



VII

CONCURSO NACIONAL
DAS ACERVAS



PIRACICABA - SP

.7-9 DE JUNHO.



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



REGULAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO NA COMPETIÇÃO

1 SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR	2
2 SOBRE OS TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS	2
3 SOBRE A QUANTIDADE DE GARRAFAS NECESSÁRIAS	3
4 SOBRE A RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS	3
5 SOBRE ENDEREÇO PARA ENVIO	3
6 SOBRE A TAXA DE INSCRIÇÃO	3
7 SOBRE OS PRAZOS	4
8 SOBRE COMO SE INSCREVER	4
9 SOBRE AS CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO	4
10 SOBRE O ESTILO LIVRE	5
11 SOBRE O JÚRI	6
12 SOBRE O FUNCIONAMENTO DO JÚRI	6
13 SOBRE A AVALIAÇÃO	6
14 SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	6
15 SOBRE O RESULTADO	7
16 SOBRE A PREMIAÇÃO	7
17 SOBRE AS FICHAS DE AVALIAÇÃO	7
18 SOBRE AS RECEITAS DAS CERVEJAS	7
19 SOBRE DESQUALIFICAÇÕES	7
20 CASOS OMISSOS	8
21 DICAS PARA ENVIO	8
22 ENDEREÇOS ELETRÔNICOS IMPORTANTES	8
23 DISPOSIÇÕES GERAIS	8
24 SOBRE USO DE MARCAS E LOGOTIPOS DO EVENTO	8

ANEXOS

- Doppelbock (BJCP 5C);
- Irish Red Ale (BJCP 9D);
- Russian Imperial Stout (BJCP 13F);
- American IPA (BJCP 14B);
- Estilo Livre (BJCP 23).

REGULAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO NA COMPETIÇÃO

1 SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

1.1 Todos os cervejeiros caseiros (incluindo grupos cervejeiros) do país e de fora dele são convidados a participar do concurso.

1.1.1 Os cervejeiros que se inscreverem como grupo cervejeiro não poderão participar individualmente no mesmo estilo/categoria.

1.2 Membros organizadores do concurso também são convidados a participar, contudo, caso participem, não poderão envolver-se no julgamento das cervejas.

1.3 Juizes do concurso poderão realizar inscrições de cervejas, entretanto, não poderão participar do julgamento de cervejas em uma categoria na qual tiveram uma inscrição efetivada.

2 SOBRE OS TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



2.1 Os participantes devem enviar suas cervejas apenas em garrafas de 600 ml, que devem ser, obrigatoriamente, na cor âmbar. Serão aceitas garrafas tipo caçula e garrafas 600 ml padrão (inclusive as com inscrição “cerveja”).

2.2 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições (de cervejarias) gravadas ou outros rótulos que não sejam os rótulos requisitados por esta competição.

2.3 Garrafas estilo *swing-top* (i.e. *Grolsch*) não serão permitidas.

2.4 Serão aceitas quaisquer tampas metálicas, com inscrição ou sem, de qualquer cor.

2.5 Garrafas que não respeitem os requisitos listados serão automaticamente desqualificadas.

2.6 As garrafas devem ser enviadas etiquetadas (prender a etiqueta em cada garrafa com elástico) com o modelo padrão “BJCP”¹.

¹ O padrão “BJCP” pode ser encontrado em: http://www.bjcp.org/docs/SCP_BottleID.pdf.

3 SOBRE A QUANTIDADE DE GARRAFAS NECESSÁRIAS

Os participantes devem enviar um mínimo de **três (3)** e não mais do que **quatro (4)** garrafas para cada cerveja inscrita na competição.

4 SOBRE A RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

4.1 A Organização nomeará uma Equipe Técnica que irá receber as cervejas previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

4.2 A equipe técnica verificará a classificação das amostras.

4.3 A equipe técnica deverá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das cervejas apresentadas ao Concurso.

4.4 Após o controle efetuado, baseando-se nos documentos de inscrição, a equipe técnica verificará a exatidão das inscrições em cada categoria.

5 SOBRE ENDEREÇO PARA ENVIO

A/C ACERVA PAULISTA

Cervejaria Dama

Av. Rio das Pedras, nº 104, Piracicamirim

CEP 13420-971, Piracicaba-SP

6 SOBRE A TAXA DE INSCRIÇÃO

Os valores de inscrição *por estilo* são:

6.1 Sócios das ACervAs²: R\$40,00 (quarenta reais).

² Apenas os sócios adimplentes das Acervas ESTADUAIS até o dia 26/04/2011. A responsabilidade pela acuidade da lista de sócios é da diretoria de cada uma destas AcervAs.



REGULAMENTO

7º Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



6.2 Não-sócios das ACervAs: R\$60,00 (sessenta reais).

7 SOBRE OS PRAZOS

7.1 As inscrições serão abertas no dia **13 de fevereiro (segunda-feira) de 2012** e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia **30 de abril (segunda-feira) de 2012**.

7.2 A data limite para o recebimento e chegada das cervejas é dia **01 de junho de 2012 (sexta-feira)**, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição/pagamento previamente pelo site. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas após essa data.

7.3 Cervejas trazidas nos dias do encontro não serão aceitas.

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

8 SOBRE COMO SE INSCREVER

O processo de inscrição deve ser efetuado pelo site

<http://www.acervapaulista.com.br/concursonacional2012/concurso.html>

9 SOBRE AS CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

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

9.2 Para manter a qualidade do julgamento das cervejas inscritas, o número de inscrições **poderá ser limitado em 300 (trezentas) cervejas** em sua totalidade, considerando-se o somatório de inscrições nas cinco (5) categorias. Caso o número de inscrições atinja esse número antes da data-limite para as inscrições, um aviso será devidamente publicado no site do concurso e o sistema de inscrições poderá ser fechado. Neste caso, à medida que existam desqualificações, novas inscrições poderão ser abertas a critério da comissão organizadora e com a devida publicidade no site.

9.3 Um candidato/grupo pode se inscrever em todos os estilos.

9.4 A competição seguirá baseada nos critérios de avaliação do *Beer Judge Certification Program* (BJCP), sendo que os estilos deverão estar em linha com as descrições abaixo. O mesmo participante poderá se inscrever nos cinco estilos das categorias abaixo:

- a) Doppelbock (BJCP 5C);
- b) Irish Red Ale (BJCP 9D);
- c) Russian Imperial Stout (BJCP 13F);
- d) American IPA (BJCP 14B);
- e) Estilo Livre (BJCP 23).

