



II CONCURSO DE CERVEJA ARTESANAL DA LIGA AMAZÔNICA DAS ACERVAS ANO 2017

REGULAMENTO

1. DO CONCURSO

1.1. Este concurso é uma realização da “Liga Amazônica das ACervAs”, composta pela associação dos cervejeiros artesanais da ACervA Amapaense, ACervA Amazonense, ACervA Maranhense e ACervA Paraense.

1.2. Este é um concurso de abrangência entre os quatro estados (Amapá, Amazonas, Maranhão e Pará), denominado I Concurso de Cerveja Artesanal da Liga Amazônica das ACervAs. O objetivo é promover a cultura cervejeira com a interação entre os cervejeiros, os estimulando a melhorarem seus processos através de informações prestadas nas fichas de avaliação, e elegendo as melhores cervejas caseiras, dentre os estilos propostos.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Cervejeiros caseiros associados às ACervAs da “Liga Amazônica das ACervAs”, em situação adimplente.

2.2 Membros da organização, diretamente ligados ao recebimento das amostras e da organização do concurso, não poderão se inscrever.

2.3 Os jurados não poderão se inscrever no concurso.

2.4 É proibida a inscrição de menores de 18 anos.

3. AS INSCRIÇÕES

3.1 As inscrições deverão ser efetuadas a partir do dia **01 de junho de 2017** até o dia **14 de julho de 2017**, pelo email **acervaam@gmail.com**, informando o nome completo, endereço, CPF, telefone, e-mail, a ACervA a qual está associado e estilo(s) que quer se inscrever.



3.2 No caso de grupo de cervejeiros, indicar o nome do responsável pela inscrição e todos deverão ser associados à ACervA da “Liga Amazônica das ACervAs”.

3.3 O candidato ou grupo de cervejeiros terá direito a duas inscrições no “estilo livre” e a uma única inscrição nos demais estilos e pode se inscrever em quantos estilos quiser.

3.4 O valor da taxa é de R\$ 40,00 (quarenta reais) por cada inscrição.

3.5 A desistência ou desqualificação de um participante não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.

3.6 O pagamento deverá ser realizado através de boleto que será emitido e enviado ao email cadastrado em até 3 dias após a inscrição do participante:

3.7 Após o pagamento, o candidato deverá enviar um e-mail para **acervaam@gmail.com**, informando a respeito do pagamento e encaminhando o comprovante de depósito.

3.8 A confirmação de inscrição só terá validade após a confirmação do pagamento do boleto por parte da organização do evento.

3.9 O candidato será notificado via e-mail, em até 5 (cinco) dias, sobre a confirmação de sua inscrição.

4. AS AMOSTRAS

4.1 Serão aceitas garrafas de vidro de produção nacional na cor âmbar, nos volumes de 500 ml (padrão alemão ou inglês) ou 600 ml/300ml (padrão caçula). As garrafas devem estar fechadas com tampas metálicas tipo coroa *pry-off*, lisas e de qualquer cor ou com a inscrição “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”. Garrafas PET não serão aceitas.

4.2 As garrafas podem ser as reutilizadas - não precisam ser novas -, mas devem estar limpas e sem cola, tinta ou outro rótulo que não seja o requisitado para esta competição.

4.3 Todas as garrafas enviadas por inscrição devem ser do mesmo tipo, tamanho e conter o mesmo volume de líquido.

4.4 Os participantes deverão enviar três garrafas para cada inscrição realizada.



4.5 Cada garrafa deverá ser identificada com uma etiqueta de identificação padrão BJCP (ver Anexo I). As etiquetas deverão estar presas às garrafas com elásticos. Não é permitido colar o rótulo.

4.6 O participante do Estilo Livre deverá preencher no formulário de inscrição, um breve texto descritivo sobre a cerveja. Características básicas são desejadas no texto, como o estilo base, teor alcoólico, o amargor calculado e, principalmente, o ingrediente regional (amazônico) utilizado na receita, em que momento ele foi adicionado e qual o resultado a ser esperado, assim como as características do(s) ingrediente(s) regional(is) utilizado(s).

4.7 Se as amostras não seguirem as conformidades do regulamento, o participante será desqualificado.

5. RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 A equipe técnica será responsável pela recepção e controle das amostras, avaliando e verificando a inscrição e o estado das amostras enviadas.

