

Edital
1º Concurso Cervejeiro Caseiro ACERV

4B. Festbier

The logo for ACERV TIMBÓ is centered on a yellow rectangular background. The word "ACERV" is written in a large, bold, black, serif font. A small, stylized crown icon is positioned above the letter 'A'. Below "ACERV", the word "TIMBÓ" is written in a smaller, bold, black, sans-serif font, with the letter 'O' having a small accent mark above it.

ACERV
TIMBÓ

1 - OBJETIVOS DO CONCURSO

1.1 - O concurso tem caráter meramente cultural e visa promover e incentivar a produção de cerveja caseira por meio da valorização da produção artesanal entre os cervejeiros caseiros de Santa Catarina.

1.2 - Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros e a qualidade das cervejas caseiras através de *feedbacks* fornecidos nas fichas de avaliação por juízes capacitados.

1.3 - Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes membros do *Beer Judge Certification Program* (BJCP) e aspirantes a juízes através de um concurso baseado no guia de estilos BJCP 2021; propiciando um ambiente de capacitação em julgamentos, e com troca de experiências entre juízes

1.4 - Designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros, ou aspirantes, do BJCP.

2 - QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 - Poderá se inscrever qualquer **produtor caseiro**.

2.2 - É permitido o envio de amostras em coautoria e tal informação deverá ser fornecida durante a inscrição da amostra. A inscrição de amostras em coautoria não desabilita o participante a concorrer com as próprias amostras.

2.3 - Assim como ocorre na maioria dos concursos sancionados pelo programa da *American Homebrewers Association* (AHA) e BJCP, neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por membros da organização do concurso, desde que estes não tenham contato com a triagem das amostras.

2.4 - Neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por juízes e auxiliares do concurso, desde que estes não julguem e/ou sirvam a categoria para qual se inscreveram, conforme ocorre na maioria dos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP.

2.5 - Todas as amostras enviadas devem, necessariamente, ter sido produzidas de **maneira artesanal e caseira**, sendo vetado o envio de qualquer tipo de amostra comercial. É expressamente proibida a participação de amostras produzidas em equipamento profissional ou pertencente a estabelecimentos com fins comerciais. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação automática de todas as amostras inscritas pelo respectivo responsável ou grupo.

2.6 - A desqualificação de um participante ou grupo não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

2.7 - Ao inscrever-se no concurso o participante expressa total consentimento às regras contidas neste regulamento.

3 - LIMITES DE INSCRIÇÕES

3.1 - Cada cervejeiro poderá inscrever apenas uma cerveja (categoria **4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER**, subcategoria **4B. Festbier** do **BJCP 2021**).As inscrições que ultrapassem este limite serão automaticamente excluídas, sendo mantida no certame aquela que foi inscrita primeiro.

3.2 - Para manter a qualidade do julgamento das amostras inscritas, a organização reserva-se o direito de limitar, preliminarmente, em cinquenta (50) o número total de inscrições, somados todos os estilos/categorias de cerveja previstas para este concurso.

3.2 - A organização reserva-se o direito de ultrapassar o limite previsto de cinquenta (50) e limitar em cem (100) o número total de inscrições, somados todos os estilos/categorias de cerveja constantes neste regulamento.

4 - TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

4.1 - Serão aceitas garrafas de vidro específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha, com ou sem inscrição em relevo), 330 ml (long neck, padrão belga ou trapista, com ou sem inscrição), 355ml (long neck, com ou sem inscrição), 500ml (padrão alemão ou inglês) ou 600ml (padrão AmBev ou caçula, com ou sem inscrição em relevo). As amostras também serão aceitas em garrafas de vidro específicas para espumante, na cor verde ou marrom, e nos volumes de 375ml (meia-garrafa) ou 750 ml (garrafa padrão). Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa *pry-off* ou *twist crown*, lisas (qualquer coloração) ou com as inscrições “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”. Tampas personalizadas de qualquer natureza não serão permitidas. Também será permitido o uso de rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Verificar o Anexo I – Tipos de Garrafas e Tampas Permitidas.