As definições de estilos do BJCP podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço <http://www.bjcp.org/Guidelines.pdf>, ou traduzidas para o português ao final deste regulamento.



REGULAMENTO

7º Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



10 SOBRE O ESTILO LIVRE

REGRAS ESPECÍFICAS DO ESTILO LIVRE - uso de ingrediente tipicamente brasileiro

10.1 A inserção deste estilo no 7º Concurso Nacional das Acervas, ano 2012, tem como objetivo viabilizar a criação de um estilo de cerveja tipicamente brasileiro.

10.2 Entende-se como estilo livre para este concurso, cervejas produzidas utilizando um ou mais ingredientes relacionados à cultura, história e ou culinária do Brasil.

10.3 Como referência para elaborar a receita o cervejeiro pode utilizar os seguintes estilos do BJCP: Spice/Herbs/Vegetable Beer (BJCP 21) e Specialty Beer (BJCP 23).

10.4 Os estilos do BJCP citados no item anterior são apenas referências, a cerveja inscrita não precisa necessariamente se enquadrar em algum deles .

10.5 Os ingredientes "brasileiros" não necessariamente precisam ser totalmente endêmicos e/ou relacionados somente ao nosso país, mas caso não seja, deve ter uma ligação muito forte com nossa cultura.

10.6 O campo "descrição do estilo brasileiro" terá de ser preenchido, obrigatoriamente, evidenciando o ingrediente especial que foi usado.

10.6.1 O estilo e/ou sub-estilo da cerveja (estilos do BJCP) poderá ou não ser declarado pelo competidor. Caso for declarado, será julgado de acordo com o estilo/sub-estilo.

10.6.2 Estilos inexistentes ou estilos inexpressivos e que não existam no BJCP poderão também ser descritos, como nos exemplos abaixo:

- Imperial Porter
- Dark Lager Tcheca
- American Stock Ale
- Cerveja sem álcool
- Sparkling Ale Australiana
- Imperial Brown Ale
- Rye IPA (ou "IPA com centeio")

10.6.3 Exemplos de preenchimento da descrição do estilo brasileiro:

- "Uma dark ale com cumaru"
- "American Hefeweizen com jaboticabas"
- "Session lager espumante, tentando imitar o champanhe, usando amoras"

10.6.4 Caso apenas o ingrediente seja escrito no campo "descrição do estilo brasileiro", a cerveja será desclassificada.

10.7 Cervejas cujas fichas de inscrição sejam enviadas sem todos os campos preenchidos serão automaticamente desclassificadas do concurso.



REGULAMENTO

7º Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



11 SOBRE O JÚRI

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

11.2 Os júris são constituídos, majoritariamente, por jurados BJCP, mestres cervejeiros, *sommeliers* e profissionais da área com notório saber.

11.3 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.

11.4 Cada mesa de avaliação compreende 2 a 4 (três) membros qualificados.

12 SOBRE O FUNCIONAMENTO DO JÚRI

12.1 Antes da prova, as fichas de anotação serão distribuídas e deverão referir o número do Jurado e a sua assinatura. Os Jurados verificam ou completam, se necessário, as indicações da respectiva ficha.

12.2 Os copos nos quais são apresentadas as amostras serão do tipo **internacional normalizado** e deverão ser cuidadosamente lavados, enxaguados e secos após cada utilização.

12.3 As sessões organizar-se-ão por grupo que não excedam 15 (quinze) amostras cada, havendo sempre uma pausa entre elas.

12.4 Cada cerveja é provada individualmente e não comparativamente.

12.5 Após a análise sensorial da amostra, cada jurado marca, em cada linha da ficha, a descrição correspondente à apreciação da característica em causa.

13 SOBRE A AVALIAÇÃO

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

13.2 A avaliação seguirá a estrutura de competição do BJCP.

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

14 SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

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

- De 01 (um) ponto a 03 (três) pontos para aparência;
- De 01 (um) ponto a 12 (doze) pontos para aroma;
- De 01 (um) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor;
- De 01 (um) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca, “mouthfeel” e;
- De 01 (um) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral, totalizando o valor máximo de 50 pontos possíveis.



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



14.2 A avaliação de cada jurado será calculada por meio do somatório dos pontos de cada quesito. A nota final de cada cerveja será a média aritmética das avaliações dos jurados.

14.3 Na Ficha de Avaliação de cada cerveja, além do espaço destinado à atribuição de pontuação, haverá um espaço destinado para comentários. O registro de comentários do avaliador é facultativo.

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

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

15 SOBRE O RESULTADO

15.1 Serão premiadas as 3 (três) primeiras cervejas de cada categoria em ordem decrescente de nota final.

15.2 Para critério de desempate será adotado a forma de descarte sucessivo, até que se efetive cada caso de desempate, das menores pontuações de cada critério, obedecendo a seguinte ordem: Aparência, Sensação na Boca (*mouthfeel*), Impressão Geral, Aroma e Sabor.

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

16 SOBRE A PREMIAÇÃO

16.1 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora troféus e certificados a título de premiação.

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

16.3 Prêmios fornecidos por patrocinadores poderão surgir no decorrer do evento. Contudo, não deve haver expectativa em relação a estes pelos participantes no momento da inscrição, pois este não é o objetivo principal definido pelos organizadores da competição. Caso existam, as regras para a sua concessão serão de conhecimento público por meio da divulgação no site.

17 SOBRE AS FICHAS DE AVALIAÇÃO

As fichas de avaliação serão enviadas por meio de **endereço eletrônico** para os participantes após o fechamento do evento, que se dará no prazo de até trinta (30) dias após a competição. As fichas de avaliação são do BJCP e estão escritas no idioma Inglês.

18 SOBRE AS RECEITAS DAS CERVEJAS

Não é necessário enviar a receita da cerveja inscrita na competição.

19 SOBRE DESQUALIFICAÇÕES

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



REGULAMENTO

7º Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



20 CASOS OMISSOS

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

21 DICAS PARA ENVIO

21.1 Empacote suas cervejas cuidadosamente em uma caixa, preferencialmente rígida. Forre o interior da caixa com plástico. Qualquer tipo de plástico pode ser utilizado, no entanto, o plástico-bolha é o ideal. Separe suas garrafas dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que elas colidam umas com as outras dentro da caixa fechada. Abrigue as garrafas da luz e procure um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não se esqueça de identificar o conteúdo como frágil.

21.2 A equipe de organização do evento entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha garrafas com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio se não existirem ainda duas (2) unidades consideradas em bom estado de conservação.

