



REGULAMENTO

1ª edição do BBA - Brazilian International Beer Awards

Versão 01



ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO



GOVERNO
PRESENTE
FUTURO
PRA GENTE



Em um cenário global onde as tradições e inovações se encontram, o BBA - Brazilian International Beer Awards® emerge como um evento que celebra a diversidade e a excelência na arte de produzir cerveja. Este concurso nasce não apenas como um ponto de encontro para apreciadores e mestres cervejeiros de todo o mundo, mas também como um reflexo do crescente protagonismo do Brasil na cena cervejeira internacional.

Ao longo dos anos, o Brasil tem se consolidado como um terreno fértil para a criatividade e a paixão pela cerveja. Com uma rica tapeçaria de sabores e uma tradição cultural que valoriza a convivialidade e a celebração, o país se tornou um palco vibrante para a troca de conhecimentos e a inovação no universo cervejeiro.

O Brazilian International Beer Awards® nasceu como uma iniciativa inovadora, concebida sob a curadoria do CBC BRASIL - Concurso Brasileiro de Cervejas® de Balneário Camboriú. Este novo prestigiado evento surgiu com o objetivo de elevar o perfil da cena cervejeira nacional e internacional, reunindo o que há de melhor em criatividade e qualidade na produção de cervejas ao redor do mundo. Com a expertise e a visão do CBC BRASIL, que já é renomado por sua promoção da excelência cervejeira no Brasil, o Brazilian International Beer Awards® promete não apenas destacar o talento global, mas também proporcionar uma plataforma para a troca enriquecedora entre cervejeiros e apreciadores, reforçando a posição do Brasil como um polo de inovação e celebração no universo cervejeiro.

O Brazilian International Beer Awards® proporcionará uma plataforma única para a troca de experiências entre cervejeiros artesanais e industriais, bem como para a descoberta de novos talentos. As categorias de competição abrangem uma ampla gama de estilos e técnicas, permitindo que cada participante apresente o melhor de sua criatividade e habilidades. Cada cerveja avaliada carrega consigo uma história, uma tradição e um toque pessoal, refletindo a rica diversidade de abordagens e influências que moldam o panorama global da cerveja. Convidamos todos os participantes, jurados e entusiastas a se imergirem neste universo de sabores e descobertas. Que este concurso seja não apenas uma celebração da excelência cervejeira, mas também uma oportunidade para construir pontes culturais e promover um diálogo contínuo entre os apaixonados por cerveja ao redor do mundo.

A equipe do BBA está preparada e disponível no apoio e atendimento dos participantes.



DATAS IMPORTANTES	ACONTECIMENTO
28 de agosto 2024	Abertura inscrições (25,00 USD)
27 de outubro 2024	Último dia de inscrição e adição das amostras
07 de outubro 2024	Início recebimento das amostras
08 de novembro 2024	Fim do recebimento das amostras
12 e 13 de novembro 2024	Avaliações das amostras pelos jurados
15 de novembro 2024	Festa de Premiação
De 16 a 30 de novembro 2024	Envio das súmulas para as cervejarias

1. QUEM PODE PARTICIPAR

1.1 Poderão se inscrever cervejarias BRASILEIRAS que estejam legalmente constituídas e registradas, em atividade e que tenham suas cervejas participantes registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) até 27/10/2024 e CERVEJARIAS INTERNACIONAIS devidamente registradas e legalizadas no país de origem.

1.2 Cervejas “Ciganas” podem participar do concurso desde que os rótulos inscritos tenham sido produzidos em uma fábrica que atenda aos requisitos do regulamento. A respectiva inscrição deverá ser realizada com os dados (CNPJ e razão social) da Cervejaria Cigana e indicar CERVEJARIA física onde a cerveja é produzida.

1.3 Serão aceitas inscrições de cervejas produzidas pelos jurados do Concurso, sejam eles proprietários, CEOs, cervejeiros e/ou prestem consultoria para cervejarias, com a condição de que os mesmos não participem do julgamento de cervejas dos estilos inscritos pela cervejaria que tenha qualquer uma das conexões acima citadas com o jurado.

1.4 Marcas que pertencem a um mesmo grupo empresarial, ainda que ciganas ou produzidas na mesma fábrica, serão classificadas separadamente para fins de premiação.

1.5 Cervejas colaborativas podem participar, desde que tenham sido produzidas no Brasil, tenham registro no MAPA e cumpram todos requisitos deste regulamento. Estas devem ser inscritas apenas por uma das cervejarias participantes do projeto. Podendo constar o nome da cervejaria colaboradora da brasagem no nome da cerveja inscrita.

2. TIPOS DE EMBALAGENS e QUANTIDADES ACEITAS

2.1 Os participantes deverão enviar as amostras de cervejas nos seguintes tipos de embalagem: garrafas de vidro, latas de alumínio ou garrafas pet acrescido de etiqueta de identificação do concurso, que deverá conter todas as informações nela apresentadas.

Atenção: As informações da etiqueta de identificação para o concurso devem ser as mesmas utilizadas na inscrição.

a) Aconselha-se a plastificação das etiquetas, pois quando molhadas, as informações podem ser prejudicadas.

b) As etiquetas podem ser afixadas à embalagem com elástico (lembrando que neste formato, elas podem se soltar) ou coladas na mesma através de fita adesiva.

c) Não existe a obrigatoriedade de a amostra ser enviada com rótulo comercial.

2.2 As embalagens devem ter o volume mínimo de 300ml. Amostras enviadas em embalagens com menor volume serão desclassificadas.

2.3 As cervejas comercializadas em barril também podem participar do BBA - Brazilian International Beer Awards. Neste caso, as amostras deverão ser também acondicionadas em



recipientes e volumes aceitos: garrafas de vidro, latas ou garrafas pets. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação do concurso. Não existe a necessidade de indicar que a cerveja é comercializada somente em barril.