4.2 - As garrafas não precisam ser novas, mas **devem estar limpas, livres de cola, tinta ou outro rótulo que não seja a etiqueta requisitada por esta competição.**

4.3 - Todas as garrafas enviadas para representar uma mesma amostra/inscrição devem ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha, e conter o mesmo volume de líquido.

4.4 - O participante deve enviar exatamente três (03) garrafas de cada amostra inscrita na competição; inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.

4.5 - As garrafas devem, obrigatoriamente, ser identificadas apenas com a Etiqueta de Identificação de Garrafas específica do Concurso Cervejeiro Caseiro ACERV, que conterà o código gerado automaticamente após a inscrição pelo site <https://beerawardsplatform.com/concurso-cervejeiro-caseiro-acerv>.

4.6 A impressão da etiqueta deve ser feita em impressora laser, configurada para a melhor qualidade possível, de modo a tornar o código de barras legível e bem definido. Impressões feitas em impressora jato-de-tinta também deverão ser impressas na melhor qualidade possível, mas deverão ser plastificadas, para evitar que condensação de água na garrafa as tornem ilegíveis. A Comissão Organizadora não se responsabilizará por etiquetas que estejam ilegíveis ou que venham a borrar após contato com umidade.

4.7 - A Etiqueta de Identificação de Garrafas deve, obrigatoriamente, ser presa às garrafas apenas com elástico, conforme demonstrado no Anexo II – Modo de Fixação da Identificação de Garrafas.

4.8- A desqualificação de uma amostra por não conformidade a essas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

5 - RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 - A Comissão Organizadora do concurso nomeará uma Equipe de Triagem, que fará a verificação e recodificação das amostras. Conforme ocorre nos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP, esta equipe não poderá inscrever amostras para este concurso.

5.2 – Durante a triagem, será verificada a regularidade de cada inscrição; amostras que violarem as normas previstas neste edital serão desqualificadas do concurso e descartadas.

5.3 – Na triagem será verificada a adequação dos requisitos de envase e identificação das amostras; aquelas que não cumprirem os requisitos descritos neste edital serão desqualificadas do concurso e descartadas.

5.4 – Durante a triagem as amostras permanecem anônimas para os avaliadores.

5.5 - A Equipe de Triagem guardará a relação entre a identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento e anúncio dos vencedores.

5.6 – Após o recebimento, as amostras serão mantidas refrigeradas dentro de uma câmara fria ou geladeira. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente até a realização do certame. Amostras recebidas que, a pedido do cervejeiro, precisarem aguardar maturação/carbonatação em temperatura ambiente, serão sumariamente acondicionadas dentro da câmara fria.

6 - ENVIO DAS AMOSTRAS

6.1 - As amostras para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser enviadas por via postal, em nome do Concurso Cervejeiro Caseiro ACERV, ou entregues pessoalmente, apenas nos seguintes endereços:

- ❖ **Blauer Berg Cervejaria: Km 5845, SC-417, 4 - CAPITAIS, Timbó - SC, 89120-000**
- ❖ **Empório Buggio Bier: R. Aristiliano Ramos, 44 - Das Capitais, Timbó - SC, 89120-000**
- ❖ **Pomerode Brauer Geschäft: R. 15 de Novembro, 991 - Centro, Pomerode - SC, 89107-000**
- ❖ **Wienhage Brewshop: R. França, 223 - Nações, Indaial - SC, 89130-000**

6.2 - As amostras devem ser entregues entre **09:00h do dia 08/08/22 e 18:00h do dia 12/08/22**, sujeito a alteração conforme os horários de funcionamento dos pontos de coleta, programe-se com antecedência para

evitar problemas.

6.3 - O método de envio, cumprimento do prazo de entrega e estado das amostras no momento do recebimento no local designado por este edital são de total responsabilidade do participante.

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

6.5 - Amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega (por conta do destinatário, FOB) não serão aceitas.

6.6 – A pessoa que receber as amostras no local de entrega apenas irá armazenar as amostras até o dia do julgamento, sem fazer classificação das amostras ou atestar a sua aptidão para o concurso (ver item 5 deste edital)

7 - PRAZOS

7.1 - As inscrições para o concurso ocorrerão das **08:00 do dia 07/04/22, às 00:00 do dia 31/05/22.**

7.2 - As inscrições poderão ser encerradas antes do prazo previsto neste edital caso o limite de cinquenta (50) amostras inscritas seja atingido antes da data e horário limite; não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.

7.3 - O recebimento das amostras começará às **09:00h do dia 08/08/22 e 18:00h do dia 12/08/22.** Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.

7.4 - A organização não fará concessões de prazo por motivo de demora no envio, ou processamento das amostras em transportadoras privadas e/ou Correios. Programe-se com antecedência adequada para evitar qualquer aborrecimento.

7.5 - A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

8 - INSCRIÇÕES

8.1 - O processo de inscrição deve ser efetuado do prazo estipulado no item 7.1 deste edital, apenas através do site <https://beerawardsplatform.com/concurso-ervejeiro-caseiro-acerv>.

8.2 - A taxa de inscrição é de **1 kg de alimento não perecível por amostra** que será destinada a **Assistência Social do Município de Timbó.**

8.3 - A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em um grupo cervejeiro.

8.4 - O pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado junto ao envio das amostras e obedecendo os

prazos estabelecidos no item 7 deste edital.

8.5 - Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição e efetuar o pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo. A confirmação da validação da inscrição será registrada no site <https://beerawardsplatform.com/concurso-ervejeiro-caseiro-acerv>, e deverá ser obtida por meio de login pessoal.

9 - ESTILOS DE CERVEJAS

9.1 - Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilos, procedimentos e regras sugeridas por este programa, que estão disponíveis no site <https://www.bjcp.org/bjcp-style-guidelines>. Para fins de julgamento, serão utilizadas as **Diretrizes de Estilo BJCP 2021**.

9.2 - Será aceita a subcategoria **4B. Festbier**, descrita nas **Diretrizes de Estilos de Cervejas BJCP 2021**, disponível no arquivo em PDF neste link: https://www.bjcp.org/download/2021_Guidelines_Beer.pdf. (Ver Anexo III).

9.3 - A amostra de cerveja deverá ser inscrita na categoria e subcategoria na qual você considere que terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição, apenas o código de estilo onde a amostra foi inscrita e o número aleatório que a identifica. Os organizadores e juízes não poderão reclassificar as amostras inscritas sob nenhuma circunstância.

10 - JÚRI

10.1 - Os membros do júri serão selecionados pela Comissão Organizadora do concurso a partir de um ou mais dos seguintes critérios:

- a. Juiz membro do BJCP;
- b. Exponente nacional/internacional em julgamento de cerveja;
- c. Reconhecida capacitação técnica;
- d. Aspirante a juiz do BJCP;
- e. Mestre Cervejeiro profissional;
- f. Sommelier de Cerveja formado nacional ou internacionalmente.

10.2 - Os membros do júri serão divididos nas seguintes atribuições:

- a. Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.
- b. Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos e lidera e orienta os demais juízes dentro de uma

rodada.

c. Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.

d. Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.

10.3 - Juízes e auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a categoria para qual se inscreveram.

10.4 - Os juízes e demais voluntários deverão comportar-se de forma correta e civilizada. As seguintes condutas devem sempre ser seguidas:

a. Estar presente e ser pontual em todas as sessões.

b. Não se embriagar durante o momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar.

c. Não fumar, usar perfume ou colônia, pós-barba ou outras substâncias que possam atrapalhar o olfato dos demais juízes (ou o seu próprio).

d. Falar em tom de voz baixo para evitar distrair os demais.

e. Agir com postura de respeito às cervejas e aos participantes da competição.

f. Não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares, câmeras fotográficas, filmadoras e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento.

11 - JULGAMENTO

11.1 - O julgamento das amostras ocorrerá no dia **20 de agosto de 2022**, na **Blauer Berg Cervejaria: Km 5845, SC-417, 4 - CAPITAIS, Timbó - SC**. Os juízes e auxiliares receberão instruções completas por e-mail com antecedência apropriada. O local de julgamento poderá ser alterado caso a organização do concurso entenda como necessário.

11.2 - Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por parte dos juízes e auxiliares. As amostras serão identificadas conforme descrito no item 5.4 deste edital.

11.3 - O julgamento será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões possuirão intervalo entre elas para descanso e alimentação. Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite), que serão definidas oportunamente.

11.4 - Cada amostra será avaliada por no mínimo dois (02) e no máximo quatro (04) juízes. A identificação do juiz em cada ficha de avaliação será obrigatória.

11.5 - As amostras serão avaliadas de acordo com o estilo (subcategoria do BJCP 2021) informado no momento da inscrição.

11.6 - Cada juiz deverá fundamentar por escrito a pontuação dada para cada critério de avaliação, identificando possíveis causas de problemas e dar sugestões de melhorias, quando aplicável.

11.7 - Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes apenas na primeira etapa de avaliação. A nota final desta etapa será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não sendo, necessariamente, a média aritmética entre as diferentes notas. Para uma mesma amostra, a diferença entre as notas dos juízes deve ser de, no máximo, sete (7) pontos. Portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.

11.8 - A nota atribuída a uma amostra na primeira etapa de avaliação não será determinante para a distribuição de medalhas ou para definir as vencedoras do concurso. Entretanto, essa nota será determinante para escolher quais amostras serão encaminhadas à segunda rodada de avaliações. Passarão para o final apenas aquelas amostras cuja nota final atinja o limiar de corte definido pela Comissão Organizadora do concurso no dia do certame.

11.9 – Durante a segunda etapa de avaliação, serão escolhidas as três (3) melhores cervejas dentro do estilo para cada Categoria de Premiação, que serão premiadas conforme descrito no item 14.3 deste edital.

11.10 – Na segunda etapa de avaliação, serão escolhidas as três (3) melhores cervejas do concurso.

11.11 - Quaisquer decisões tomadas pela Organização são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

12 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 - As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:

12.1.1 - Amostras de cerveja:

- a. Aroma (12 pontos): malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos.
- b. Aparência (03 pontos): cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura).
- c. Sabor (20 pontos): malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor.
- d. Sensação na Boca (05 pontos): corpo, carbonatação, calor (álcool), cremosidade, adstringência e outras sensações palatais.
- e. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.

12.2 - Todos os critérios serão avaliados se apropriados ou não para o estilo no qual a amostra foi inscrita para o concurso, exceto a “Impressão Geral”.

12.3 - A pontuação máxima, obtida através do somatório das pontuações para cada critério, é de cinquenta (50) pontos.

12.4 - Uma pontuação final feita em consenso entre os juízes que avaliaram a amostra terá valor máximo de cinquenta (50) pontos.

12.5 - A pontuação mínima para qualquer critério ou somatório final é zero (0).

13 - RESULTADOS

13.1 - A divulgação oficial dos resultados do concurso ocorrerá na **Blauer Berg Cervejaria: Km 5845, SC-417, 4 - CAPITAIS, Timbó - SC, 89120-000** no dia **27 de agosto de 2022**.

13.2 - A publicação dos resultados do concurso, na internet, ocorrerá no dia **27 de agosto de 2022** nos seguintes canais:

- Página oficial do concurso: <https://beerawardsplatform.com/concurso-ervejeiro-caseiro-acerv>
- Facebook da Blauer Berg Cervejaria: <https://www.facebook.com/blauerbergcervejaria>
- Instagram da Blauer Berg Cervejaria: <https://www.instagram.com/blauerbergcervejaria>

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

14. A PREMIAÇÃO

14.1 - Serão premiadas com certificados e medalhas as três (3) melhores cervejas da subcategoria **4B. Festbier**, descrita nas **Diretrizes de Estilos de Cervejas BJCP 2021**.

14.2. - Para fins de ranqueamento e recebimento das medalhas, as notas obtidas na primeira fase de julgamentos não serão consideradas. Durante a segunda etapa de avaliação, a mesa julgadora deverá comparar todas as amostras e escolher as três melhores da rodada de julgamentos. Os critérios para atribuição das medalhas serão: primeiro lugar - medalha de ouro, segundo lugar - medalha de prata, terceiro lugar – medalha de bronze. Havendo empate ou impasse entre os juízes de uma mesa de julgamento, o critério de desempate será a nota obtida na primeira rodada de julgamento.

14.3 – Para fins de ranqueamento e recebimento de medalhas, as notas obtidas na primeira fase de julgamento e as avaliações do mini-BOS não serão consideradas. Não poderá haver empate nesta fase de julgamento, demodo que os juízes da mesa deverão chegar a um consenso sobre as três melhores cervejas. Havendo impasse entre os juízes, a Comissão Organizadora do concurso será responsável por definir o desempate.

14.4 – Os vencedores do concurso, definidos na segunda etapa de avaliação, além dos certificados e medalhas, receberão as seguintes premiações:

- **Primeiro Lugar**
 - Subsídio de **R\$ 300,00 em vale compras** nas brewshops parceiras + **50 litros em chope** da receita vencedora após ser reproduzida na Blauer Berg + **R\$ 100,00 em dinheiro**
- **Segundo Lugar**
 - Subsídio de **R\$ 300,00 em vale compras** nas brewshops parceiras + **R\$ 100,00 em dinheiro**

- **Terceiro Lugar**
 - Subsídio de **R\$ 300,00 em vale compras** nas brewshops parceiras + **R\$ 50,00 em dinheiro**

14.5 - A cerveja que ficar em primeiro lugar será produzida comercialmente na Cervejaria Blauer Berg, em volume e condições a serem definidas pela própria cervejaria. A Cervejaria Blauer Berge o vencedor do concurso, em conjunto, poderão alterar a receita visando ajustar a produção para os equipamentos, processos e insumos disponíveis. Caso não seja possível a produção do lote da receita vencedora, por limitação de equipamentos, processos ou insumos, a produção de cerveja poderá ser repassada ao segundo ou terceiro lugar, a critério da comissão organizadora. O cervejeiro cuja receita for produzida na Cervejaria Blauer Berg receberá, gratuitamente, uma quantidade da cerveja produzida na fábrica (a ser definida).

14.6 - O formato de entrega das premiações serão alinhadas junto aos vencedores oportunamente após a divulgação dos premiados.

15 - RETORNO AOS PARTICIPANTES

15.1 - Todos os inscritos no certame receberão, apenas por e-mail, no prazo de 60 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação de sua bebida, contendo pontuação, descrição da análise, identificação de problemas e sugestões de melhorias.

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 - DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 - O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Comissão Organizadora, ao Júri, aos Auxiliares, às Associações ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, será excluído do Concurso Cervejeiro Caseiro ACERV e poderá, ainda, ser excluído de eventos futuros, conforme avaliação da organização.

16.2 - A Comissão Organizadora reserva-se o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

16.3 - A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras contidas neste edital.

16.4 - É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do Concurso Cervejeiro Caseiro ACERV para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o exposto consentimento da Comissão Organizadora.

16.5 - A Comissão Organizadora se reserva o direito de alterar as datas doseventos previstos neste instrumento por motivo de força maior, obrigando-se a comunicar previamente taisalterações através dos seguintes

canais:

- ❖ Página oficial do concurso: <https://beerawardsplatform.com/concurso-ervejeiro-caseiro-acerv>
- ❖ Facebook da Blauer Berg Cervejaria: <https://www.facebook.com/blauerbergcervejaria>
- ❖ Instagram da Blauer Berg Cervejaria: <https://www.instagram.com/blauerbergcervejaria>
- ❖ E-mail da ACERV: acervtimbo@gmail.com

17 - DATAS IMPORTANTES

- Divulgação do Regulamento: 04/04/22
- Início das Inscrições: 07/04/22
- Término das Inscrições: 31/05/22
- Início do envio de amostras: 08/08/22
- Término do envio de amostras: 12/08/22
- Julgamento do Concurso: 20/08/22
- Divulgação dos resultados: 27/08/22
- Envio das fichas de avaliação: até 27/10/22
- Envio de certificados, medalhas e premiações: até 27/11/22.

ANEXO I - TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS PERMITIDAS

Serão aceitas garrafas de vidro específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha, com ou sem inscrição em relevo), 330 ml (long neck, padrão belga ou trapista, com ou sem inscrição), 355ml (long neck, com ou sem inscrição), 500ml (padrão alemão ou inglês) ou 600ml (padrão AmBev ou caçula, com ou sem inscrição em relevo). Exemplos:



As amostras também serão aceitas em garrafas de vidro específicas para espumante, na cor verde ou marrom, e nos volumes de 375ml (meia-garrafa) ou 750 ml (garrafa padrão). Exemplos:



Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa *pry-off* ou *twist crown*, lisas (qualquer coloração) ou com as inscrições “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”. Tampas personalizadas de qualquer natureza não serão permitidas. Exemplos:



Também será permitido o uso de tampas do tipo rolhas, sejam sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Exemplos:



ANEXO II - MODO DE FIXAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFAS

Após a realização completa da inscrição, o Formulário de Identificação de Garrafas será gerado automaticamente e deverá ser impresso diretamente pelo site <https://beerawardsplatform.com/concurso-cervejeiro-caseiro-acerv>. O formulário deverá ser afixado na garrafa apenas com elástico, conforme exemplificado na figura abaixo:



ANEXO III – ESTILOS DO CONCURSO

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

This style category contains pale German lagers of vollbier to starkbier strength that emphasize the flavor of Pilsner malt in the balance while remaining well-attenuated.

4B. Festbier

Overall Impression: A smooth, clean, pale German lager with a moderately strong malty flavor and a light hop character. Deftly balances strength and drinkability, with a palate impression and finish that encourages drinking. Showcases elegant German malt flavors without becoming too heavy or filling.

Aroma: Moderate malty richness, with an emphasis on toasty/doughy aromatics and an impression of sweetness. Low to medium-low floral, herbal, or spicy hops. The malt should not have a deeply toasted, caramel, or biscuity quality. Clean lager fermentation profile.

Appearance: Deep yellow to deep gold color; should not have amber hues. Bright clarity. Persistent white to off-white foam stand. Most commercial examples are pale gold in color.

Flavor: Medium to medium-high malty flavor initially, with a lightly toasty, bread dough quality and an impression of soft malty richness. Medium to medium-low bitterness, definitely malty in the balance. Well-attenuated and crisp, but not dry. Medium-low to medium floral, herbal, or spicy hop flavor. Clean fermentation profile. The taste is mostly of Pils malt, but with slightly toasty hints. The bitterness is supportive, but still should yield a malty, flavorful finish.

Mouthfeel: Medium body, with a smooth, somewhat creamy texture. Medium carbonation. Alcohol strength barely noticeable as warming, if at all.

Comments: This style represents the modern German beer served at Oktoberfest (although it is not solely reserved for Oktoberfest; it can be found at many other ‘fests’), and is sometimes called Wiesn (“the meadow” or local name for the Oktoberfest festival). We chose to call this style *Festbier* since by German and EU regulations, *Oktoberfestbier* is a protected appellation for beer produced at large breweries within the Munich city limits for consumption at Oktoberfest. Other countries are not bound by these rules, so many craft breweries in the US produce beer called Oktoberfest, but based on the traditional style described in these guidelines as *Märzen*. May be called Helles Märzen.

History: Since 1990, the majority of beer served at Oktoberfest in Munich has been this style. Export beer specifically made for the United States is still mainly of the traditional amber style, as are US-produced interpretations.

Paulaner first created the golden version in the mid-1970s because they thought the traditional Oktoberfest was too filling. So they developed a lighter, more drinkable but still malty version that they wanted to be “more poundable” (according to the head brewer at Paulaner). But the actual type of beer served at Oktoberfest is set by a Munich city committee.

Characteristic Ingredients: Majority Pils malt, but with some Vienna or Munich malt to increase maltiness. Differences in commercial examples are mostly due to different maltsters and yeast, not major grist differences.

Style Comparison: Less intense and less richly toasted than a Märzen. Stronger than a Munich Helles, with a bit more body, and hop and malt flavor. Less rich in malt intensity than a Helles Bock. The malt complexity is similar to a highergravity Czech Premium Pale Lager, although without the associated hops.

Vital Statistics: OG: 1.054 – 1.057

IBUs: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012

SRM: 4 – 6 ABV: 5.8 – 6.3%

Commercial Examples: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weihenstephaner Festbier