos, o juiz, a organização, etc...)
  - Usar o feedback para rever os erros de processo, de fermentação, de concepção da receita, e.... Se for o caso, tente outra vez!!
  - Por fim, e mais importante... Não dê muita importância a um eventual resultado negativo... **É tudo uma grande brincadeira!!!**
- Se o resultado foi positivo: Parabéns!!! (e, se for o caso, tentar algum ajuste)

# NACIONAL 2018

047. Brown Ale MMO

Design Starter Mash Timer Session Vols

Name: 047. Brown Ale MMO Type: All Grain Boil Time: 60 min Date:   
 Brewer: Zanatta Batch Size: 25,00 Est Pre-Boil Vol: 32,67 Version:   
 Equipment: FF Cooler 10gal + TallBoy60L BH Efficiency: 68,00 % Est Mash Eff: 76,2 %

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Inventory	Cost
4,90 kg	Pale Malt, Maris Otter (3,0 SRM)	Grain	1	73,9 %	0,00 kg	R\$68,60
0,80 kg	Munich II (Weyermann) (8,5 SRM)	Grain	2	12,1 %	0,00 kg	R\$2,20
0,40 kg	Caramunich I (Weyermann) (51,0 SRM)	Grain	3	6,0 %	0,00 kg	R\$1,10
0,25 kg	Caramunich III (Weyermann) (71,0 SRM)	Grain	4	3,8 %	0,00 kg	R\$0,69
0,20 kg	Chocolate Malt (350,0 SRM)	Grain	5	3,0 %	0,00 kg	R\$3,20
0,08 kg	Carafa Special I (Weyermann) (320,0 SRM)	Grain	6	1,2 %	0,00 kg	R\$0,22
20,00 g	Nugget [12,60 %] - First Wort 60,0 min	Hop	7	25,4 IB...	0,00 g	R\$0,71
60,00 g	Cascade [5,50 %] - Steep/Whirlpool 0,0 min	Hop	8	0,0 IBUs	0,00 g	R\$15,60
11,20 g	Nugget [12,60 %] - Steep/Whirlpool 20,0 min	Hop	9	3,9 IBUs	0,00 g	R\$0,40
100,0...	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 4,0 Days	Hop	10	0,0 IBUs	0,00 g	R\$26,00

Style Guide Comparison

Style: American Brown Ale

Est Original Gravity: 1,056 SG (1,045-1,060 SG)

Bitterness (IBUs): 29,3 IBUs (20,0-30,0 IBUs)

Color: 20,7 SRM (18,0-35,0 SRM)

Total Grains: 6,63 kg

Total Hops: 191,20 g

Bitterness Ratio: 0,521 IBU/SG

Est Pre-Boil Gravity: 1,048 SG

## Impressão Geral

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

4 /10

Falta corpo e caráter de malte (caramela, torrada) para o estilo. Revise seu receita e tente novamente!

Total 25 /50

## Impressão Geral

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

5 /10

BOA CERVEJA, MAS RICARIA MELHOR DENTRO DO ESTILO COM UMA PEGADA MAIOR DE CHOCOLATE E TORRADO. PELA ESSA COMPLETIDADE. REPENSE O GRISTO. PARABENS

Total 27 /50



# ACERVA SC 2019

090  
Inscrição  
Charlie Brown  
Estilo  
090 - American Brown Ale

31.5

MIB 6.03 - 09 - Brown & Peter  
Classificado

#2

Participante  
Ribeiro Zanatta Marcelo

Categoria  
09 - Brown e Porter

Destacado(10-50)	Exemplo de estilo de classe mundial.
Excelente(75-40)	Exemplifica bem o estilo, apesar de alguns equívocos.
Muito Bom(30-25)	Caracteriza dentro do padrão do estilo, algumas falhas mínimas.
Bom(20-15)	Em sintonia no estilo e/ou apresenta falhas.
Razoável(10-20)	Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo.
Problemático(0-10)	Fortes aromas ou sabores indesejados predominam.

B.O.S.  
Não classificado

#1

**090. American Brown Robo**

Name: 090. American Brown Robo | Type: All Grain | Boil Time: 60 min | Date: | Brewer: Zanatta | Batch Size: 23,00 | Est Pre-Boil Vol: 27,52 | Version: | Equipment: RBOBREW\_2 | BH Efficiency: 70,00% | Est Mash Eff: 74,6%

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Inventory	Cost
4,50 kg	Maris Otter (Crisp) (4,0 SRM)	Grain	1	74,4 %	0,00 kg	R\$12,40
0,50 kg	Munich II (Weyerermann) (8,5 SRM)	Grain	2	8,3 %	0,00 kg	R\$1,38
0,35 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (80,0 SRM)	Grain	3	5,8 %	0,00 kg	R\$0,99
0,35 kg	Caramunich I (Weyermann) (51,0 SRM)	Grain	4	5,8 %	0,00 kg	R\$0,96
0,35 kg	Chocolate Malt (350,0 SRM)	Grain	5	5,8 %	0,00 kg	R\$5,60
10,00 g	Nugget (11,50 %) - Boil 60,0 min	Hop	6	11,7 IBUs	0,00 g	R\$0,53
50,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	5,6 IBUs	0,00 g	R\$13,00
2,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) (50,28 ml)	Yeast	8	-	0,0 pkg	R\$12,00
100,0...	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 0,0 Days	Hop	9	0,0 IBUs	0,00 g	R\$26,00

Munich II (Weyermann) Darker Munich Malt. German beer styles. Enhances malt flavour.

Style Guide Comparison: American Brown Ale -

Est Original Gravity	1,057 SG	1,045-1,060 SG
Bitterness (IBUs)	23,3 IBUs	20,0-30,0 IBUs
Color	25,5 SRM	18,0-35,0 SRM
Est ABV	5,8 %	4,30-6,20 %

Total Grains: 6,05 kg | Total Hops: 165,00 g | Bitterness Ratio: 0,410 IBU/SG | Est Pre-Boil Gravity: 1,051 SG | Est Final Gravity: 1,013 SG

Marcio Teixeira dos Santos  
Palhoça, Brasil  
amaoteixeira@brothers-in-beer.com  
Proprietário da distribuidora Brothers in Beers.

31.5/50

Comentário

Cerveja bem elaborada. Aroma e sabor se repetem. Lúpulo e malte bem inseridos. Existe uma leve adstringência, mas quase imperceptível e que não atrapalha o conjunto.

Bruno Falleiros Evangelista da Rocha  
Maringá, Brasil  
rochamq@shotmail.com  
Juiz BJCP Certified. Sommelier de Cervejas pela ESCN/Doemens. Tecnólogo Cervejeiro pela ESCN, proprietário e cervejeiro da Cervejaria Haka de Maringá-PR.  
BJCP ID: E3408  
Ranking BJCP: Recognized |

31/50

Comentário

Cerveja boa e com potencial, necessita de pequenos ajustes para se tornar excelente. Observar adstringência e pequena acidez presente, prejudica a drinkability da cerveja. revisão da utilização dos maltes escuros e correção de água (pH e ajuste de sais) podem corrigir o problema.

Edison Sanfelice André  
Blumenau, Brasil  
sanfelice@furb.br  
Neurocientista, pesquisador/professor universitário. Cervejeiro caseiro desde 2013.

32/50

Comentário

Curti bastante essa amostra. Muito bem executada. Beberia mais dela, com certeza. Me dou a liberdade de sugerir cuidar com a graduação alcoólica interferindo no processo de produção. Seja na escolha mais adequada da levedura, seja na temperatura de mosturação. Parabéns.

# OBRIGADO E BOA SORTE!!!

Ricardo Zanatta Machado

 [ricardozanatta@gmail.com](mailto:ricardozanatta@gmail.com)

 [cevejarialago\\_norte](https://www.instagram.com/cevejarialago_norte)