5.2 As amostras que apresentarem irregularidades serão descartadas e desqualificadas da competição.

5.3 As amostras válidas serão guardadas em ambiente de forma a garantir uma boa conservação das cervejas apresentadas. As mesmas serão mantidas refrigeradas. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente.

6. ENVIO DAS AMOSTRAS

6.1 Após a confirmação da inscrição, as amostras deverão ser enviadas ou entregues no endereço abaixo, respeitando a data de envio estipulada. Recomendamos embalar as cervejas e acondicionar em caixas de papelão resistentes, a fim de evitar possíveis avarias, inclusive as entregues em mãos. A medida visa a segurança de todos.

Av. Mário Ypiranga, nº64, Bairro Adrianópolis, CEP 69057-000, Manaus - AM.

6.2 O método de envio, o prazo e a forma da entrega são de responsabilidade do participante.



7. OS PRAZOS

7.1 As inscrições podem ser realizadas de **01 de junho de 2017** até o dia **14 de julho de 2017**, conforme orientações contidas neste Regulamento.

7.2 O recebimento das amostras será realizado entre os dias **01 de julho de 2017** até o dia **26 de julho de 2017**.

7.3 A julgamento das amostras será no dia **28 de julho de 2017**.

7.4 O anúncio dos vencedores e a entrega da premiação serão realizados durante a festa da ACervA Amazonense, a ser realizada no dia **30 de julho de 2017**, em local a ser definido.

8. LIMITAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

8.1 O concurso será limitado a 50 amostras por estilo, totalizando 150 inscrições possíveis.

8.2 Caso o limite seja alcançado antes do prazo determinado, será emitida uma notificação pela organização e o sistema de inscrições será fechado.

9. OS ESTILOS

9.1 A competição será baseada no Guia de Estilos de Cerveja do BJCP 2015 (Beer Judge Certification Program - 2015 Beer Style Guidelines), disponível, em inglês, no site: http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf

9.2 Os estilos escolhidos do I Concurso de Cerveja Artesanal da Liga Amazônica das ACervAs, foram:

- **13C. British Porter**
- **21A. American IPA**
- **Estilo livre com ingredientes regionais (amazônicos – poderá ser utilizado um ingrediente regional ou mais na receita).**

As características deste estilo devem obedecer o estilo base escolhido do BJCP. Os ingredientes utilizados devem ser especificados na ficha de inscrição.



9.3. As descrições dos estilos baseadas no BJCP-2015 podem ser verificadas no Anexo II.

10. O JÚRI E A AVALIAÇÃO

10.1 Os membros do Júri serão selecionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo da cerveja e avaliarão todas as cervejas em prova às cegas.

10.2 As notas de cada presidente de mesa são contabilizadas na avaliação da amostra, com um peso igual às restantes notas atribuídas pelos outros membros de sua mesa.

10.3 A avaliação seguirá os critérios técnicos do Guia de Estilos de Cerveja do BJCP 2015, única fonte de referência utilizada.

10.4 A avaliação das cervejas considerará apenas a informação contida nas garrafas. No caso do Estilo Livre, as informações prestadas pelo cervejeiro serão repassadas aos jurados, sem que tenham conhecimento da identidade do competidor.

10.5 As 6 (seis) amostras, em cada estilo, que obtiverem as maiores médias, serão as finalistas. Das finalistas os jurados deliberarão pelas 3 (três) primeiras colocadas em cada estilo. As cervejas campeãs poderão ou não ter as melhores médias.

10.6 O júri é soberano nas decisões e não caberá ao participante nenhum tipo de contestação sobre as notas recebidas ou sobre a colocação obtida.

10.7 As fichas de avaliação das cervejas julgadas serão digitalizadas e encaminhadas por meio eletrônico aos participantes. O prazo de envio é de até 60 dias, após o concurso.

11. PREMIAÇÃO

11.1 Serão premiadas os três primeiros finalistas, em cada estilo, caso todos alcancem um mínimo de 40% da pontuação máxima.

11.2 Serão entregues prêmios aos três primeiros finalistas em cada estilo, de acordo com os patrocinadores do evento, a serem definidos.



12. CASOS OMISSOS

12.1 Os casos não previstos no regulamento serão decididos pela organização da competição e informados aos participantes.

12.2 As decisões são consideradas definitivas, não cabendo recurso das mesmas.





ANEXO I - Modelo de etiqueta de identificação das amostras

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

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	



ANEXO II - Descrição dos estilos segundo o Guia de Estilos de Cerveja do BJCP 2015

13C. British Porter

Impressão geral: Uma cerveja marrom de moderada intensidade, com um caráter restrito torrado e amargo. Pode ter uma variedade de sabores torrados, geralmente sem qualidades queimadas, muitas vezes com um perfil de malte-caramelo chocolate.

Aroma: Moderada a moderadamente baixo aroma de malte de pão suave, biscoito e tostado, podendo ter uma característica de chocolate. Também pode mostrar algo do caráter de malte não tostado em apoio (caramelo, nozes, toffee e/ou doce). Pode ter até um nível moderado de lúpulo floral ou terroso. Ésteres frutados são moderados a nenhum. Diacetil baixo a nenhum.

Aparência: Cor marrom claro a escuro, muitas vezes com reflexos rubi de translúcido. Boa limpidez, embora possa se apresentar quase opaca. Espuma de moderada formação, bege claro a leve bronzeado, com boa e justa retenção.

Sabor: Moderados sabores de malte de pão, biscoito e tostado que inclui uma média a moderada qualidade torrada (frequentemente com um caráter de chocolate) e muitas vezes com significativo caráter de caramelo, de noz (nutty) ou toffee. Pode ter outros sabores secundários como café, alcaçuz, biscoitos ou tostado, de apoio. Não deve ter um gosto áspero torrado ou queimado significativo, embora pequenas quantidades podem contribuir com uma complexidade de chocolate amargo. Sabor de lúpulo moderado a nenhum, terroso ou floral. Lúpulo de amargor médio-baixo a médio variam o balanço de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo. Geralmente muito bem atenuada, embora possa ser um pouco doce. Diacetil moderadamente baixo a nenhum. Ésteres frutados moderados a baixos.

Sensação na boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada a moderadamente alta. Leve a moderada textura cremosa.

Comentários: Esta descrição do estilo corresponde à versão moderna de English Porter, não todas as possíveis variações ao longo do tempo em todas as regiões onde existiam. As reconstituições históricas podem ser registadas na categoria de estilo Historical Beer, com uma descrição apropriada do perfil da cerveja. Os exemplares de artesanais modernas no Reino Unido são mais intensas e mais 48 lupulados.

História: Originalmente de Londres, a cerca de 300 anos atrás, a Porter evoluiu de uma cerveja Brown Ale jovem e doce, popular na época. Ela evoluiu muitas vezes devido a vários desenvolvimentos tecnológicos e de ingredientes, além de preferências dos consumidores que impulsionaram estas mudanças. Tornou-se um estilo muito popular,



amplamente exportado a partir de 1800, mas decaindo pouco antes da Primeira Guerra Mundial e desaparecer na década de 1950, sendo reintroduzido em meados da década de 1970 com o início da era da cerveja artesanal. Diz-se que o nome é derivado de sua popularidade entre a classe trabalhadora de Londres que realizavam várias tarefas de manuseio e transporte de carga durante o dia. Mãe de várias interpretações regionais ao longo do tempo e uma antecessora de todas as Stout (originalmente chamado "Stout Porters"). Não há nenhuma conexão histórica ou relação entre Mild e Porter.

Ingredientes Característicos: As moagens variam, mas algo que produz uma cor escura está sempre envolvido. Maltes Chocolate ou outros maltes escuros-tostados, malte Caramelo, açúcares para a cerveja e similares são comuns. Porters típicas de Londres utilizam na maioria das vezes malte marrom, como um sabor característico.

Comparação entre Estilos: Difere de uma American Porter por ser geralmente mais suaves, doces e caramelizadas, com densidades mais baixas, e, geralmente, menos álcool; a American Porter também muitas vezes têm mais de um caráter de lúpulo. Mais substancial e tostada que uma British Brown Ale. Com maior densidade que uma Dark Mild.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.052

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 18 – 35

SRM: 20 – 30

ABV: 4.0 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter.

Tags: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, família-porter, Maltada, Tostada.





21A. American IPA

Impressão Geral: Decididamente lupupala e amarga, moderadamente uma American Pale Ale Forte, apresentando variedades modernas de lupulos americanos e do novo mundo. O equilíbrio é puxado para o lúpulo, com um perfil de fermentação limpo, final seco, com uma base maltada apoiando uma criativa gama de lúpulos de caracteres diferentes para brilharem na receita.

Aroma: Um proeminente para intenso aroma de lúpulo apresentando uma ou mais características de lúpulos americanos ou do novo mundo, como cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, “berry”, melão, etc. Muitas versões possuem dry hop e podem ter um aroma fresco de lúpulo adicional; isso é desejado porém não é obrigatório. Aroma de Mato deve ser mínimo, caso esteja presente. Um baixo para médio-baixo aroma de malte-grãos pode ser encontrado no fundo. Frutado proveniente do fermento também pode ser detectado em algumas versões, porém uma fermentação neutra também é aceita. Uma nota de álcool pode estar presente, mas deve ser mínima. Qualquer característica de lúpulo americano ou do novo mundo é aceita, novas variedades de lúpulos continuam a serem lançadas e não devem restringir esse estilo.

Aparência: A cor varia de um dourado médio a um leve avermelhado-ambar. Deve ser límpida, porém algumas versões não filtradas com dry hop podem ficar um pouco turvas. Espuma de tamanho média, branca a quase branca com boa persistência.

Sabor: Sabor de lúpulo de médio a muito alto, deve refletir o caráter dos lúpulos americanos ou do novo mundo, como cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, berry, melão, etc. Amargor meio-alto para muito alto. Sabor de malte deve ser de baixo até médio-baixo, e normalmente um sabor de grãos limpo com um pouco de caramelo ou sabor tostado são aceitos. Leve frutado derivado do fermento é aceito, porém não é necessário. Final seco a médio-seco, dulçor residual deve ser de baixo para nenhum. O amargor e o sabor do lúpulo podem permanecer no aftertaste, mas não devem ser duro. Um sabor de álcool muito baixo e limpo pode ser notado em versões mais fortes. Pode apresentar-se levemente sulfurosa, mas a maioria dos exemplos não exibem esse caráter.

Paladar: Corpo médio-baixo para médio, com uma textura macia. Carbonatação média até média-alta. Sem adstringência derivada do lúpulo. Uma leve e macia sensação de calor pelo álcool não é uma falha se não se intrometer no equilíbrio geral.

Comentários: Uma interpretação Americana moderna de um estilo inglês histórico, feito utilizando ingredientes americanos e atitude. A base para muitas variações modernas, incluindo a versão mais forte Double IPA tanto como as IPAS com diversos outros ingredientes. Essas outras IPAs devem ser geralmente qualificadas no estilo Specialty IPA.



Carvalho é inapropriado para este estilo, e caso o carvalho esteja muito presente, deverá ser enquadrada na categoria wood-aged.

História: O primeiro exemplo da cerveja artesanal Americana moderna normalmente é creditada a Anchor Liberty Ale, feita pela primeira vez em 1975 e utilizando de lúpulos Cascade, o estilo tem levado além dessa cerveja original, que agora parece uma American Pale Ale quando comparada. Ipas feitas na América nas primeiras eras não eram desconhecidas(particularmente a Ballantín's IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho utilizando uma antiga receita inglesa). Este estilo baseado nos exemplos modernos de cerveja artesanal.

Ingredientes Característicos: Pale ale ou malte 2 fileiras como base, lúpulos americanos ou do novo mundo, fermento Americano ou Inglês com um perfil limpo ou levemente frutado. Normalmente feita 100% com malte, porém brassada a temperaturas mais baixas para uma maior atenuação. Adições de açúcar para ajudar na atenuação são aceitáveis. Uso contido de maltes cristais, caso ocorra, pois em maior quantidade pode levar a um final doce que combate caráter lupulado.

Comparação entre Estilos: Fortes e mais lupuladas que uma American Pale Ale. Quando comparado a uma English IPA possui menos do caráter inglês do malte, lúpulos e fermento(menos caramelo, pão e tostado; mais lúpulos americanos/novo mundo que ingleses, menos ésteres derivados do fermento), corpo mais leve, e quase sempre mais puxada para o lúpulo e mais forte que a maioria dos exemplos. Menos álcool que uma double ipa, porém com um equilíbrio parecido.

Estatísticas Vitais: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

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