2.4 Todas as embalagens enviadas (de mesmo registro no MAPA) deverão ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha, conter o mesmo volume de líquido.

2.5 Os participantes deverão enviar exatamente CINCO (5) unidades da cerveja inscrita na competição. Inscrições com envios divergentes serão automaticamente desqualificadas.

2.5.1 O número de amostras solicitadas respeita os seguintes critérios:

- 2 amostras para rodada de avaliação (1 para a de pontuação)
- 1 amostra para rodada do Mini Best-of-Show (Mini Bos)
- 1 amostra para rodada do Best-of-show (Bos)
- 1 amostras reservas caso seja solicitada consulta por parte do júri nas rodadas regulares, caso haja mais de 2 rodadas de avaliação, mini-BoS e BoS. Além de garantia caso ocorra alguma avaria durante o transporte das amostras.
- (Chegou-se a esse número tendo em vista fatos ocorridos em competições de anos anteriores).

2.6 Os recipientes enviados para o BBA - Brazilian International Beer Awards não serão devolvidos.

3. ENVIO DAS AMOSTRAS

3.1 As amostras com inscrição e pagamento previamente realizados deverão ser enviadas ou entregues no endereço indicado abaixo, dentro dos prazos e horários pré-estabelecidos:

A/C Brazilian International Beer Awards

Restaurante Figueira da Villa

Rua do Timbó nº 302

Bairro Caminho das Árvores

CEP: 41820-660

Salvador - Bahia

Datas e horários de RECEBIMENTO:

De 07/10 a 08/11 de 202

Horário de recebimento: 9:00h às 18:00h.

Não serão aceitas amostras que cheguem antes ou depois das datas acima citadas.

Caso a cervejaria opte por enviar as amostras por meio de correio, o Concurso não se responsabilizará, em nenhuma hipótese, pela sua retirada, especialmente em casos de avarias. Portanto, a própria cervejaria deve providenciar a entrega no local acima indicado.

3.1.1 Em caso de avaria se o cliente optar por não enviar sua amostra a organização fará um documento deixando o cliente ciente e se comprometendo referente ao julgamento da sua amostra.

3.2 Instruções para embalagens das caixas:

- anexar uma etiqueta visível do lado de fora das caixas, informando os estilos e quantidades contidos na mesma.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





- Cervejas não pasteurizadas é indicado serem entregues de forma refrigerada, de preferência em isopores com gelo gel e essa informação deve ser indicada na parte de fora da embalagem.
- as cervejas deverão ser embaladas cuidadosamente e enviadas de maneira que não sofram colisão, fiquem abrigadas da luz, tenham envio rápido e cuidado no manuseio.
- Devem ser identificadas com uma etiqueta contendo FRÁGIL.
- Pede-se para que sejam embaladas em plástico bolha, sem fita adesiva, facilitando a logística da equipe de recepção. **RESSALTA-SE QUE TODO E QUALQUER RECIPIENTE DE ENVIO NÃO SERÁ DEVOLVIDO ÀS CERVEJARIAS.**

4. RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

4.1 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar.

4.2 A Coordenação Técnica do Concurso será responsável pelo recebimento e guarda das amostras. No momento do recebimento, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. A mesma verificará se as inscrições de acordo com as notas fiscais enviadas pelas cervejarias, conferindo os estilos e inscrições posteriormente. (É de responsabilidade da Cervejaria que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as cervejas inscritas e entregues nas caixas). O participante poderá conferir, através do sistema, se sua amostra já foi recebida e suas quantidades de amostras e inscrições conferidas.

4.3 A organização não se responsabilizará por garrafas, latas ou pets extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

4.4 A Coordenação técnica verificará as amostras, reservando-se o direito de desqualificar do BBA - Brazilian International Beer Awards aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

4.5 As amostras serão acondicionadas em câmara fria, a temperatura de 5º C, espaço em que ficarão até o início do Concurso, garantindo a boa conservação das cervejas até o momento do julgamento.

5. DESTINAÇÃO DAS AMOSTRAS NÃO UTILIZADAS

5.1 Fica estabelecida que as amostras não utilizadas no julgamento tenham as seguintes destinações, na ordem que se segue:

1) Jantar de Encerramento dos Jurados e noite de premiação.

6. INSCRIÇÃO DAS AMOSTRAS E PRAZO

6.1 As inscrições devem ser feitas exclusivamente através do site www.bbabrazil.com.

6.2 Caso a cervejaria queira inscrever as amostras em partes, a edição de inscrições pode ser feita até o dia 27 de outubro de 2024.

6.3 A data para recebimento das amostras será de 07 de outubro a 08 de novembro de 2024 das 09:00 às 18:00 sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site e o pagamento referente à essa inscrição esteja realizado. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas antes e/ou após esse período.

6.6 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese. OBS: Gere seu boleto prestando atenção à data de vencimento do mesmo. O PAGAMENTO DA TAXA GERADA PELA REIMPRESSÃO DE BOLETO FICA POR CONTA DA CERVEJARIA.

7. INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS

7.1 Em caso de atraso no pagamento acarretará multa mensal de 2% sobre o valor em atraso,



acrescida de juros de mora de 1% ao mês por cada dia.

7.2 A organização não emitirá Nota Fiscal, mas quando solicitado, poderá enviar um Recibo de Compra como forma de comprovante de inscrição.

7.3 A não emissão da Nota Fiscal é devido o Art. 15 da Lei 9.532, de 10/12/1997 c/c o Art. 1º da Lei 8.846, de 21/01/1994. Que no plano federal entidades sem fins lucrativos que prestam serviços para os quais houverem sido constituídas, estão isentas do IR e, por conseguinte, desobrigadas da emissão de Nota Fiscal.

7.4 O envio das mercadorias para o Concurso deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado). Emitir contra a SOL EVENTOS. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade e/ou contador de cada cervejaria.