22 ENDEREÇOS ELETRÔNICOS IMPORTANTES

22.1 Página oficial da ACerva Paulista:
<http://www.acervapaulista.com.br>

22.2 Página do concurso:⁽⁴⁾
<http://www.acervapaulista.com.br/concursonacional2012>

⁽⁴⁾ locais do evento e pontos de interesse em Piracicaba. Este site será periodicamente atualizado, nele o candidato fará a sua inscrição e poderá acompanhar as novidades relacionadas ao concurso. A lista de classificados de cada categoria também estará disponível neste site após o encerramento do evento.

23 DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da **COMISSÃO JULGADORA** são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição. Piracicaba (SP), 06 de fevereiro de 2012.

24 SOBRE USO DE MARCAS E LOGOTIPOS

É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome, marca e logotipo da Acerva, bem como deste Concurso, para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da referida Associação através de sua Diretoria.

DIRETORIA DA ACERVA PAULISTA

David Figueira

Philip Almásy Zanello

Alessandro Morais

Edwar Bustamante da Fonseca

Guilherme Alberici de Santi

Victor Pereira Marinho

ANEXOS5

a) 5C. DOPPELBOCK

Aroma: Very strong maltiness. Darker versions will have significant melanoidins and often some toasty aromas. A light caramel flavor from a long boil is acceptable. Lighter versions will have a strong malt presence with some melanoidins and toasty notes. Virtually no hop aroma, although a light noble hop aroma is acceptable in pale versions. No diacetyl. A moderately low fruity aspect to the aroma often described as prune, plum or grape may be present (but is optional) in dark versions due to reactions between malt, the boil, and aging. A very slight chocolate-like aroma may be present in darker versions, but no roasted or burned aromatics should ever be present. Moderate alcohol aroma may be present.

Aroma: Maltado muito forte. Versões mais escuras terão significativa melanoidina e, muitas vezes, alguns aromas tostados. Um leve sabor de caramelo devido a uma longa ebulição é aceitável. Versões mais suaves terão uma forte presença de malte com algumas melanoidinas e notas tostadas. Praticamente sem aroma de lúpulo, embora um leve aroma de lúpulo nobre é aceitável em versões mais claras. Sem diacetil. Um aspecto moderadamente baixo de frutado no aroma muitas vezes descrito como ameixa ou uva ou passas pode ser notado (mas é opcional) em versões escuras devido a reações entre malte, fervura e envelhecimento. Um aroma muito leve de chocolate, como pode estar presentes em versões mais escuras, mas aromas torrado ou queimado não devem estar presentes. Aroma moderado de álcool pode estar presente.

Appearance: Deep gold to dark brown in color. Darker versions often have ruby highlights. Lagering should provide good clarity. Large, creamy, persistent head (color varies with base style: white for pale versions, off-white for dark varieties). Stronger versions might have impaired head retention, and can display noticeable legs.

Aparência: Ouro escuro a marrom escuro. Versões mais escuras têm, muitas vezes, brilho de cor rubi. Armazenamento deverá fornecer uma boa clareza. Espuma larga, cremosa, persistente (a cor varia com o estilo base: branco para versões mais claras e “quase branco” para variedades mais escuras). Versões mais forte podem ter retenção de espuma prejudicada, e podem exibir perceptíveis marcas no copo.

Flavor: Very rich and malty. Darker versions will have significant melanoidins and often some toasty flavors. Lighter versions will a strong malt flavor with some melanoidins and toasty notes. A very slight chocolate flavor is optional in darker versions, but should never be perceived as roasty or burnt. Clean lager flavor with no diacetyl. Some fruitiness (prune, plum or grape) is optional in darker versions. Invariably there will be an impression of alcoholic strength, but this should be smooth and warming rather than harsh or burning. Presence of higher alcohols (fusels) should be very low to none. Little to no hop flavor (more is acceptable in pale versions). Hop bitterness varies from moderate to moderately low but always allows malt to dominate the flavor. Most versions are fairly sweet, but should have an impression of attenuation. The sweetness comes from low hopping, not from incomplete fermentation. Paler versions generally have a drier finish.

Sabor: Maltado e muito rico. Versões escuras terão significativa melanoidina e, muitas vezes, alguns sabores tostados. Versões mais claras terão um forte sabor de malte com alguma melanoidina e notas tostadas. Um sabor muito leve de chocolate é opcional em versões mais escuras, mas nunca deve ser percebido um torrado ou queimado. Sabor limpo de lager sem diacetil. Alguns sabores frutados (passas, ameixa ou uva) são opcionais em versões mais escuras. Invariavelmente, haverá uma impressão de teor alcoólico, mas suave e aquecedor e não duro ou queimando. Presença de álcoois superiores deve ser muito baixa para nenhum. Pouco ou nenhum sabor de lúpulo (é mais aceitável em versões mais claras). Amargor de lúpulo varia de moderado a moderadamente baixo, mas sempre permite uma predominância de malte no sabor. A maioria das versões são bastante doces, mas deveriam ter uma impressão de atenuação. A doçura vem da baixa lupulagem, e não a partir de fermentação incompleta. Versões mais claras geralmente têm um final mais seco.



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



Mouthfeel: Medium-full to full body. Moderate to moderately-low carbonation. Very smooth without harshness or astringency.

Sensação na Boca: Meio-Encorpada a encorpada. Carbonatação moderada a moderadamente baixa. Muito suave, sem adstringência ou aspereza.

Overall Impression: A very strong and rich lager. A bigger version of either a traditional bock or a helles bock.

Impressão Geral: Uma lager forte e muito rica. Uma versão maior do que uma tradicional Bock ou uma Helles Bock.

Comments: Most versions are dark colored and may display the caramelizing and melanoidin effect of decoction mashing, but excellent pale versions also exist. The pale versions will not have the same richness and darker malt flavors of the dark versions, and may be a bit drier, hoppier and more bitter. While most traditional examples are in the ranges cited, the style can be considered to have no upper limit for gravity, alcohol and bitterness (thus providing a home for very strong lagers). Any fruitiness is due to Munich and other specialty malts, not yeast-derived esters developed during fermentation.

Comentário: A maioria das versões são escuras e podem exibir efeitos caramelizado e melanoidina provenientes da mostura por decocção, mas também existem excelentes versões mais claras. Uma versão mais clara não terá a mesma riqueza e sabores de malte mais escuro que as versões escuras, e pode ser um pouco mais seca, mais lupulada e mais amarga. Enquanto a maioria dos exemplos tradicionais estão nos limites citados, o estilo pode ser considerado por não ter limite máximo de gravidade, álcool e amargor (o que proporciona um espaço para lagers bem fortes). Qualquer fruitado é devido a malte Munique e outras especialidades de malte, sem ésteres derivados de levedura desenvolvidos durante a fermentação.

History: A Bavarian specialty first brewed in Munich by the monks of St. Francis of Paula. Historical versions were less well attenuated than modern interpretations, with consequently higher sweetness and lower alcohol levels (and hence was considered “liquid bread” by the monks). The term “doppel (double) bock” was coined by Munich consumers. Many doppelbocks have names ending in “-ator,” either as a tribute to the prototypical Salvator or to take advantage of the beer’s popularity.

História: Uma especialidade da Baviera fabricada primeiramente em Munich pelos monges de São Francisco de Paula. Versões históricas eram bem menos atenuadas do que interpretações modernas, conseqüentemente com maior doçura e níveis mais baixos de álcool (e, conseqüentemente, foi considerado “pão líquido” pelos monges). O termo “Doppel (duplo) Bock” foi cunhado por consumidores de Munich. Muitas doppelbocks têm nomes que terminam em “-ator”, quer como uma homenagem ao prototípico Salvator ou aproveitando a popularidade da cerveja.

Ingredients: Pils and/or Vienna malt for pale versions (with some Munich), Munich and Vienna malts for darker ones and occasionally a tiny bit of darker color malts (such as Carafa). Noble hops. Water hardness varies from soft to moderately carbonate. Clean lager yeast. Decoction mashing is traditional.

Ingredientes: Malte Pils e/ou Viena para versões mais claras (com um pouco de Munich), maltes Munich e Viena para as mais escuras e, ocasionalmente, uma pequena porção de maltes de cor mais escura (como Carafa). Lúpulos nobres. Dureza da água varia de suave a moderadamente carbonatada. Levedura lager limpa. Mostura com decocção é tradicional.

Estatísticas Vitais:

OG: 1,072 - 1,112



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



FG: 1,016 - 1,024
IBUs: 16 - 26
MRE: 6 - 25
ABV: 7 - 10 %

Commercial Examples: Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Weihenstephaner Korbinian, Andechser Doppelbock Dunkel, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, EKV 28, Eggenberg Urbock 23°, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock

b) 9D. IRISH RED ALE

Aroma: Low to moderate malt aroma, generally caramel-like but occasionally toasty or toffee-like in nature. May have a light buttery character (although this is not required). Hop aroma is low to none (usually not present). Quite clean.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, geralmente como caramelo mas ocasionalmente tostado ou como toffee natural. Pode ter uma característica amanteigada (apesar que isso não é requerido). Aroma de lúpulo é baixo a nenhum (usualmente não presente).

Appearance: Amber to deep reddish copper color (most examples have a deep reddish hue). Clear. Low off-white to tan colored head.

Aparência: Ambar a vermelho acobreado bem profundo (a maioria dos exemplos tem uma tonalidade avermelhada profunda). Limpa. Espuma na cor "quase-branco" a claro bronze.

Flavor: Moderate caramel malt flavor and sweetness, occasionally with a buttered toast or toffee-like quality. Finishes with a light taste of roasted grain, which lends a characteristic dryness to the finish. Generally no flavor hops, although some examples may have a light English hop flavor. Medium-low hop bitterness, although light use of roasted grains may increase the perception of bitterness to the medium range. Medium-dry to dry finish. Clean and smooth (lager versions can be very smooth). No esters.

Sabor: Moderado sabor e doçura de malte caramelo, ocasionalmente com qualidades de torradas com manteiga ou como toffee. Final com um leve gosto de grão torrado, o qual empresta uma característica de secura ao final. Geralmente sem sabor de lúpulo, apesar de alguns exemplos pode ter um leve sabor de lúpulo Inglês. Amargor de lúpulo médio-baixo, apesar de leve uso de grãos torrados pode aumentar a percepção de amargor para um alcance médio. Final médio-seco a seco. Limpa e suave (versões lager podem ser muito suaves) Sem ésteres.

Mouthfeel: Medium-light to medium body, although examples containing low levels of diacetyl may have a slightly slick mouthfeel. Moderate carbonation. Smooth. Moderately attenuated (more so than Scottish ales). May have a slight alcohol warmth in stronger versions.

Sensação na boca: Meio encorpada a meio leve, apesar de exemplos contendo baixos níveis de diacetil podem ter um leve sensação gordurosa. Carbonatação moderada. Suave. Moderadamente atenuada (mais do que Scottish Ales). Podem ter um leve aquecimento de álcool em versões mais fortes.

Overall Impression: An easy-drinking pint. Malt-focused with an initial sweetness and a roasted dryness in the finish.



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



Impressão Geral: Um copo fácil de beber. Foco no malte com uma doçura inicial e uma secura de torrado no final.

Comments: Sometimes brewed as a lager (if so, generally will not exhibit a diacetyl character). When served too cold, the roasted character and bitterness may seem more elevated.

Comentários: As vezes produzida como uma lager (quando for este o caso, geralmente não exibirá características de diacetil). Quando servida muito fria, a característica e amargor de torrado podem ser mais elevadas.

Ingredients: May contain some adjuncts (corn, rice, or sugar), although excessive adjunct use will harm the character of the beer. Generally has a bit of roasted barley to provide reddish color and dry roasted finish. UK/Irish malts, hops, yeast.

Ingredientes: Pode conter alguns adjuntos (milho, arroz, ou açúcar), apesar que o uso excessivo de adjuntos prejudicarão a característica da cerveja. Geralmente tem um pouco de cevada torrada para prover cor avermelhada e final seco de torrado. Maltes, lupulos e leveduras inglesas e irlandesas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 - 1.060

FG: 1.010 - 1.014

IBUs: 17-28

SRM: 9-18

ABV: 4.0 - 6.0%

Commercial Examples: Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (a bit strong at 6.5%), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale

c) 13F. RUSSIAN IMPERIAL STOUT

Aroma: Rich and complex, with variable amounts of roasted grains, maltiness, fruity esters, hops, and alcohol. The roasted malt character can take on coffee, dark chocolate, or slightly burnt tones and can be light to moderately strong. The malt aroma can be subtle to rich and barleywine-like, depending on the gravity and grain bill. May optionally show a slight specialty malt character (e.g., caramel), but this should only add complexity and not dominate. Fruity esters may be low to moderately strong, and may take on a complex, dark fruit (e.g., plums, prunes, raisins) character. Hop aroma can be very low to quite aggressive, and may contain any hop variety. An alcohol character may be present, but shouldn't be sharp, hot or solventy. Aged versions may have a slight vinous or port-like quality, but shouldn't be sour. No diacetyl. The balance can vary with any of the aroma elements taking center stage. Not all possible aromas described need be present; many interpretations are possible. Aging affects the intensity, balance and smoothness of aromatics.

Aroma: Rico e complexo, com quantidades variáveis de grãos torrados, maltado, ésteres frutados, lupulos, e álcool. A característica de malte torrado pode tender para café, chocolate escuro, ou tons levemente queimados e pode ser leve a moderadamente forte. O aroma de malte pode ser sutil a forte e como de "barleywine", dependendo da densidade e quantidade de grãos utilizados na produção.

Pode opcionalmente mostrar uma leve presença de malte especial (ex: caramel), mas isso deveria apenas adicionar complexidade e não ser dominante. Ésteres frutados podem ser poucos até



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



moderadamente fortes, e pode assumir uma complexidade característica de frutas escuras (ex: ameixa, ameixa seca, uva passa). Aroma de lúpulo pode ser muito baixo até um muito agressivo, e pode conter qualquer variedade de lúpulo. Uma característica de álcool pode estar presente, mas não deveria ser forte, quente ou como solvente. Versões envelhecidas podem ter uma qualidade leve de vinho ou vinho do porto, mas não devem ser azedos. Sem diacetil. O equilíbrio pode variar com algum dos elementos

de aroma prevalecendo. Nem todos aromas descritos precisam estar presentes; muitas interpretações são possíveis. O envelhecimento afeta a intensidade, equilíbrio e suavidade dos aromas.

Appearance: Color may range from very dark reddish-brown to jet black. Opaque. Deep tan to dark brown head. Generally has a well-formed head, although head retention may be low to moderate. High alcohol and viscosity may be visible in “legs” when beer is swirled in a glass.

Aparência: A cor pode variar do muito escuro vermelho-amarronzado até um preto total. Opaca. Espuma moreno escuro a marrom escuro. Geralmente tem uma espuma bem formada, apesar que a retenção pode ser baixa a moderada. Alcoóis maiores e viscosidade podem ser visíveis nas laterais do copo (famosos “veios” ou “pernas”) quando a cerveja vai sendo bebida.

Flavor: Rich, deep, complex and frequently quite intense, with variable amounts of roasted malt/grains, maltiness, fruity esters, hop bitterness and flavor, and alcohol. Medium to aggressively high bitterness. Medium-low to high hop flavor (any variety). Moderate to aggressively high roasted malt/grain flavors can suggest bittersweet or unsweetened chocolate, cocoa, and/or strong coffee. A slightly burnt grain, burnt currant or tarry character may be evident. Fruity esters may be low to intense, and can take on a dark fruit character (raisins, plums, or prunes). Malt backbone can be balanced and supportive to rich and barleywine-like, and may optionally show some supporting caramel, bready or toasty flavors. Alcohol strength should be evident, but not hot, sharp, or solventy. No diacetyl. The palate and finish can vary from relatively dry to moderately sweet, usually with some lingering roastiness, hop bitterness and warming character. The balance and intensity of flavors can be affected by aging, with some flavors becoming more subdued over time and some aged, vinous or port- like qualities developing.

Sabor: Rico, profundo, complexo e frequentemente muito intenso, com quantidades variáveis de maltes/grãos tostados, maltado, ésteres frutados, amargor e sabor de lúpulo, e álcool. Amargor de médio a agressivamente alto. Meio-baixo a alto sabor de lúpulo (qualquer variedade). Sabores de malte/grãos tostados de moderado a agressivamente alto podem sugerir um balanço de amargo e doce ou chocolate sem açúcar, cacau, e/ou café forte. Uma característica de grãos levemente queimados, groselha queimada ou de alcatrão pode ser evidente. Ésteres frutados podem ser de baixo a intenso, e pode ter uma característica de fruta escura (ameixa, ameixa seca, uva passa). A forte característica de malte pode ser balanceada e suportada para rico e como de barleywine, e pode opcionalmente mostrar algum sabor de caramelo, pão ou tostado. A força de álcool deveria ser evidente, mas não quente, agudo, cortante ou solvente. Sem diacetil. O paladar e finalização pode variar de relativamente seco a moderadamente doce, frequentemente com duradouro tostado, amargor de lúpulo e aquecimento. O equilíbrio e intensidade de sabores podem ser afetados por envelhecimento, com alguns sabores se tornando mais acentuados devido ao tempo ou envelhecimento, desenvolvendo qualidades de vinho ou como vinho do porto.

Mouthfeel: Full to very full-bodied and chewy, with a velvety, luscious texture (although the body may decline with long conditioning). Gentle smooth warmth from alcohol should be present and noticeable. Should not be syrupy and under-attenuated. Carbonation may be low to moderate, depending on age and conditioning.

Sensação na boca: Encorpada a muito encorpada, com uma textura aveludada e suculenta (apesar que o corpo pode declinar com o longo acondicionamento). Um aquecimento suave de



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



álcool pode estar presente e ser notado. Não deve parecer xarope e não atenuada. Carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo da idade e condicionamento.

Overall Impression: An intensely flavored, big, dark ale. Roasty, fruity, and bittersweet, with a noticeable alcohol presence. Dark fruit flavors meld with roasty, burnt, or almost tar-like sensations. Like a black barleywine with every dimension of flavor coming into play.

Impressão Geral: Um Ale escura, marcante e intensamente saborosa. Tostado, frutado, e doce balanceada com amargor, com uma perceptível presença de álcool. Sabores de frutas escuras se fundem com o tostado, queimado, ou sensações quase como de alcatrão. É como uma barleywine preta com cada dimensão ou sabor participando da “brincadeira”.

Comments: Variations exist, with English and American interpretations (predictably, the American versions have more bitterness, roasted character, and finishing hops, while the English varieties reflect a more complex specialty malt character and a more forward ester profile). The wide range of allowable characteristics allow for maximum brewer creativity.

Comentários: Existem variações, com interpretações Inglesas e Americanas (previsivelmente, as versões Americanas tem mais amargor, presença de tostado, e finalização de lúpulo; enquanto que as variedades Inglesas refletem uma característica mais complexa de maltes especiais e um perfil com mais ésteres).

History: Brewed to high gravity and hopping level in England for export to the Baltic States and Russia. Said to be popular with the Russian Imperial Court. Today is even more popular with American craft brewers, who have extended the style with unique American characteristics.

História: Produzida para alta densidade e nível de lúpulo na Inglaterra para exportação para os Estados Bálticos e Rússia. Feita para ser popular na Corte Imperial Russa. Hoje em dia é muito mais popular entre os cervejeiros artesanais Americanos, que tem estendido o estilo com características únicas Americanas.

Ingredients: Well-modified pale malt, with generous quantities of roasted malts and/or grain. May have a complex grain bill using virtually any variety of malt. Any type of hops may be used. Alkaline water balances the abundance of acidic roasted grain in the grist. American or English ale yeast.

Ingredientes: Malte Pale bem-modificado, com generosas quantidades de maltes e/ou grãos tostados. Pode ter uma lista complexa de grãos usando praticamente qualquer variedade de maltes. Qualquer tipo de lúpulos podem ser usados. Água alcalina equilibra a abundância de ácido de grãos tostados. Levedura Ale Americana ou Inglesa.

Estatísticas Vitais:	OG: 1.075 - 1.115
IBUs: 50 - 90	FG: 1.018 - 1.030
SRM: 30 - 40	ABV: 8 - 12%

Exemplos Comerciais: Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



d) 14B. AMERICAN IPA

Aroma: A prominent to intense hop aroma with a citrusy, floral, perfume-like, resinous, piney, and/or fruity character derived from American hops. Many versions are dry hopped and can have an additional grassy aroma, although this is not required. Some clean malty sweetness may be found in the background, but should be at a lower level than in English examples. Fruitness, either from esters or hops, may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. Some alcohol may be noted.

Aroma: Um proeminente e intenso aroma do lúpulo com notas cítricas, floral, ou um perfume resinoso, como o de pinho (pinheiro), e/ou caráter frutado deriva-se dos lúpulos americanos. Muitas versões são dry-hopped e podem ter um aroma herbáceo adicional, embora isto não seja indispensável. Alguma doçura residual do malte pode ser encontrada no final, mas deve estar em um nível bem mais baixo do que nos exemplares ingleses. Aromas frutados, pelos ésteres do fermento ou dos lúpulos, podem também ser percebidos em algumas versões, embora um caráter neutro da fermentação seja mais aceitável. Algum aroma de álcool no fundo pode ser tolerado.

Appearance: Color ranges from medium gold to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Good head stand with white to off-white color should persist.

Aparência: A cor varia desde o dourado médio ao cobre avermelhado, algumas versões podem ter um matiz alaranjado. Se estiver cristalina, embora não sejam filtradas, as versões dry-hopped podem se apresentar um pouco turvas. O colarinho (creme) deve ser persistente e apresentar uma coloração branca perolado.

Flavor: Hop flavor is medium to high, and should reflect an American hop character with citrusy, floral, resinous, piney or fruity aspects. Medium-high to very high hop bitterness, although the malt backbone will support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor should be low to medium, and is generally clean and malty sweet although some caramel or toasty flavors are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions. Oak is inappropriate in this style. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

Sabor: O sabor do lúpulo é médio a elevado, e deve refletir um caráter de lúpulo americano com aroma cítrico, ou floral, ou resinoso, ou ainda de pinho. Amargor meio elevado ao muito elevado, embora a estrutura do malte suporte o caráter forte do lúpulo e forneça um melhor contrapeso. O sabor do malte deve ser baixo a médio, e é geralmente limpo e maltoso embora alguns toques de caramelo ou sabores tostados sejam aceitáveis em níveis baixos. Nenhum diacetil é permitido. O sabor frutado baixo é aceitável mas não requerido. O amargor pode ser ligeiramente elevado, mas não deve ser áspero. Retrogosto meio-seco para secar o palato. Algum sabor perceptível do álcool pode ser sentido em algumas versões mais alcoólicas. O sabor amadeirado (de carvalho) é impróprio para este estilo. Pode ser ligeiramente sulfurosa, mas a maioria de exemplos não exhibe este caráter.

Mouthfeel: Smooth, medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions. Body is generally less than in English counterparts.

Sensação na boca: Leve, meio-corpo e sem adstringência derivada do lúpulo, embora a moderada carbonatação possa combinar para reter uma sensação seca final em contraste com a doçura residual do malte. Algumas versões em lata podem apresentar uma sensação “quente” do álcool, que deve ser



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



detectada em outras versões mais fortes (alcoólicas). O corpo desta cerveja será geralmente mais leve do que nas similares inglesas.

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale.

Impressão Final: Uma cerveja Pale Ale Americana decididamente lupulada e amarga, moderadamente forte.

History: An American version of the historical English style, brewed using American ingredients and attitude.

História: Uma versão americana do estilo inglês IPA, fabricada usando ingredientes americanos e sua tradição cervejeira.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing); American hops; American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Water character varies from soft to moderately sulfate. Versions with a noticeable Rye character (“RyePA”) should be entered in the Specialty category.

Ingredientes: Malte de cerveja inglesa Pale Ale (bem modificados e apropriados para maceração em infusões de uma única escala de temperatura); lúpulos americanos; fermento americano que pode dar um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente all-grain (puro malte), mas macerado em temperaturas mais baixas para que a atenuação seja elevada. O caráter da água varia do leve moderado ao sulfuroso. As versões com um caráter visível da adição do centeio (“RyePA”) devem ser incorporadas à categoria do specialty beer.

Estatísticas Vitais:

Vital Statistics:	OG: 1.056 - 1.075
IBUs: 40 - 70	FG: 1.010 - 1.018
SRM: 6 - 15	ABV: 5.5 - 7.5%

Exemplos Comerciais: Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Otter, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA

e) 23. SPECIALTY BEER

This is explicitly a catch-all category for any beer that does not fit into an existing style category. No beer is ever “out of style” in this category, unless it fits elsewhere.

The category is intended for any type of beer, including the following techniques or ingredients:

- Unusual techniques (e.g., steinbier, ice/eis beers)
- Unusual fermentables (e.g., maple syrup, honey, molasses, sorghum)
- Unusual adjuncts (e.g., oats, rye, buckwheat, potatoes)
- Combinations of other style categories (e.g., India Brown Ale, fruit-and-spice beers, smoked spiced beers)



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



- Out-of-style variations of existing styles (e.g., low alcohol versions of other styles, extra-hoppy beers, “imperial” strength beers)
- Historical, traditional or indigenous beers (e.g., Louvain Peetermann, Sahti, vatted Porter with Brettanomyces, Colonial Spruce or Juniper beers, Kvass, Grätzer)
- American-style interpretations of European styles (e.g., hoppier, stronger, or ale versions of lagers) or other variants of traditional styles
- Clones of specific commercial beers that aren’t good representations of existing styles
- Any experimental beer that a brewer creates, including any beer that simply does not evaluate well against existing style definitions

This category can also be used as an “incubator” for any minor world beer style (other than Belgians) for which there is currently no BJCP category. If sufficient interest exists, some of these minor styles might be promoted to full styles in the future. Some styles that fall into this grouping include:

- Honey Beers (not Braggots)
- Wiess (cloudy, young Kölsch)
- Sticke Altbier
- Münster Altbier
- Imperial Porter
- Classic American Cream Ale
- Czech Dark Lager
- English Pale Mild
- Scottish 90/-
- American Stock Ale
- English Strong Ale
- Non-alcoholic “Beer”
- Kellerbier
- Malt Liquor
- Australian Sparkling Ale
- Imperial/Double Red Ale
- Imperial/Double Brown Ale
- Rye IPA
- Dark American Wheat/Rye

Note that certain other specialty categories exist in the guidelines. Belgian Specialties or clones of specific Belgian beers should be entered in Category 16E. Christmas-type beers should be entered in Category 21B (unless they are Belgian Christmas-type beers; these should be entered in 16E). Beers with only one type of fruit, spice, herbs, vegetables, or smoke should be entered in Categories 20-22. Specialty meads or ciders should be entered in their respective categories (26C for meads, 28D for ciders).

Esta categoria é explicitamente uma categoria vale tudo para cervejas que não se enquadram em nenhum estilo existente. Nenhuma cerveja está fora de estilo nesta categoria, a menos que se enquadre em outro estilo. Este estilo é para qualquer estilo de cerveja incluindo as técnicas e ingredientes abaixo:

- Técnicas não usuais (ex.: steinbier, ice beers/eisbier)
- Fermentáveis não usuais (ex.: maple syrup, mel, molasses, sorgo)
- Adjuntos não usuais (ex.: aveia, trigo, centeio, batatas)
- Combinações de outros estilos (India Brown, Fruit and Spice, smoked spiced beer)



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



- Variações fora de estilos tradicionais (ex.: versões com pouco álcool de outros estilos, cervejas bem lupuladas, cervejas fortes "Imperial")
- Cervejas histórias, tradicionais ou indígenas (locais) (ex.: Louvain Peetermann, Sahti, vatted Porter com Brettanomyces, Colonial Spruce ou Juniper, Kvass, Grätzer)
- Interpretações americanas de estilos europeus (ex.: versões mais lupuladas, mais fortes ou lagers fermentadas com fermentos de ale) ou outras variações de estilos tradicionais
- Clones de cervejas comerciais/artesanais que não são bons representantes de um estilo existente
- Qualquer cerveja experimental que o cervejeiro crie, incluindo qualquer cerveja que não seja bem avaliada nos estilos existentes

Esta categoria por ser considerada uma incubadora de um novo estilo de cerveja mundial (excluindo as belgas) que não tem estilo no BJCP. Se interesse suficiente existir alguns desses estilos novos podem ser promovidos a um estilo novo no futuro. Alguns estilos que se enquadram nesta incluem:

- Cervejas de mel (excluindo os bragotes)
- Wiess (Kölsch nova e turva)
- Sticke Altbier
- Münster Altbier
- Imperial Porter
- Classic American Cream Ale
- Czech Dark Lager
- English Pale Mild
- Scottish 90/-
- American Stock Ale
- English Strong Ale
- Cerveja não alcóolica- Kellerbier- Malt Liquor
- Australian Sparkling Ale
- Imperial/Double Red Ale
- Imperial/Double Brown Ale
- Rye IPA
- Dark American Wheat/Rye

Note que existem algumas categorias para outros tipos de cervejas especiais. Belgian Specialties ou clones de cervejas belgas específicas devem ser inscritas na categoria 16E. Cervejas sasonais de natal devem ser inscritas na categoria 21B (a menos que sejam cervejas belgas de natal, estas devem ser inscritas na categoria 16E). Cervejas com somente um tipo de fruta, tempero, vegetais ou defumadas devem ser inscritas nas categorias 20-22. Hidromel ou cidras com especiarias devem ser inscritas nas suas respectivas categorias (26C para hidromel e 28D para cidras).

Aroma: The character of the stated specialty ingredient or nature should be evident in the aroma, but harmonious with the other components (yet not totally overpowering them). Overall the aroma should be a pleasant combination of malt, hops and the featured specialty ingredient or nature as appropriate to the specific type of beer being presented. The individual character of special ingredients and processes may not always be identifiable when used in combination. If a classic style base beer is specified then the characteristics of that classic style should be noticeable. Note, however, that classic styles will have a different impression when brewed with unusual ingredients, additives or processes. The typical aroma components of classic beer styles (particularly hops) may be intentionally subdued to allow the special ingredients or nature to be more apparent.

Aroma: O caráter ou natureza do ingrediente especificado deve estar evidente no aroma, porém harmonioso com os outros componentes (no entanto não totalmente os encobrindo). No geral o aroma deve ser uma combinação agradável de malte, lúpulo e o ingrediente especial, sempre apropriado com o tipo de cerveja sendo apresentada. O caráter individual do ingrediente especial ou



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



processo utilizado pode não ser sempre identificado quando usado em combinações. The um estilo clássico de cerveja base é especificado então as características deste estilo devem ser perceptíveis. Note no entanto, que os estilos clássicos irão causar uma impressão não usual quando produzidos com ingredientes especiais, aditivos ou processos não usuais. O aroma típico dos componentes dos estilos clássicos (principalmente lúpulo) pode estar intencionalmente atenuado.

Appearance: Appearance should be appropriate to the base beer being presented and will vary depending on the base beer (if declared). Note that unusual ingredients or processes may affect the appearance so that the result is quite different from the declared base style. Some ingredients may add color (including to the head), and may affect head formation and retention.

Aparência: A aparência deve ser condizente com o estilo de cerveja base sendo apresentado (se declarado). Note que ingredientes especiais e processo não usuais podem afetar a aparência da forma que esta seja diferente do estilo base apresentado. Alguns ingredientes podem adicionar cor (inclusive na espuma) e pode afetar a formação e retenção da espuma.

Flavor: As with aroma, the distinctive flavor character associated with the stated specialty nature should be noticeable, and may range in intensity from subtle to aggressive. The marriage of specialty ingredients or nature with the underlying beer should be harmonious, and the specialty character should not seem artificial and/or totally overpowering. Hop bitterness, flavor, malt flavors, alcohol content, and fermentation by-products, such as esters or diacetyl, should be appropriate to the base beer (if declared) and be well-integrated with the distinctive specialty flavors present. Some ingredients may add tartness, sweetness, or other flavor by-products. Remember that fruit and sugar adjuncts generally add flavor and not excessive sweetness to beer. The sugary adjuncts, as well as sugar found in fruit, are usually fully fermented and contribute to a lighter flavor profile and a drier finish than might be expected for the declared base style. The individual character of special ingredients and processes may not always be identifiable when used in combination. If a classic style base beer is specified then the characteristics of that classic style should be noticeable. Note, however, that classic styles will have a different impression when brewed with unusual ingredients, additives or processes. Note that these components (especially hops) may be intentionally subdued to allow the specialty character to come through in the final presentation.

Sabor: Assim como no aroma, o sabor característico associado com a especiaria adicionada deve ser evidente e pode variar em intensidade do sutil ao agressivo. O casamento dos ingredientes especiais com a cerveja base deve ser harmonioso, e o caráter especial não deve ser artificial ou excessivamente forte. Amargor, sabor do lúpulo, sabor do malte, álcool e subprodutos da fermentação, assim como esteres ou diacetyl, devem ser apropriados para a cerveja base (quando declarada) e devem estar bem integrados com os sabor distintos provindos dos ingredientes especiais. Alguns ingredientes podem adicionar acidez, ácido, doce ou outros sabores. Lembre-se que gruta e açúcar geralmente devem adicionar sabor e não doçura excessiva a cerveja. Os açúcares, assim como o açúcar presente nas frutas, são geralmente fermentados completamente e contribuem para um corpo mais leve and um final mais seco to que o esperado para o estilo base. O caráter individual do ingrediente especial e processos pode ser de fácil identificação quando usados em combinação. Se um estilo clássico de cerveja base é especificado as características deste estilo devem ser perceptíveis. Note no entanto, que os estilos clássicos irão ter impressões diferentes quando feitos com ingredientes, aditivos ou processos não usuais. Note que estes componentes (especialmente lúpulo) pode estar atenuado intencionalmente para permitir que o caráter especial sobressaia na apresentação final.

Mouthfeel: Mouthfeel may vary depending on the base beer selected and as appropriate to that base beer (if declared). Body and carbonation levels should be appropriate to the base beer style being presented. Unusual ingredients or processes may affect the mouthfeel so that the result is quite different from the declared base style.



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



Sensação na Boca: Pode variar dependendo do estilo de cerveja base selecionada e deve ser apropriado com este (se declarado). Corpo e carbonatação deve ser apropriado com o tipo de cerveja base sendo apresentada. Ingredientes ou processos não usuais podem afetar o mouthfeel de forma que o resultado seja muito diferente do estilo base.

Overall Impression: A harmonious marriage of ingredients, processes and beer. The key attributes of the underlying style (if declared) will be atypical due to the addition of special ingredients or techniques; do not expect the base beer to taste the same as the unadulterated version. Judge the beer based on the pleasantness and harmony of the resulting combination. The overall uniqueness of the process, ingredients used, and creativity should be considered. The overall rating of the beer depends heavily on the inherently subjective assessment of distinctiveness and drinkability.

Impressão geral: Um casamento harmonioso de ingredientes, processos e cerveja. O atributo chave do estilo base (se declarado) será atípico devido a adição de ingredientes ou técnicas especiais; não espere que o sabor da cerveja base esta inalterado. Julgue a cerveja baseado no prazer e na harmonia da combinação final. A singularidade do processo, ingredientes usados e criatividade devem ser considerados. A nota final da cerveja depende fortemente da avaliação subjetiva de drinkability e identidade própria.

Base Style: THE BREWER MAY SPECIFY AN UNDERLYING BEER STYLE. The base style may be a *classic style* (i.e., a named subcategory from these Style Guidelines) or a broader characterization (e.g., "Porter" or "Brown Ale"). If a base style is declared, the style should be recognizable. The beer should be judged by how well the special ingredient or process complements, enhances, and harmonizes with the underlying style.

Estilo base: O CERVEJEIRO PODE ESPECIFICAR UM ESTILO DE CERVEJA USADA COMO BASE. A base pode ser um estilo clássico (ex.: uma subcategoria com nome deste guia) ou ter uma caracterização mais ampla (ex.: "Porter", "Brown Ale"). Se o estilo base for declarado este deve ser perceptível. A cerveja deve ser julgada por o quanto os ingredientes especiais ou processos complementares melhoram e harmonizam com o estilo base.

Comments: Overall harmony and drinkability are the keys to presenting a well-made specialty beer. The distinctive nature of the stated specialty ingredients/methods should complement the original style (if declared) and not totally overwhelm it. The brewer should recognize that some combinations of base beer styles and ingredients or techniques work well together while others do not make palatable combinations. **THE BREWER MUST SPECIFY THE "EXPERIMENTAL NATURE" OF THE BEER (E.G., TYPE OF SPECIAL INGREDIENTS USED, PROCESS UTILIZED OR HISTORICAL STYLE BEING BREWED), OR WHY THE BEER DOESN'T FIT AN ESTABLISHED STYLE. For historical styles or unusual ingredients/techniques that may not be known to all beer judges, the brewer should provide descriptions of the styles, ingredients and/or techniques as an aid to the judges.**

Comentários: Harmonia e drinkability são a chave para apresentar uma specialty beer bem feita. A natureza única e distinta do ingrediente/método especificado deve complementar o estilo base (se declarado) e não o subjugar completamente. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos base e ingredientes ou técnicas funcionam bem juntas enquanto outras podem produzir combinações não agradáveis ao paladar. **O CERVEJEIRO DEVE ESPECIFICAR A "NATUREZA EXPERIMENTAL" DA CERVEJA (EX.: TIPO DE INGREDIENTES, PROCESSO UTILIZADOS, OU ESTILO HISTÓRICO SENDO FEITO), OU PORQUE A CERVEJA NÃO SE ENQUADRA EM NENHUM ESTILO ESTABELECIDO. Para estilos históricos ou ingredientes e técnicas não usuais que podem não ser de conhecimento de todos os juizes, o cervejeiro deve fornecer a descrição do estilo, ingredientes e/ou técnicas usadas como auxílio aos juizes.**



REGULAMENTO

7o Concurso Nacional das Acervas - 2012

Realização:



Estatísticas Vitais:	OG: Varies with base style
IBUs: Varies with base style	FG: Varies with base style
SRM: Varies with base style	ABV: Varies with base style

Estatísticas Vitais:

OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar de acordo com o estilo de cerveja usado como base.

Commercial Examples (Exemplos Comerciais): Bell's Rye Stout, Bell's Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt's Honey Double Mai Bock, Rogue Dad's Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard