

9º Concurso Estadual AcervA Paulista 2018

Programação:

Lançamento oficial do concurso – 01 de Julho 2018

Estilo - específico – 4 estilos com a base principal sendo a Saison (25B)

Inscrições – 06/08 – 10/10

Link para Inscrições: <http://acervapaulista.com.br/9o-concurso-estadual-de-ervejeiros-caseiros-2018>

Recebimento das amostras – 15/10 até 31/10 – Locais – Sinnatrah Cervejaria Escola, Cervejoteca - SP, Prazeres da Casa Brew Shop, Cervejaria Leuven Piracicaba, Lamas Brew Shop Campinas, The Beer Market Empório e Bar Jundiáí.

Julgamento – Sábado - 10 de novembro – Local à definir

Anuncio vencedores – dia seguinte –11 de novembro - evento de premiação – local a definir

Programação de eventos confirmados antes do Julgamento:

10/08 – Sexta Feira - Aula base sobre o estilo - Sinnatrah – Cervejaria Escola

11/08 – Sábado - Aula base sobre o estilo – LAMAS Campinas

15/09 – Sábado - Sabatinada – LAMAS Campinas

22/09 – Sábado - Sabatinada – Sinnatrah Cervejaria Escola

Resumo:

Quem pode participar do Concurso Estadual da AcervA Paulista

Poderão participar do concurso quaisquer cervejeiros caseiros residentes no Estado de São Paulo, ou não residentes, desde que associados à ACervA Paulista. A participação dos sócios da ACervA Paulista em dia com suas obrigações sociais é gratuita para a primeira amostra e o valor de R\$30.00 para cada amostra excedente em estilo diferente. Poderá ainda participar qualquer outro cervejeiro caseiro residente no Estado de São Paulo (não sócio). A inscrição do cervejeiro caseiro não associado terá o custo de R\$ 60,00 em cada estilo do concurso. As inscrições serão gerenciadas pelo número do CPF do associado participante.

Valores e número de inscrições permitidas:

Associado - inscrição sem custo para 1 amostra em 1 estilo. Caso deseje se inscrever também nos outros estilos, associado AcervA Paulista terá valor de inscrição de R\$30.00 para cada amostra extra. Associado poderá participar no máximo com 1 amostra em cada estilo (até 4 amostras no total).

Não Associado – Valor de R\$60.00 em cada estilo. Não associado AcervA Paulista poderá participar no máximo com 1 inscrição em cada estilo (até 4 amostras no total).

Somente é permitida a participação de cervejeiros caseiros (AUTORES ou COAUTORES), não profissionais e que não possuam qualquer vínculo profissional com qualquer cervejaria. Também não é permitida a participação de pessoas que tenham alguma produção de cerveja cigana já lançada.

É permitido o envio de amostras em coautoria, condição que deverá constar no formulário de inscrição do certame. Para a isenção da taxa de inscrição das amostras em coautoria, pelo menos um dos participantes deve ser associado da AcervA Paulista. As inscrições em coautorias, devem ter os nomes identificados no formulário de inscrição e no formulário de identificação da garrafa.

A inscrição de qualquer membro da diretoria da AcervA Paulista é permitida, desde que não faça parte do julgamento das amostras. Não é permitida a participação de membros da Cervejaria Leuven ou qualquer um dos patrocinadores, apoiadores ou comissão organizadora deste Concurso.

Cervejaria Leuven – Principal parceiro, como produtora da cerveja Campeão do Concurso.

Estilo – Escolha por 4 estilos BJCP para o concurso, sendo que **a base que deve ser utilizada em todos os estilos escolhidos é Saison (25B). Estilos do concurso:**

1 – SAISON – 25B

2 – FRUIT BEER – 29A

3 – SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER – 30A

4 – WOOD-AGED BEER – 33A

Regulamento final – a base do regulamento do Concurso Estadual é o regulamento do Concurso Nacional das Acervas, realizado no final de maio de 2018 em Belo Horizonte.

Da premiação

Os participantes responsáveis pelas 3 amostras vencedoras em cada estilo (1º, 2º e 3º) receberão certificados elaborados pela diretoria da ACervA Paulista.

A receita da amostra vencedora do Concurso (1º lugar BOS), será produzido pela Cervejaria Leuven aproximadamente 2000 (dois mil) litros para venda comercial como cerveja Sazonal da casa.

O participante vencedor do Concurso terá o direito de inscrever seu nome em toda divulgação da cerveja sazonal, inclusive no rótulo, (incluindo também o nome da Acerva Paulista) e será premiado ainda com 12 litros da cerveja produzida, em garrafas de tamanho e modelo a ser definido pela Cervejaria Leuven.

O participante e também membros sócios da Acerva Paulista serão convidados para participar do processo de produção (brassagem) da cerveja vencedora. A produção será feita conforme acordo entre a ACervA Paulista e a Cervejaria Leuven, no período entre 01 de março a 30 de abril de 2019.

O segundo e o terceiro colocados no Concurso ganharão, respectivamente, 18 unidades e 12 unidades de cervejas dentre as do portfólio comercial da Cervejaria Leuven.

A Cervejaria Leuven reproduzirá a receita relativa à amostra vencedora do Concurso o mais fielmente possível à receita original, em escala profissional, com o auxílio do cervejeiro vencedor, que fica obrigado, pelo ato da inscrição no certame, a revelar sua receita completa à Cervejaria Leuven, bem como em ceder todos os direitos comerciais e autorais referentes à sua amostra original para fins comerciais exclusivos da Cervejaria Leuven por um período de 12 meses a partir da primeira produção. A receita campeã poderá sofrer adequações da própria Cervejaria Leuven quando produzida.

O participante vencedor do certame não receberá da Cervejaria Leuven ou da ACervA Paulista quaisquer proventos advindos do uso de seu nome, imagem, assinatura, voz, gravações de áudio e vídeo e informações biográficas em qualquer comunicação dos organizadores, em qualquer lugar do mundo com propósito de publicidade e comércio.

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

A decisão final sobre os premiados é inquestionável e irrecorrível.

Regulamento Estadual:

1. SOBRE O CONCURSO

- 1.1 Este é um Concurso sem fins lucrativos que tem por objetivo principal promover e valorizar a cultura cervejeira no Estado de São Paulo
- 1.2 O Concurso tem o intuito de divulgar o trabalho e promover a integração dos associados da ACervA PAULISTA
- 1.3 O Concurso também visa aprimorar o nível técnico dos cervejeiros, dos juízes e das cervejas caseiras.

2. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1 Poderão participar do concurso quaisquer cervejeiros caseiros residentes no Estado de São Paulo, ou não residentes, desde que associados à ACervA Paulista. A participação dos sócios da ACervA Paulista em dia com suas obrigações sociais é gratuita para a primeira amostra e o valor de R\$30.00 para cada amostra extra em estilo diferente. Poderá ainda participar qualquer outro cervejeiro caseiro residente no Estado de São Paulo (não sócio). A inscrição do cervejeiro caseiro não associado terá o custo de R\$ 60,00 em cada estilo do concurso. As inscrições serão gerenciadas pelo número do CPF do associado participante. **Associado** - inscrição sem custo para 1 amostra em 1 estilo. Caso deseje se inscrever também nos outros estilos, associado AcervA Paulista terá valor de inscrição de R\$30.00 para cada amostra extra. Associado poderá participar no máximo com 1 inscrição em cada estilo (até 4 amostras). **Não Associado** – Valor de R\$60.00 em cada estilo. Não associado AcervA Paulista poderá participar no máximo com 1 inscrição em cada estilo (até 4 amostras).
- 2.2 Somente é permitida a participação de cervejeiros caseiros (AUTORES ou COAUTORES), não profissionais e que não possuam qualquer vínculo profissional com qualquer cervejaria. Também não permitida a participação de pessoas que tenham alguma produção de cerveja cigana já lançada.
- 2.3 As inscrições devem ser feitas através do link: será disponibilizado via redes sociais.
- 2.4 O não cumprimento das regras estabelecidas para a inscrição no concurso levará a desqualificação da inscrição e do participante, que não terá direito a reembolso da taxa de inscrição.

3. SOBRE OS TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

- 3.1 Serão aceitas garrafas de vidro na cor âmbar, específicas para cerveja nos volumes de 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (long neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial).
- 3.2 As garrafas para a mesma inscrição/estilo deverão obrigatoriamente ser do mesmo padrão, sendo assim idênticas.
- 3.3 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta ou inscrições gravadas
- 3.4 Garrafas estilo swing-top (i.e., Grolsch) e também garrafas de vidro específicas para espumantes NÃO serão permitidas.

3.5 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. Não serão aceitas garrafas com rolhas

3.6 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.

3.7 As garrafas devem ser enviadas etiquetadas (prender a etiqueta em cada garrafa com elástico) como o modelo de etiqueta padrão "BJCP". O padrão de etiqueta "BJCP" pode ser encontrado em: <http://www.bjcp.org/intl/Bottle-PT.pdf>

4. SOBRE A QUANTIDADE DE GARRAFAS NECESSÁRIAS

4.1 Os participantes devem enviar **04 (quatro) garrafas idênticas**, no volume e no formato e inclusive com as tampas metálicas idênticas, para cada cerveja inscrita na competição, independente do volume da garrafa escolhida.

5. SOBRE A RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 A Organização receberá as cervejas inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

5.2 As amostras recebidas ficarão em temperatura ambiente e deverão ser refrigeradas apenas 2 dias antes da avaliação

5.3 Após o controle efetuado, baseando-se nos documentos de inscrição, a Equipe Técnica verificará a exatidão das inscrições em cada cerveja.

6. SOBRE O ENDEREÇO PARA ENTREGA E DATAS DE RECEBIMENTO

6.1 O recebimento das amostras será entre os dias 15 de outubro e 31 de outubro de 2018 e deverá obedecer aos dias e horários de funcionamento do local de recebimento.

6.2 Locais de recebimento pessoalmente ou via transportadora/Sedex:

1 – **SINNATRAH CERVEJARIA ESCOLA**
A/C Concurso ESTADUAL ACERVA
Av. Pompéia 2301
Cep: 05022-001 – São Paulo – SP

2 – **CERVEJOTECA – SP**
A/C Concurso ESTADUAL ACERVA
Rua Bartolomeu de Gusmão, 40
Cep: 04111-020 – São Paulo - SP

3 – **PRAZERES DA CASA BREW SHOP**
A/C Concurso ESTADUAL ACERVA
Praça Cruz da Esperança, 16, loja 4
Cep: 02522-040 – São Paulo - SP

- 4 – **CERVEJARIA LEUVEN**
A/C Concurso ESTADUAL ACERVA
Rua São Francisco de Assis, 1321 – Centro
Cep: 13400-595 – Piracicaba – SP
- 5 - **LAMAS BREW SHOP CAMPINAS**
A/C Concurso ESTADUAL ACERVA
Rua Luis Otávio, 153 – Taquaral
Cep: 13087-018 – Campinas - SP
- 6 - **THE BEER MARKET EMPÓRIO E BAR – JUNDIAÍ**
A/C Concurso ESTADUAL ACERVA
Rua Eduardo Tomanik, 900 Loja 26
Cep: 13209-090 – Jundiaí - SP

6.3 – O participante deverá obedecer aos dias e horários de funcionamento do local de recebimento. **É obrigação do participante verificar os dias e horários de entrega de cada local.**

6.4 – No caso de envio via transportadora ou Sedex, a caixa deve ser etiquetada com o título: **Concurso ESTADUAL ACERVA** + o endereço correto do local de recebimento

7. SOBRE A TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1 . A participação dos sócios da ACervA Paulista em dia com suas obrigações sociais é gratuita para a primeira amostra/estilo do concurso. Caso o associado deseje participar nos demais estilos da concurso, haverá uma taxa de inscrição no valor de R\$30.00 para cada. Poderá ainda participar qualquer outro cervejeiro caseiro residente no Estado de São Paulo (não sócio). A inscrição do cervejeiro caseiro não associado terá o custo de R\$ 60,00 por estilo. Associados e não associados poderão participar no máximo com uma amostra por estilo deste concurso (4).

8. SOBRE OS PRAZOS

8.1 Datas importantes:

Inscrições – de 06/08 até 10/10

Recebimento das amostras – 15/10 até 31/10

Julgamento – Sábado - 10 de novembro – Local à definir

Anuncio vencedores – Domingo 11 de novembro – evento de premiação

8.2 Os recebimentos das amostras ocorrerão a partir das 9 horas e 00 minutos do dia 15 de outubro de 2018 (segunda-feira) e serão encerradas, impreterivelmente, às 19 horas e 00 minutos do dia 31 de outubro de 2018 (quarta-feira) independentemente da data de postagem.

8.3 As amostras podem ser entregues diretamente nos locais indicados ou via correios/transportadora.

8.4 A organização não se responsabilizará por garrafas extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

9. SOBRE COMO SE INSCREVER E REALIZAR O PAGAMENTO

9.1 O processo de inscrição e comprovação de pagamento devem ser realizados pelo link: será informado pelas redes sociais da Acerva.

9.2 Todos cervejeiros inscritos deverão ter mais do que 18 anos.

10. SOBRE OS ESTILOS, CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E LIMITAÇÕES DE AMOSTRAS TOTAIS E INDIVIDUAIS

10.1 A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas pelo candidato.

10.2 Para manter a qualidade do julgamento das cervejas inscritas, o número de inscrições será limitado em 150 (cento e cinquenta) em sua totalidade. Caso o número de inscrições atinja o limite antes do fim do prazo estabelecido no artigo 8.1, um aviso será devidamente publicado nos meios de comunicação utilizados pela ACervA Paulista e as inscrições poderão ser encerradas. Neste caso, à medida que existam desqualificações, novas inscrições poderão ser abertas a critério da comissão organizadora e com a devida publicação nos referidos meios.

10.3 Associado - inscrição sem custo para 1 amostra em 1 estilo. Caso deseje inscrever também nos outros estilos, associado AcervA Paulista terá valor de inscrição de R\$30.00 pra cada. Associado poderá participar no máximo com 1 amostra em cada estilo (até 4 amostras). Não Associado – Valor de R\$60.00 em cada estilo. Não associado AcervA Paulista poderá participar no máximo com 1 inscrição em cada estilo (até 4 amostras).

10.4 A competição seguirá baseada nos critérios de avaliação do Beer Judge Certification Program (BJCP 2015) - (http://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf).

10.5 O 9º Concurso Estadual da AcervA Paulista escolherá a melhor amostra dentre os seguintes estilos do BJCP (ver anexo):

1 – SAISON – 25B

2 – FRUIT BEER – 29A

3 – SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER – 30A

4 – WOOD-AGED BEER – 33A

10.6 – **Todos os estilos do concurso devem ter como base uma cerveja do estilo Saison 25B.** Exemplo: Fruit Beer com Lichia (cerveja Base deve ser Saison 25B); Wood Aged Beer (Saison 25B maturada com chips de carvalho); Spice, Herb or Vegetable Beer (Saison 25B, com adição de manjericão). Informação dos ingredientes deve constar na etiqueta de identificação das garrafas.

11. SOBRE O JÚRI

11.1 Os membros do Júri serão selecionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo da cerveja e avaliarão todas as cervejas em prova cega. O júri será constituído por jurados BJCP, Beer Sommeliers e profissionais da área com notório saber

11.2 A nota do Presidente de Mesa será contabilizada na avaliação da amostra, com um peso igual às restantes notas atribuídas pelos outros membros de sua mesa. Nenhum membro do júri terá acesso a informações referentes a identificação dos autores das amostras.

11.3 Todas as decisões dos juizes do CONCURSO e da direção da ACervA Paulista serão definitivas e irrecorríveis

13. SOBRE A AVALIAÇÃO

13.1 A avaliação respeitará os critérios técnicos do BJCP, que deverá constituir-se na única fonte de referência a ser utilizada.

13.2 A avaliação seguirá a estrutura de competição do BJCP.

13.3 A avaliação de todas as cervejas considerará apenas a codificação das garrafas em conjunto com as informações de estilo prestadas pelo cervejeiro, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).

13.4 Após a pontuação de todas as amostras, será realizada uma rodada final para determinar os ganhadoras do concurso, com as cervejas com maior pontuação na categoria, através de “Mini Best of Show” e “Best of Show”.

13.5 O julgamento acontecerá no dia 10/11, no (**à definir**). O acesso é restrito aos juizes, auxiliares, ajudantes e comissão organizadora do concurso.

14. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

14.1 Cada jurado deverá avaliar as cervejas que lhe couberem, atribuindo os seguintes critérios de pontuação, em números inteiros:

a) De 01 (um) ponto a 03 (três) pontos para aparência;

b) De 01 (um) ponto a 12 (doze) pontos para aroma;

c) De 01 (um) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor;

d) De 01 (um) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca, “mouthfeel” e;

e) De 01 (um) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral, totalizando o valor máximo de 50 pontos possíveis.

14.2 A avaliação de cada jurado será calculada por meio do somatório dos pontos de cada quesito. A nota final de cada cerveja será a média estabelecida pela mesa dos jurados.

14.4 A identificação do avaliador na ficha de avaliação é obrigatória.

14.5 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

15. SOBRE O RESULTADO

15.1 Serão premiadas as 3 (três) primeiras cervejas escolhidas pelos juizes em uma rodada final (Best of Show), entre as cervejas com maior pontuação nas categorias.

15.2 O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

16. SOBRE A PREMIAÇÃO

16.1 Os vencedores (1, 2 e 3 lugares) receberão da Comissão Organizadora certificado/diploma de premiação, inclusive os 3 primeiros colocados em cada categoria.

16.2 O Best Of Show será produzido comercialmente e com exclusividade na Cervejaria Leuven. A receita da amostra vencedora do Concurso (1º lugar), será produzido pela Cervejaria Leuven (aproximadamente 2000 - dois mil – litros) para venda comercial exclusiva como cerveja Sazonal da casa.

16.3 O participante vencedor do Concurso será premiado ainda com 12 litros da cerveja produzida, em garrafas de tamanho e modelo a ser definido pela Cervejaria Leuven.

16.4 O segundo e o terceiro colocados no Concurso ganharão, respectivamente, 18 unidades e 12 unidades de cervejas dentre as do portfólio comercial da Cervejaria Leuven.

16.5 Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

17. SOBRE AS FICHAS DE AVALIAÇÃO

17.1 As fichas de avaliação serão enviadas por meio de endereço eletrônico (e-mail) ou correio para os participantes após o fechamento do evento, que se dará no prazo de até 60 (sessenta) dias após a competição.

18. SOBRE DESQUALIFICAÇÕES

18.1 Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

20. CASOS OMISSOS

20.1 A comissão organizadora reserva a si o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

21. DICAS PARA ENVIO

21.1 Empacote suas cervejas cuidadosamente em uma caixa, referencialmente rígida. Forre o interior da caixa com plástico (recomendamos plástico-bolha). Separe suas garrafas dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que elas colidam umas com as outras dentro da caixa quando fechada. Abrigue as garrafas da luz e, se necessário, procure um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não se esqueça de identificar o conteúdo como frágil.

21.2 A equipe de organização do evento entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha garrafas com avarias e/ou com perda de líquido, para que se

possa organizar um reenvio das amostras. As novas amostras deverão respeitar a data de recebimento, conforme estabelecido no artigo 8.2, sob pena de desclassificação.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 As decisões da comissão organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

São Paulo, 01 de julho de 2018

ANEXOS

Tipos de garrafas e tampas permitidas

Garrafas de cerveja, de coloração âmbar, permitidas: 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (long neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial).



Tampas Permitidas:



XADREZ

Tampas permitidas – sem inscrição, ou com inscrição “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Formulada Cerveja”.

Fixação da etiqueta padrão nas garrafas:



Fixar apenas com elástico

FORMULÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA/AMOSTRA

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

Estilos do concurso:

25B. Saison

Impressão Geral: Comumente uma ale belga clara, refrescante, muito atenuada, moderadamente amarga, de intensidade moderada e com um final muito seco. Normalmente altamente carbonatada, usando grãos cereais que não sejam cevada e especiarias opcionais para a complexidade, como complemento para o caráter expressivo do caráter da levedura, que é frutado, condimentado e não demasiadamente fenólico. As variações menos comuns incluem versões com menor ou maior conteúdo de álcool assim como versões mais escuras, com caráter adicional malte.

Aroma: Muito aromática, com características frutadas, condimentadas e lupuladas evidentes. Os ésteres podem ser bastante elevados (moderados a altos), muitas vezes uma reminiscência de frutas cítricas, como laranjas ou limões. Os lúpulos são de baixos a moderados, muitas vezes condimentados, florais, terrosos ou frutados. As versões mais fortes podem ter uma ligeira nota picante e álcool (em baixa intensidade). As notas de especiarias são tipicamente de pimenta em vez de cravo e pode ser alta a moderadamente fortes (geralmente derivadas da levedura). A adição de ervas ou especiarias sutis complementares é admissível, mas não deve dominar. Normalmente, o caráter de malte é um pouco granuloso e de baixa intensidade. As versões mais escuras e mais fortes terão o malte mais evidente com as versões mais escuras mostrando características associadas grãos com essa cor (tostado, biscoito, caramelo, chocolate, etc.). Em versões onde a acidez está presente, em vez do amargor, pode-se detectar um pouco do caráter acre (baixo a moderado).

Aparência: As versões claras são muitas vezes de um tom laranja claro distinto, mas pode ser de douradas a âmbar (dourado ao âmbar-ouro é mais comum). As versões mais escuras podem variar de cobre para marrom escuro. Espuma de longa duração, densa e compacta, de cor branca ao marfim, resultando em uma característica do rendado belga (belgian lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A transparência é de mínima a boa, apesar de uma turbidez não ser inesperada neste tipo de cerveja não filtrada. Efervescente.

Sabor: Sabores frutados e condimentados de médios-baixos a médios-altos, apoiados por um baixo a médio caráter de malte suave, muitas vezes com alguns sabores de grãos. O amargor é tipicamente moderado a elevado, mas a acidez pode estar presente em vez de do amargor (ambos não devem ser sabores fortes ao mesmo tempo). A atenuação é extremamente elevada, o que resulta em um final seco, característica essencial para o estilo; uma Saison nunca deve ter final doce. O frutado é, frequentemente, cítrico (laranja ou limão) e as especiarias são tipicamente picantes e apimentadas. Permite uma variedade de balanços nas características frutadas-condimentadas; muitas vezes conduzidos através da seleção da levedura. O sabor de lúpulo é baixo a moderada, geralmente com um caráter picante ou terroso. O equilíbrio é feito pelo caráter frutado, picante, lupulado, com qualquer amargor ou acidez não se sobrepondo a esses sabores. As versões mais escuras terão mais caracteres de malte, com uma variedade de sabores derivados de maltes escuros (tostado, pão, biscoito, chocolate, etc.) que suportam o caráter frutado-picante da cerveja (sabores torrados não são típicos). As versões mais fortes terão mais sabor de malte, em geral, bem como uma ligeira impressão de álcool. As ervas e especiarias são completamente opcionais, mas se estão presentes devem ser usadas com moderação e não em detrimento do caráter da levedura. O final é muito seco e o sabor é tipicamente amargo e condimentado. O amargor do lúpulo pode ser restringido, embora possa parecer acentuada devido aos altos níveis de atenuação.

Sensação de Boca: Corpo leva a médio. A sensação de álcool varia com a intensidade desde nenhuma, na versão de mesa, a leve nas versões standard, e a moderada nas versões mais altas. No entanto, qualquer caráter de aquecimento deve ser bastante baixo. Carbonatação muito alta com uma qualidade efervescente. Tem suficiente acidez pungente na língua para equilibrar o final muito seco. Nas versões

com qualidade acre, um caráter ácido de baixo a moderado pode adicionar um toque refrescante, mas não deve causar espasmo (opcional).

Comentários: Há variações na intensidade e cor, mas todas elas têm características semelhantes e balanço, em particular, o caráter refrescante, serem altamente atenuadas, secas, e com alta carbonatação. Não existe uma correlação entre a intensidade e a cor. O balanço pode mudar um pouco com variações na intensidade e cor, mas a semelhança familiar com a cerveja artesanal original deve ser evidente. As versões claras são provavelmente mais amargas e têm mais caráter de lúpulos, enquanto as versões mais escuras tendem a ter mais caráter de malte e dulçor, dando uma apresentação mais equilibrada. Versões mais fortes muitas vezes têm mais de malte sabor, riqueza e corpo, simplesmente por causa de sua maior densidade. Embora elas tendem a ser bem atenuadas, podem não ser percebidas tão secas como as Saisons de intensidade standard. O caráter de levedura Saison é uma necessidade, embora muitas das versões mais maltadas e ricas tendem a mascarar esse caráter. Muitas vezes chamadas de Farmhouse Ales nos EUA, este termo não é comum na Europa, onde elas são apenas parte de um grupo maior de cervejas artesanais.

História: Uma ale de provisão originalmente desenvolvido na Valônia, a parte da Bélgica que faz fronteira com a França, para consumo durante o período de cultivo da terra ativo. Originalmente um produto de menor teor de álcool, de modo a não debilitar os trabalhadores agrícolas, mas também existiam produtos de taberna com intensidade. Os produtos de maior intensidade e cores diferentes apareceram após a Segunda Guerra Mundial. A Saison moderna mais conhecida, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. Originalmente um ale artesanal rústica, feita com ingredientes agrícolas produzidos em fazendas locais, agora produzidas principalmente em grandes cervejarias que ainda mantêm a imagem de suas origens humildes.

Ingredientes Característicos: Normalmente, não é picante, com levedura, lúpulo e grãos fornecem caráter; embora especiarias são permitidos se eles fornecem uma natureza complementar. Maltes são típicos base continental, mas moagem geralmente contém outros grãos, como trigo, aveia, centeio ou espelta. Adjuntos como o açúcar eo mel também pode servir para adicionar complexidade e cerveja seca. As versões mais escuras normalmente usa maltes mais ricos, mais escuro, mas não tipos torrados. Lúpulo dos variedades Saaz, East Kent Golding, ou Styrian são os mais comumente usados. Uma ampla variedade de ervas ou especiarias podem adicionar complexidade e singularidade, mas sempre deve combinar bem com o caráter de levedura e lúpulo. **Brettanomyces não é típico para este estilo;** Brett Saisons devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Comparação de Estilos: De Intensidade Standard e cor clara (as variedades mais comuns), como uma Belgian Blond Ale mais altamente atenuada, lupulada e amarga, com um caráter mais forte da levedura. Se de Intensidade Super (mais alta) e cor clara, é semelhante a uma Tripel belga, mas na maioria das vezes com mais qualidades de grãos, rústica e às vezes com um caráter de levedura mais picante.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar a intensidade (de mesa, Standard, Super) e cor (claro e escuro).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.065 (standard)

FG: 1.002 – 1.008 (standard)

IBUs: 20 – 35

SRM: 5 – 14 (pálida) / 15 – 22 (Escura)

ABV: 3.5 – 5.0% (de mesa)

5.0 – 7.0% (standard) / 7.0 – 9.5% (super)

Exemplos Comerciais: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

29A - FRUIT BEER – base SAISON 25B

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter da fruta deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: Os compostos aromáticos distinguíveis associados com o aroma das frutas declaradas devem ser perceptível; no entanto, tenha em conta que algumas frutas (por exemplo, framboesas, cerejas) têm aromas mais fortes e são mais distinguíveis do que outros (por exemplo, mirtilos, morangos). Ele permite que uma gama de caráter de fruta e intensidade de sutil a agressivo. Os aromáticos adicionais devem misturar bem com qualquer aromático que é apropriado para o estilo declarado da cerveja base.

Aparência: Deve ser apropriada à base da cerveja e a fruta declarada. Para cervejas de cores mais claras com frutas que apresentam cores distintas, a cor da fruta deve ser perceptível. Note-se que a cor da fruta na cerveja é, muitas vezes mais clara do que a polpa da fruta e pode tomar diferentes tonalidades. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida, apesar da turbidez ser geralmente indesejável. A espuma pode tomar algumas das cores da fruta.

Sabor: Tal como acontece com ao roma, o caráter de sabor distinto associado com a fruta indicada deve ser perceptível e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O balanço da fruta com a cerveja subjacente é vital, e o caráter de fruta não deve ser tão artificial e/ou inadequadamente avassalador como a sugerir uma "bebida de suco de frutas". O amargor do lúpulo, seu sabor, os sabores de malte, o teor alcoólico e os subprodutos da fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja base e ser harmonioso e equilibrado com os distinguíveis sabores de frutas. Lembre-se que a fruta geralmente adiciona sabor e não dulçor à cerveja. Normalmente, o açúcar encontrado em frutas é totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco do que o esperado para a cerveja base do estilo declarado. No entanto, o dulçor residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que possua uma qualidade crua, sem fermentar.

Sensação na Boca: Pode variar dependendo da cerveja base selecionada e conforme apropriado para essa cerveja. Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo declarado da cerveja-base. A fruta geralmente adiciona fermentáveis que tendem a desaparecer na cerveja; a cerveja resultante pode parecer mais leve do que o esperado para o estilo da cerveja-base declarada. As frutas menores e mais escuras têm uma tendência para adicionar uma profundidade tânico que tende a sobrecarregar a cerveja-base.

Comentários: O balanço geral é a chave para apresentar uma cerveja de frutas bem feita. A fruta deve complementar o estilo original e não sobrecarregar. Os atributos chave do estilo da cerveja subjacente será diferente com a adição de fruta; não espere na cerveja-base o gosto da mesma sem ser alterada. Julgar a cerveja baseado no prazer e equilíbrio da combinação resultante.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não precisa ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o(s) tipo(s) de frutas(s) usada(s). As cervejas de frutas ácidas que não são lambic devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV irá variar dependendo dos delineamentos da cerveja base, mas a fruto, na maioria das vezes, vai se ver refletido na cor.

Exemplos Comerciais: Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

Etiquetas: Specialty Beer, Frutada.

30A - SPICE, HERB OR VEGETABLE BEER – base SAISON 25B

Impressão Geral: uma união harmoniosa de especiarias, ervas e/ou vegetais e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter de especiarias, ervas e/ou vegetais deve ser evidente mas em balanço com a cerveja, não tão em destaque como a sugerir um produto artificial.

Aroma: O caráter das especiarias, ervas e/ou vegetais (SHV) particulares devem ser perceptíveis no aroma; contudo, note que algumas especiarias, ervas e/ou vegetais (por exemplo, o gengibre, a canela) tem fortes aromas e são mais distinguíveis do que outros (por exemplo, alguns vegetais) – pelo que se permite uma gama de caráter e intensidade das especiarias, ervas e/ou vegetais, desde sutil até a agressivo. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal pode não ser sempre identificável (is), quando utilizado em combinação. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou balanceado, com especiarias, ervas e/ou vegetais dependendo do estilo. As especiarias, ervas e/ou vegetais devem adicionar uma complexidade extra à cerveja, mas não ser tão imponente a ponto de desbalancear a apresentação resultante.

Aparência: A aparência deve ser apropriada para a cerveja-base declarada e aos ingredientes especiais declarados. Para cervejas de cores mais claras com com especiarias, ervas ou vegetais que apresentam cores distinguíveis, as cores podem ser notórias na cerveja e possivelmente na espuma. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida. A formação de espuma pode ser adversamente afetada por alguns ingredientes, tal como o chocolate.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter sabor característico associada com a especiaria, erva e/ou vegetal particular deve ser perceptível, e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal pode não ser sempre identificável quando utilizado em combinação. O balanço da especiaria, erva e/ou vegetal com a cerveja subjacente é vital, e o caráter de especiaria, erva e/ou vegetal não deve ser nem artificial e/ou avassalador, a ponto de sobrecarregar a cerveja. Lúpulo de amargor, sabor, sabores de malte, teor de álcool, e subprodutos de fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja base e ser harmonioso e equilibrado com os sabores de especiaria, erva e/ou vegetal distinguíveis presentes. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais são inerentemente amargos e podem resultar em uma cerveja mais amarga do que o estilo da cerveja base declarada.

Sensação na Boca: Sensação na boca pode variar dependendo da cerveja base selecionada e do quanto é apropriada para ser inserida à cerveja base. Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo da cerveja-base que está sendo apresentado. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais podem adicionar corpo adicional, embora adições fermentáveis podem diluir a cerveja. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais podem adicionar um pouco de adstringência, embora um caráter “rústico e puro” do condimento é indesejável.

Comentários: Balanço geral é a chave para apresentar uma cerveja bem feita com especiarias, ervas ou vegetais. As especiarias, ervas e/ou vegetais devem complementar o estilo original e não sobrecarregá-lo. Os atributos chave do estilo base declarado será diferente com a adição de especiarias, ervas e/ou vegetais; não espere que com essa adição na cerveja base será provado o mesmo que a versão inalterada. Deve-se julgar a cerveja com base no prazer e equilíbrio da combinação resultante. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal não pode sempre ser identificáveis, quando usado em combinação.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um estilo clássico. O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas, ou vegetais usados, mas os ingredientes individuais não precisam ser especificados se uma bem conhecida mistura de especiarias é utilizada (por exemplo, condimentos para torta de maçã, pó de curry, pimenta em pó).

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo da cerveja base subjacente.

Exemplos Comerciais: Alesmith Speedway Stout, Bell’s Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young’s Double Chocolate Stout

Etiquetas: Specialty Beer, Condimentada

33A – WOOD-AGED BEER – base SAISON 25B

Impressão Geral: Uma mistura harmoniosa do estilo de cerveja base com as características de envelhecimento em contacto com a madeira. Os melhores exemplares serão suaves, saborosos, balanceados e maturados.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um baixo a moderado aroma de madeira ou carvalho está geralmente presente. A madeira fresca ocasionalmente pode transmitir aromáticos "verdes" puros, embora este carácter nunca deve ser muito forte. Outros compostos aromáticos opcionais incluem uma baixa a moderada baunilha, caramelo, toffee, pão tostado, ou carácter de cacau, todos a partir das características da madeira. Qualquer carácter de álcool deve ser suave e equilibrado, não quente. Algum carácter de fundo, de oxidação, é opcional, e pode assumir um agradável carácter de Jerez (Sherry) e não ser de papel, papelão ou similares. Também não deve ter maior e marcante carácter de álcool.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base. Muitas vezes, mais escura do que o estilo de cerveja base não adulterado, particularmente se são utilizados barris tostados ou carbonizados.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor lenhoso ou de carvalho, o que pode, ocasionalmente, assumir um sabor "verde" se nova a madeira que é usada. Outros sabores que podem opcionalmente estar presentes incluem baunilha (a partir de vanilina na madeira); caramelo, butterscotch, pão tostado ou amêndoas (da madeira tostada) e café, chocolate ou cacau (da madeira carbonizada). A madeira e/ou outros sabores derivados do barril devem ser balanceados e dar suporte e ser perceptíveis, mas não dominar o estilo de cerveja base. Algum carácter de oxidação de fundo é opcional, embora isso deva assumir um agradável carácter de Jerez (Sherry) e não de ou papelão.

Sensação de Boca: Varia de acordo com o estilo base. A madeira pode adicionar taninos à cerveja, dependendo da idade do barril. Os taninos podem levar a uma adstringência adicional (que nunca deve ser elevada), ou simplesmente uma sensação de boca mais completa. Características acres ou ácidas devem ser baixas a nenhuma, e nunca devem ocupar lugar de destaque.

Comentários: O estilo de cerveja base deve ser aparente. O carácter à base de madeira deve ser evidente, mas não tão dominante como para desequilibrar a cerveja. A intensidade dos sabores de madeira depende do tempo de contato, do envelhecimento, do acondicionamento, do uso prévio do barril e tipo e origem da madeira. ESTA CATEGORIA NÃO DEVE SER USADA PARA ESTILOS BASE ONDE WOOD-ENVELHECIMENTO É UM REQUISITO FUNDAMENTAL PARA O ESTILO (por exemplo, Flanders Red, Lambic, etc). Cervejas feitas usando somente envelhecimento de madeira ou produtos que proporcionam apenas um carácter sutil, de fundo, podem ser inscritos nas categorias de estilo-base da cerveja, desde que o carácter de madeira não está em lugar de destaque.

História: Um método de produção tradicional, que raramente é usado por grandes cervejarias e, normalmente, apenas com produtos especiais. Mais popular com cervejarias artesanais americanas modernas procurando novos e distintos produtos. Os tonéis e barris de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras estão se tornando cada vez mais populares.

Ingredientes Característicos: Variam de acordo com o estilo base, com o envelhecimento em tonéis de madeira ou de barris, ou usando aditivos à base de madeira (chips de madeira, varais de madeira, essência de carvalho). Geralmente são escolhidos estilos de cerveja base mais encorpadas, de maior densidade, uma vez que elas podem ressaltar melhor os sabores adicionais, embora a experimentação é encorajada.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o tipo de madeira utilizada, a origem e uso prévio do barril (se é o caso) e o nível char – de carvão – se utilizado barril carbonizado. O participante **deve** especificar o estilo de cerveja base; o estilo base pode ser tanto um estilo clássico BJCP (isto é, uma

subcategoria nomeada) ou pode ser um tipo genérico de cerveja (por exemplo, Porter, Brown Ale). Se um tipo de madeira não usual é utilizada, o candidato **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que a madeira contribui para cerveja.

Estatísticas Vitais:

OG: varia de acordo com o estilo da cerveja base, normalmente acima da média

FG: varia com o estilo da cerveja base

ABV: varia de acordo com o estilo da cerveja base, normalmente acima da média

IBUs: varia com o estilo da cerveja base

SRM: varia com o estilo da cerveja base, muitas vezes mais escura do que o estilo de cerveja base não adulterado

Exemplos Comerciais: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Etiquetas: Specialty Beer, Madeira