7.5 Dados da SOL EVENTOS para emissão da Nota Fiscal:

SOL EVENTOS LTDA

CNPJ: 29.118.180/0001-92

Inscrição Estadual: ISENTO

R. Eugen Fouquet, 133

CEP: 89012-140

Bairro Victor Konder

Blumenau/SC - Brasil

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 Este concurso segue o guia de estilos das Brewers Association (BA) - Edição 2023 mais os estilos Catharina Sour, Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale, Bière Brut, Dorada Pampeana, IPA Argenta, New Zealand Pilsner e Brazilian Beer (todos descritos no ANEXO I deste regulamento). As descrições dos estilos do guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço: https://cdn.brewersassociation.org/wpcontent/uploads/2023/05/06143938/2023_BA_Beer_Style_Guidelines.pdf

8.2 Aconselha-se às cervejarias que inscreverem suas cervejas no Brazilian International Beer Awards® que leiam atentamente aos descritivos dos estilos, no guia acima mencionado, antes de inscrever sua cerveja, o corpo de jurados avaliará a cerveja de acordo com as informações contidas no guia. A equipe do concurso não poderá auxiliar a cervejaria nesta tarefa, ficando, a mesma, sobre responsabilidade do responsável pela inscrição.

8.3 Estilos aceitos no Brazilian International Beer Awards® listadas no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association - Edição 2023 mais Catharina Sour, Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale, Bière Brut, Dorada Pampeana, IPA Argenta, New Zealand Pilsner e Brazilian Beer são os seguintes:

1. Ale Styles

1.1 British Origin Ale Styles

1.2 Ordinary Bitter

1.3 Special Bitter or Best Bitter

1.4 Extra Special Bitter

1.5 Scottish-Style Light Ale

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





- 1.6 Scottish-Style Heavy Ale
- 1.7 Scottish-Style Export Ale
- 1.8 English-Style Summer Ale
- 1.9 Classic English-Style Pale Ale
- 1.10 British-Style India Pale Ale
- 1.11 Strong Ale
- 1.12 Old Ale
- 1.13 English-Style Pale Mild Ale
- 1.14 English-Style Dark Mild Ale
- 1.15 English-Style Brown Ale
- 1.16 Brown Porter
- 1.17 Robust Porter
- 1.18 Sweet Stout or Cream Stout
- 1.19 Oatmeal Stout
- 1.20 Scotch Ale or Wee Heavy
- 1.21 British-Style Imperial Stout
- 1.22 British-Style Barley Wine Ale

2. Irish Origin Ale Styles

- 2.1 Irish-Style Red Ale
- 2.2 Classic Irish-Style Dry Stout
- 2.3 Export-Style Stout

3. North American Origin Ale Styles

- 3.1 Golden or Blonde Ale
- 3.2 Session India Pale Ale
- 3.3 American-Style Amber/Red Ale
- 3.4 American-Style Pale Ale
- 3.5 Juicy or Hazy Pale Ale
- 3.6 American-Style Strong Pale Ale
- 3.7 Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- 3.8 American-Style India Pale Ale
- 3.9 West Coast-Style India Pale Ale
- 3.10 Juicy or Hazy India Pale Ale
- 3.11 American-Belgo-Style Ale*
- 3.12 American-Style Brown Ale
- 3.13 American-Style Black Ale
- 3.14 American-Style Stout
- 3.15 American-Style Imperial Porter
- 3.16 American-Style Imperial Stout
- 3.17 Double Hopy Red Ale
- 3.18 Imperial Red Ale
- 3.19 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- 3.20 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- 3.21 American-Style Barley Wine Ale
- 3.22 American-Style Wheat Wine Ale
- 3.23 Smoke Porter

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





3.24 American-Style Sour Ale

3.25 American-Style Fruited Sour Ale*

4. German Origin Ale Styles

4.1 German-Style Koelsch

4.2 German-Style Altbier

4.3 Berliner-Style Weisse

4.4 Leipzig-Style Gose

4.5 Contemporary-Style Gose

4.6 South German-Style Hefeweizen

4.7 South German-Style Kristal Weizen

4.8 German-Style Leichtes Weizen

4.9 South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen

4.10 South German-Style Dunkel Weizen

4.11 South German-Style Weizenbock

4.12 German-Style Rye Ale

4.13 Bamberg-Style Weiss Rauchbier

5. Belgian and French Origin Ale Styles

5.1 Belgian-Style Table Beer

5.2 Belgian-Style Session Ale

5.3 Belgian-Style Speciale Belge

5.4 Belgian-Style Blonde Ale

5.5 Belgian-Style Strong Blonde Ale

5.6 Belgian-Style Strong Dark Ale

5.7 Belgian-Style Dubbel

5.8 Belgian-Style Tripel

5.9 Belgian-Style Quadrupel

5.10 Belgian-Style Witbier

5.11 Classic French & Belgian-Style Saison

5.12 Specialty Saison*

5.13 French-Style Bière de Garde

5.14 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale

5.15 Belgian-Style Lambic

5.16 Traditional Belgian-Style Gueuze

5.17 Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale*

5.18 Belgian-Style Fruit Lambic*

5.19 Other Belgian-Style Ale*

6. Other Origin Ale Styles

6.1 Grodziskie

6.2 Adambier

6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt

6.4 International-Style Pale Ale

6.5 Classic Australian-Style Pale Ale

6.6 Australian-Style Pale Ale

6.7 New Zealand-Style Pale Ale

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





- 6.8 New Zealand-Style India Pale Ale
- 6.9 Finnish-Style Sahti
- 6.10 Swedish-Style Gotlandsdricke
- 6.11 Breslau-Style Schoeps

7. Lager Styles

- 7.1 European Origin Lager Styles
- 7.2 German-Style Leichtbier
- 7.3 German-Style Pilsener.
- 7.4 Bohemian-Style Pilsener
- 7.5 Munich-Style Helles
- 7.6 Dortmunder/European-Style Export
- 7.7 Vienna-Style Lager
- 7.8 Franconian-Style Rotbier
- 7.9 German-Style Maerzen
- 7.10 German-Style Oktoberfest/Wiesn
- 7.11 Munich-Style Dunkel
- 7.12 European-Style Dark Lager
- 7.13 German-Style Schwarzbier
- 7.14 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 7.15 Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- 7.16 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 7.17 German-Style Heller Bock/Maibock
- 7.18 Traditional German-Style Bock
- 7.19 German-Style Doppelbock
- 7.20 German-Style Eisbock

8. North American Origin Lager Styles

- 8.1 American-Style Amber Light Lager
- 8.2 American-Style Lager
- 8.3 Contemporary American-Style Lager
- 8.4 American-Style Ice Lager
- 8.5 American Style Light Lager
- 8.6 Contemporary American-Style Light Lager
- 8.7 American-Style Pilsener
- 8.8 Contemporary American-Style Pilsener
- 8.9 American-Style India Pale Lager
- 8.10 American-Style Malt Liquor
- 8.11 American-Style Amber Lager
- 8.12 American-Style Maerzen/Oktoberfest
- 8.13 American-Style Dark Lager

9. Other Origin Lager Styles

- 9.1 Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
- 9.2 International-Style Pilsener
- 9.3 Baltic-Style Porter



10. Hybrid/Mixed Lagers or Ales

10.1 All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ales

10.2 Session Beer*

10.3 American-Style Cream Ale

10.4 California Common Beer

10.5 Kentucky Common Beer

10.6 American-Style Wheat Beer

10.7 Kellerbier or Zwickelbier*

10.8 American-Style Fruit Beer*

10.9 Fruit Wheat Beer*

10.10 Belgian-Style Fruit Beer*

10.11 Field Beer*

10.12 Pumpkin Spice Beer*

10.13 Pumpkin/Squash Beer*

10.14 Chocolate or Cocoa Beer*

10.15 Dessert Stout or Pastry Stout*

10.16 Coffee Beer*

10.17 Chili Pepper Beer*

10.18 Herb and Spice Beer*

10.19 Specialty Beer*

10.20 Specialty Honey Beer*

10.21 Rye Beer*

10.22 Brett Beer*

10.23 Mixed-Culture Brett Beer*

10.24 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer

10.25 Fresh Hop Beer*

10.26 Wood- and Barrel-Aged Beer*

10.27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer*

10.28 Aged Beer*

10.29 Experimental Beer*

10.30 Experimental India Pale Ale*

10.31 Historical Beer*

10.32 Wild Beer*

10.33 Smoke Beer*

10.34 Other Strong Ale or Lager*

10.35 Gluten-Free Beer*

10.36 Non-Alcohol Malt Beverage*

11. ANEXO I

11.1 Catharia Sour*

11.2 Italian Grape Ale*

11.3 Sour Italian Grape Ale*

11.4 Bière Brut*

11.5 Brazilian Fruit Beer*

11.6 Brazilian Herb or Spiced Beer*

11.7 Brazilian Wood Aged Beer*

11.8 Dorada Pampeana

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





11.9 IPA Agenta

11.10 New Zealand Pilsner

OBS: Para os estilos com “*” existe a obrigatoriedade de texto complementar para os jurados. Esse texto deverá ser inserido na caixa de texto que se abrirá automaticamente no momento da inscrição. Nesse texto complementar a cervejaria em hipótese alguma deve identificar o nome comercial ou qualquer outro elemento que possa identificar a cerveja ou cervejaria onde a amostra é produzida. Caso isso aconteça, a amostra será automaticamente desclassificada.

9. CONSIDERAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

9.1 O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo guia da Brewers Association 2023 e nos estilos descritos conforme ANEXO I deste regulamento.

9.2 A cervejaria não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma cerveja (mesmo número de registro no MAPA) em mais de um estilo, sendo passível de desclassificação de ambas as amostras. Cada cerveja (mesmo número de MAPA) deve ser inscrita em apenas um único estilo.

9.3 Para os estilos com “*” existe a obrigatoriedade de texto complementar para os jurados. Esse texto deverá ser inserido na caixa de texto que se abrirá automaticamente no momento da inscrição. A cervejaria deve informar e descrever (preferencialmente em inglês) no formulário de inscrição, caso necessário, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciados em sua produção. Ela poderá encaminhar esses ingredientes juntamente com a cerveja inscrita, para que os jurados possam identificar ou conhecer esses ingredientes. No caso de alimentos perecíveis, aconselha-se o envio de seus processados (licores, geleias, extratos). A embalagem enviada e identificação são responsabilidade da cervejaria. Nesse texto complementar a cervejaria em hipótese alguma deve identificar com o nome comercial ou qualquer outro elemento que possa identificar a cerveja ou cervejaria onde a amostra é produzida. Caso isso aconteça, a amostra será automaticamente desclassificada.

9.5 A Cervejaria, ao realizar a inscrição, concorda automaticamente com a veracidade das informações de cadastro da cervejaria e das cervejas inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das cervejas inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de comprovação do MAPA dessas cervejas.

10. JÚRI

10.1 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres cervejeiros, experts do setor, sommeliers e profissionais da área com notório saber. Seguindo um ou mais dos seguintes critérios:

- expoente nacional ou internacional em julgamento de cerveja
- reconhecida capacitação técnica.

10.2 As amostras serão avaliadas de forma anônima, por no mínimo, 3 jurados.

11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição contida no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) – Edição 2023 – e nos critérios descritos neste regulamento, no caso do ANEXO I deste regulamento.

11.2 As avaliações serão feitas às cegas, ou seja, as cervejas não serão identificadas, as

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





informações repassadas aos jurados serão somente as informadas pela cervejaria no campo informações/ingredientes especiais e estilo de cerveja, caso o estilo seja pertinente a isso.

11.3 Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

Ouro: uma cerveja que exemplifica com precisão as características do seu estilo, com equilíbrio apropriado entre aroma, sabor e aparência. Um exemplo do estilo de classe mundial.

Prata: uma cerveja que mantém os principais parâmetros de sua categoria, que pode possuir uma leve variação nas características esperadas pelo estilo, porém ainda mostrando equilíbrio entre sabor, aroma e aparência.

Bronze: um bom exemplo do estilo que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

11.4 Serão premiadas com medalhas, no máximo três amostras de cada categoria (ouro, prata e bronze), não havendo possibilidade de duplicidade de medalha em nenhuma das categorias, caso o júri avalie que em alguma categoria não haja amostras suficientemente qualificadas para obtenção de medalhas, a organização se reserva o direito de não entregar a premiação.

11.5 Na Ficha de Avaliação de cada cerveja haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários pelo avaliador é obrigatório.

11.6 O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

11.7 A comissão organizadora não interfere em hipótese alguma na avaliação por parte dos jurados.

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

12. PREMIAÇÃO

12.1 As premiações do 1º Brazilian International Beer Awards® serão:

- Por estilo (item 12.2): Ouro, Prata e Bronze;
- Cervejaria do Ano (item 12.3): 5 melhores Cervejarias do Concurso (1º, 2º, 3º, 4º e 5º lugar);
- The Best of Show (item 12.4): 5 melhores Cervejas do Concurso (1º, 2º, 3º, 4º e 5º lugar);
- Melhor cervejaria por País.

12.2 Respeitando os critérios de avaliação descritos no item 12, serão premiadas as três primeiras cervejas de cada estilo (descritos no item 9) em ordem decrescente de classificação final:

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

Em categorias com menos de 50 amostras inscritas não existe obrigatoriedade de medalhas, portanto, caso o júri determine que as cervejas inscritas em determinadas categorias não alcançaram os padrões necessários descritos no item 11.3, não haverá premiação com medalhas naquela categoria.

12.3 Premiação para Cervejarias do ano: prêmio oferecido para as cervejarias que apresentarem maior número de pontos no cálculo de medalhas.

12.3.1 Para cálculo da pontuação de medalhas são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 3 pontos;

Medalha de Prata: 2 pontos;

Medalha de Bronze: 1 ponto.



12.3.1 Em caso de empate no cálculo da pontuação, será considerado como critério de desempate a cervejaria que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata. Caso ainda haja empate, será considerada a somatória total dos pontos de julgamento das cervejas medalhistas.

12.4 Cervejaria do ano será premiada pela marca da cervejaria e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

12.5 Para a premiação das melhores cervejas do 1º Brazilian International Beer Awards® (The Best of Show): participarão todas as cervejas contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas cervejas serão selecionadas para um novo julgamento, às cegas, para eleger as melhores cervejas do concurso, sendo premiado o primeiro lugar geral.

12.6 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados e medalhas a título de premiação.

12.7 Os vencedores que estiverem presentes na cerimônia de premiação poderão retirar as medalhas das suas amostras vencedoras, nesse caso o certificado será enviado por correios ou transportadora. Caso nenhum representante estiver na noite de premiação para recebimento da/das medalhas, o mesmo será enviado por correio ou transportadora juntamente com o certificado.

12.8 Os vencedores dos prêmios de melhor cervejaria, melhor cervejaria por país e The Best of Shows receberão troféus da Comissão Organizadora durante a Cerimônia de Premiação. Caso nenhum representante estiver na noite de premiação para recebimento do troféu, o mesmo será enviado por correio ou transportadora.

12.9 Serão também premiadas as melhores cervejarias por país, seguindo os mesmos critérios de pontuação para melhor cervejaria. Nesse caso, será enviado um certificado por correio ou transportadora.

12.10 Em caso de empate na pontuação das medalhas de melhor cervejaria, será usado a maior pontuação das amostras da primeira fase para critério de desempate.

12.11 As cervejarias vencedoras por estado serão anunciadas na noite de premiação

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

13. RESULTADOS E CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

13.1 Os resultados do Brazilian International Beer Awards® serão divulgados durante a cerimônia de premiação que acontecerá no dia 15 de Novembro de 2024 durante a primeira noite do Bahia Beer na cidade de Alagoinhas-BA.

13.2 Os convites para acesso à Cerimônia de Premiação, que ocorre durante o Bahia Beer na cidade de Alagoinhas-BA, serão disponibilizados de acordo com o número de cervejas inscritas por cervejaria, conforme disposição abaixo e devem ser retirados pessoalmente pelo responsável da cervejaria (portando documento com foto) no dia da Cerimônia de Premiação:

- 5 convite para a cervejaria que inscrever de 5 a 10 cervejas;
- 10 convites para a cervejaria que inscrever de 11 a 20 cervejas;
- 15 convites para a cervejaria que inscrever de 21 a 30 cervejas;
- 20 convites para a cervejaria que inscrever mais de 31 cervejas.

14. RETORNO (FEEDBACK) AOS PARTICIPANTES

14.1 Toda e qualquer cerveja inscrita no Brazilian International Beer Awards®, que esteja dentro dos parâmetros descritos neste regulamento, viabilizando sua avaliação, será avaliada por uma ou mais mesas de jurados, e a sua primeira avaliação será a que fornecerá a ficha que será



devolvida à cervejaria.

14.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão enviadas por e-mail em até 15 dias úteis após a premiação.

14.3 As informações corretas sobre o endereço de e-mail são de responsabilidade das cervejarias.

15. DESQUALIFICAÇÕES

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

15.2 Cervejas inscritas e não enviadas pela cervejaria, por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das cervejarias participantes.

16.2 As decisões da Comissão Julgadora e 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.

16.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do 1º Brazilian International Beer Awards®.

16.4 As cervejarias premiadas são encorajadas a utilizar as artes das medalhas e logotipo do Brazilian International Beer Awards® em suas campanhas publicitárias e rótulos ganhadores, desde que respeitando os seguintes critérios, a fim de preservar a imagem e credibilidade do concurso.

16.4.1 A referência aos prêmios deve incluir: menção à categoria que o prêmio foi recebido, tipo de prêmio recebido (medalha de ouro, prata, bronze; cervejaria do ano; Best of Show, ecc.), menção do ano em que o prêmio foi concedido.

16.4.2 Os logotipos devem ser produzidos exatamente como os disponibilizados pela Comissão Organizadora, sem alterações.

16.4.3 Os logotipos estarão disponíveis, em alta, no site do Concurso para que as cervejarias possam baixá-los.

17. CONTATOS

17.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por e-mail. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

17.1.1 Pagamento, boleto, nota fiscal e dúvidas gerais sobre financeiro enviar e-mail para info@bbabrazil.com

17.1.2 Envio, recebimento, controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar e-mail para info@bbabrazil.com

17.1.3 Dúvidas técnicas sobre estilos, categorias, jurados, fichas de avaliação, enviar email para: info@bbabrazil.com

Comissão Organizadora

ANEXO I

11.1 CATHARINA SOUR

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





(por Gordon Strong, traduzido e ampliado por Fabio Koerich Ramos)

Impressão_Geral

Uma ale de trigo leve e refrescante com uma acidez láctica limpa que é equilibrada com a adição de fruta fresca. O baixo amargor, corpo leve, teor alcoólico moderado, e carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A fruta é normalmente, mas não sempre, de natureza tropical. Pode ser complementada por especiarias, mas estas nunca devem sobrepor o caráter de fruta.

Aroma

O caráter da fruta deve ser imediatamente perceptível e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, dando suporte à fruta. O malte está tipicamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo dando suporte com um caráter de grão ou pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderada, mas estas nunca devem sobrepor a fruta. Caráter limpo de fermentação obrigatório. Sem notas selvagens ou funky, sem caráter de lúpulo, sem álcool intenso.

Aparência

A cor pode variar conforme a fruta e especiarias utilizadas, mas normalmente é bastante clara. A limpidez pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto com boa retenção, e varia de branco a tons coloridos dependendo da fruta utilizada.

Sabor

Sabor de fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa dando suporte (de baixo a médio-alto, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um caráter fresco e não parecer cozida, como geleia, ou artificial. O sabor de malte é normalmente ausente, mas pode fornecer um baixo sabor de grãos ou de pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderado. No entanto, o malte e as especiarias nunca devem competir com a fruta ou acidez. Amargor de lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retrogosto limpo, azedo e frutado. Não deve ter nenhum sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil ou sabores selvagens (funky) Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcóolico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Sensação da boca

Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcóolico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Comentários

Se uma cerveja tipo Berliner weisse fosse feita com fruta, ela deveria ser inscrita como uma Fruit Beer. Esta cerveja é mais forte e tipicamente apresenta fruta fresca. O método de acidificação na tina de fervura (kettle sour) permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um método de produção atual do estilo. Pode ser engarrafada ou enlatada, mas deve ser consumida enquanto fresca.

História

Originária do estado Brasileiro de Santa Catarina em 2015 como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais, bem adequada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente como em competições de cervejeiros caseiros.



Ingredientes_Característicos

A composição de grãos é tipicamente malte Pilsen e trigo (maltado ou não-maltado), frequentemente em porcentagens iguais. Acidificação na tina de fervura (kettle sour) é a técnica de produção mais comum usando alguma variedade de Lactobacillus, seguida de uma levedura ale neutra. Adições de fruta pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um caráter de fruta fresca e não cozida. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e são normalmente tropicais, porém qualquer fruta fresca pode ser usada.

Comparação_de_Estilos

Como uma Berliner weisse mais forte, mas com fruta fresca. Menos ácida que lambic e gueze, a sem caráter de Brettanomyces. Estatísticas Vitais:

IBU 2 - 8
SRM 2 - 7
OG 1.039 - 1.048
FG 1.002 - 1.008
ABV 4.0% - 5.5%

Exemplos Comerciais

Itajahy Catharina Araça Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Li ey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys Atributos do Estilo craft-style, fruit, sour, specialty-beer

11.2 ITALIAN GRAPE ALE

Fermentação: predominantemente alta, mas também existem exemplares em baixa fermentação.

Teor Alcoólico: 4,5% -12%, segundo BJCP

Cor: pode variar de acordo com a variedade e quantidade de uva adicionada e o estilo base. A presença de espuma também pode variar, geralmente são límpidas, mas é permitido alguma turbidez.

Amargor: 6-30 IBU de acordo com o BJCP. Também são aceitas versões mais amargas desde que o amargor esteja em equilíbrio com os outros componentes da cerveja.

Aroma: as características dadas pela variedade da uva devem ser evidentes, mas não predominantes. A uva pode acrescentar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor, não devendo haver oxidação, nem diacetil. Notas sutis de malte e lúpulo mínimo servindo somente para dar suporte, sem ser muito invasivo. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

Sabor: a uva também influencia a parte gustativa, por exemplo adicionando notas vínicas, mesmo que não sejam muito invasivas; pode agregar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor. Pode haver uma leve acidez, dada pela uva, mas não deve haver nenhum caráter selvagem/azedo conhecido. Carbonatação média/alta e corpo médio/baixo, com boa secura, dependendo do tipo de uva utilizada. As versões mais alcoólicas podem ter uma nota de aquecimento, mas não deve ser excessiva.

Impressões finais: deve ser uma cerveja e não um vinho, uma bebida caracterizada pelo equilíbrio e elegância, bem como pelas notas típicas da uva ou das variedades utilizadas.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir



uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, variedade de uva usada, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

11.3 SOUR ITALIAN GRAPE ALE

Fermentação: predominantemente alta, mas também existem exemplares em baixa fermentação.

Teor Alcoólico: 4,5% -12%, segundo BJCP

Cor: pode variar de acordo com a variedade e quantidade de uva adicionada e o estilo base. A presença de espuma também pode variar, geralmente são límpidas, mas é permitido alguma turbidez.

Amargor: 6-30 IBU de acordo com o BJCP. Também são aceitas versões mais amargas desde que o amargor esteja em equilíbrio com os outros componentes da cerveja.

Aroma: as características dadas pela variedade da uva devem ser evidentes, mas não predominantes. A uva pode acrescentar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor, não devendo haver oxidação, nem diacetil. O caráter selvagem pode estar presente, mas não deve ser excessivo como em uma Lambic. Notas sutis de malte e lúpulo mínimo servindo somente para dar suporte, sem ser muito invasivo. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

Sabor: a uva também influencia a parte gustativa, por exemplo adicionando notas vínicas, mesmo que não sejam muito invasivas; pode agregar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor. Notas ácidas mais intensas podem estar presentes, derivadas da variedade de uva usada ou pelo tipo de processamento, mas não devem ser excessivas como na Sour Ale, Lambic ou similar. Também pode haver um leve acético, mas deve ser elegante e não agressivo. Carbonatação média/alta e corpo médio/baixo, com boa secura, dependendo do tipo de uva utilizada. As versões mais alcoólicas podem ter uma nota de aquecimento, mas não deve ser excessiva. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

Impressões finais: deve ser uma cerveja e não um vinho, uma bebida caracterizada pelo equilíbrio e elegância, bem como pelas notas típicas da uva ou das variedades utilizadas e da fermentação de leveduras e/ou bactérias.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, variedade de uva usada, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

11.4 BRUT BEER

Fermentação: Alta.

Teor Alcoólico: 5% - 12%

Cor: pode variar de acordo ao estilo base de amarelo pálido a um marrom escuro beirando o preto. Espuma de longa duração, densa e compacta resultando em uma característica do



rendado belga (belgian lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A cor da espuma pode variar conforme o estilo base. Geralmente são cervejas com alta limpidez impecável sem sedimentos no fundo da garrafa. Mas algumas versões que usam o método Sur Lie podem apresentar leve turbidez.

Amargor: Pode variar conforme o estilo base.

Aroma: Devido ao uso de leveduras usadas na indústria vinícola, as Brut Beer apresentam frescor e nuances de espumante. Os aromas incluem frutas cítricas, notas de ervas finas, condimentado, leve couro, estábulo entre outros. Algumas versões fazem o uso de especiarias que aparecem delicadamente em segundo plano. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja. Não é permitida a presença compostos derivados de fermentação acética e/ou selvagem.

Sabor: No paladar é vivaz com alta carbonatação, sensação de boca macia e inclui notas condimentadas e frutas maduras. O final tem uma secura semelhante ao champanhe. A maioria tem um alto teor alcoólico (até 12%), embora existam exemplos muito mais fracos (em torno de 5%). Pode haver uma leve acidez, derivada do uso de leveduras especiais de Champagne, mas não deve haver nenhum caráter selvagem/azedo bacteriano ou de *brettanomyces*.

Impressões finais: Conhecidas também como Bière Brut, são cervejas que passam por uma refermentação na garrafa através do uso de leveduras especiais usadas para o processo de Champenoise ou Charmat e mais tarde o dégorgement. O objetivo desses métodos é criar uma cerveja altamente carbonatada, seca e sem qualquer sedimento. Não é permitido o uso de uvas ou qualquer outra fruta, cervejas que façam esse uso devem ser inscritas em outras categorias. Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

11.5 BRAZILIAN FRUIT BEER

11.6 BRAZILIAN HERB OR SPICED BEER

11.7 BRAZILIAN WOOD AGED BEER

Podem ser de qualquer cor. cerveja brasileira deve ser a cerveja que utiliza ingredientes e/ou técnicas de processo característicos brasileiros. Estes ingredientes podem ser frutas, ervas, especiarias e madeiras. O cervejeiro deve obrigatoriamente especificar a "natureza brasileira" da cerveja (por exemplo, os tipos de ingredientes especiais usados ou o processo utilizado com descrição detalhada preferencialmente bi-lingue português/inglês). Deverá ser informado também o estilo base que foi utilizado para a criação da cerveja. No mínimo 51% dos açúcares fermentáveis devem ser derivados de grãos malteados. As singularidades de processo, ingredientes usados e criatividade devem ser considerados como positivos na avaliação. Corpo é variável de acordo com o estilo base. Todas as características técnicas da cerveja deverão variar de acordo com o estilo base.

11.8 DORADA PAMPEANA

Impressão geral: Fácil de beber, orientada para o malte.

Aroma: Aroma maltado doce leve a moderado. Aroma frutado baixo a moderado é aceitável.



Pode ter um aroma de lúpulo baixo a médio. Sem diacetil.

Aparência: Cor amarelo claro a dourado profundo. Límpido a brilhante. Espuma baixa a média com boa retenção.

Sabor: Doçura maltada inicial suave. Sabores de caramelo normalmente estão ausentes. Sabor de lúpulo leve a moderado (geralmente Cascade), mas não deve ser agressivo. Amargor de lúpulo baixo a moderado, o equilíbrio é normalmente em direção ao malte. Final meio seco a algo doce. Sem diacetil.

Sensação na boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação média a alta. Suave sem amargor áspero ou adstringência.

Comentários: É difícil atingir o equilíbrio.

História: No início, os cervejeiros caseiros argentinos eram muito limitados: não havia extrato, eles podiam usar apenas malte pils, lúpulos Cascade e levedura seca, comumente Nottingham, Windsor ou Safale. Com esses ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão específica da Blond Ale, chamada Dorada Pampeana.

Ingredientes: Normalmente apenas malte claro ou pils, embora possa incluir baixas taxas de malte caramelizado. Comumente lúpulo Cascade. Levedura americana limpa, britânica levemente frutada ou Kölsch, geralmente embalada a frio.

IBU 15-22
SRM 3 - 5
OG 1.042 - 1.054
FG 1.009 - 1.013
ABV 4.3% - 5.5%

11.9 IPA ARGENTA

Impressão geral: Uma pale ale argentina decididamente lupulada e amarga, refrescante e moderadamente forte. A dica é a bebibilidade sem aspereza e melhor equilíbrio.

Aroma: Aroma intenso de lúpulo com um caráter cítrico e floral derivado de lúpulos argentinos. Alguma doçura maltada limpa e caramelo podem ser encontrados no fundo, mas devem estar em um nível mais baixo do que em exemplos ingleses. Frutado de ésteres e fenóis leves da fermentação do trigo também podem ser detectados em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutro seja usual. Algum álcool pode ser notado em versões mais fortes. Sem DMS. O diacetil é um alto demérito porque pode cobrir lúpulos de aroma e nunca deve estar presente.

Aparência: A cor varia de dourado médio a cobre avermelhado médio; algumas versões podem ter uma tonalidade alaranjada. Deve ser límpida, embora versões não filtradas com dry-hopping ou com trigo não maltado possam ser um pouco turvas. Boa formação de espuma, persistente. Sabor: O sabor do lúpulo é médio a alto e deve refletir um caráter de lúpulo argentino: cítrico, toranja e casca de tangerina devem ser dominantes. Pode ter algum caráter floral como flores de laranjeira, ou herbal e resinoso, embora seja menos comum e deva apenas adicionar complexidade. Amargor de lúpulo médio-alto a muito alto, embora a estrutura do malte suporte o forte caráter de lúpulo e forneça o melhor equilíbrio. O sabor do malte deve ser baixo a médio e geralmente é limpo e doce maltado, embora alguns sabores de caramelo ou picantes de trigo, maltados ou não, sejam aceitáveis em níveis baixos. Sem diacetil. Baixo frutado é aceitável, mas não necessário. O amargor pode permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. Final médio-seco a seco, refrescante. Algum sabor limpo de álcool pode ser notado em versões mais fortes.

Sensação de boca: corpo médio-leve a médio sem adstringência derivada do lúpulo, embora a



carbonatação moderada a média-alta possa se combinar com o trigo para render uma sensação geral seca na presença de doçura do malte. Um aquecimento suave do álcool pode e deve ser sentido em versões mais fortes (mas não todas). O corpo é geralmente menor do que nas versões inglesas e mais seco do que nas americanas.

Histórico: Uma versão argentina do estilo inglês histórico, desenvolvida em 2013 a partir de reuniões da Associação Somos Cerveceros, quando suas características distintivas foram definidas. Diferente de uma IPA americana por ser fabricada com trigo e usar lúpulos argentinos, com seu sabor e aroma únicos característicos. Baseado em uma ideia de combinação cítrica (do lúpulo argentino) e trigo, como em uma Witbier. Baixas quantidades de trigo são semelhantes a um grão Kölsch, assim como um pouco de frutado da fermentação.

IBU 35 - 60

SRM 6 - 15

OG 1.055 - 1.065

FG 1.008 - 1.015

ABV 5.0% - 6.5%

11.10 NEW ZEALAND PILSNER

Impressão geral: Uma cerveja clara, seca, dourada e fermentada de forma limpa, apresentando os lúpulos tropicais, cítricos, frutados e herbáceos característicos da Nova Zelândia. Corpo médio, sensação suave na boca e paladar e acabamento suaves, com uma base de malte neutra a panificada, fornecem o suporte para esta cerveja muito bebível, refrescante e com lúpulo.

Aroma: Aroma de lúpulo médio a alto, refletindo variedades modernas de lúpulo do Novo Mundo, geralmente apresentando frutas tropicais, cítricas (limão, toranja branca), groselha, melão, com um pimentão verde claro ou aspecto herbáceo. Malte médio-baixo a médio no suporte, com uma qualidade neutra a panificada. DMS muito baixo aceitável, mas não obrigatório. Caráter neutro e limpo de levedura, opcionalmente com uma qualidade sulfúrica muito leve. O caráter de lúpulo deve ser mais proeminente no equilíbrio, mas algum caráter de malte deve ser evidente.

Aparência: Cor de palha a ouro profundo, mas a maioria dos exemplos é amarelo-ouro. Geralmente bastante límpida a brilhante clareza; turbidez é uma falha. Espuma branca cremosa e duradoura.

Sabor: Amargor de lúpulo médio a alto, limpo e amargo, não áspero, mais proeminente no equilíbrio e duradouro no retrogosto. Sabor de lúpulo médio a alto com características semelhantes ao aroma (tropical, cítrico, groselha, melão, grama). Sabor de malte médio a médio-baixo, doce-granulado, pão ou crocante. Perfil de fermentação limpo (ésteres de fermentação são uma falha). Seco a meio seco com um final limpo e suave e retrogosto amargo, mas não áspero. O malte pode sugerir uma impressão de doçura, mas a cerveja não deve ser literalmente doce. O final pode ser seco, mas não parecer crocante ou cortante. O equilíbrio deve ser sempre amargo, mas o sabor do malte deve ser perceptível.

Sensação na boca: Corpo médio a médio-leve. Carbonatação média a média-alta. Suavidade é a impressão mais proeminente. Nunca áspero nem adstringente.

Comentários: Os aromáticos de lúpulo geralmente têm uma qualidade semelhante a muitos vinhos Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, com aromas de frutas tropicais, grama, melão e limão. Frequentemente fabricado como um estilo híbrido na Nova Zelândia usando uma levedura de cerveja neutra em temperaturas frias. Limitar o teor de enxofre do produto final é importante, pois pode entrar em conflito com o caráter do lúpulo.

Histórico: Em grande parte definido pelo original criado na Emerson's Brewery em meados da



década de 1990, a Pilsner da Nova Zelândia expandiu seu caráter à medida que as variedades de lúpulos da Nova Zelândia se expandiram em número e popularidade.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO

