



REGULAMENTO BEERTRIP CHALLENGE

1 SOBRE O CONCURSO

1.1 O CONCURSO CERVEJEIRO CASEIRO BEERTRIP CHALLENGE é uma realização do BeerTrip Festival, e passa a ser denominado apenas de CONCURSO neste regulamento.

1.2 A organização do CONCURSO é de exclusiva responsabilidade do BeerTrip Festival através de uma comissão organizadora interna, formada especialmente para este fim.

2 OBJETIVOS DO CONCURSO

2.1 Reconhecer o talento dos cervejeiros caseiros e premiar as melhores cervejas inscritas no CONCURSO a partir da avaliação isenta e criteriosa de juízes capacitados.

2.2 Estimular a produção, evolução e a qualidade da produção caseira de cerveja, enquanto hobby dos cervejeiros caseiros.

2.3 Contribuir para o desenvolvimento da cultura cervejeira em geral.

3 PARTICIPAÇÃO

3.1 O CONCURSO é aberto à participação de qualquer cervejeiro caseiro maior de 18 anos, residente no Brasil.

3.2 Não há restrição quanto à participação em grupo, no entanto, este deverá eleger um representante o qual deverá ser identificado na inscrição como cervejeiro caseiro responsável.

3.3 Não é permitida a inscrição de cervejas por membros da comissão organizadora, julgadora ou de funcionários do BeerTrip Festival, bem como, pessoas diretamente ligadas aos mesmos.

3.4 A inscrição está diretamente ligada a participação do cervejeiro, ou representante legal, no evento, mediante comprovação de ingresso.

4 ESTILOS DE CERVEJA

4.1 O concurso deste ano será exclusivamente para um único estilo de cerveja. O estilo definido para participação neste ano de 2020 é: ***"American IPA"***.



4.2 A avaliação das amostras de cerveja inscritas no CONCURSO será orientada pela melhor adequação ao estilo, de acordo com as Diretrizes de Estilos BJCP, do ano de 2015. A descrição completa encontra-se no ANEXO I deste regulamento.

5 DATAS E PRAZOS

5.1 Calendário de datas importantes:

09/03/2020 - início das inscrições

04/05/2020 - data limite para inscrição

04/05/2020 - início do recebimento de amostras

11/05/2020 - data limite para envio de amostras

14/05/2020 - data da avaliação do júri

16/05/2020 - divulgação dos resultados, durante o evento

5.2 As inscrições de amostras para o CONCURSO serão abertas às 9h00min do dia 09 de março de 2020 e encerradas às 17h00min do dia 04 de maio de 2020 (horários de Brasília), não sendo aceitas inscrições antes ou após este período. O recebimento das amostras será de 04/05/2020 à 11/05/2020.

5.3 A cerveja entregue fora do período de recebimento implicará na desqualificação automática de sua inscrição e terá suas respectivas amostras descartadas.

5.4 A avaliação das amostras acontecerá no dia 14 de maio de 2020 em evento fechado e exclusivo aos membros da comissão organizadora, juízes e auxiliares.

5.5 A divulgação do resultado e a entrega das premiações acontecerão no dia 16 de maio de 2020, durante o evento BeerTrip Festival, que acontecerá das 13h às 21h, no Centro de Eventos Oásis, na cidade de São Carlos/SP.

6 INSCRIÇÕES

6.1 A inscrição no CONCURSO é gratuita, porém vinculada a participação no evento BeerTrip Festival.

6.2 Será permitida a inscrição de apenas 01 (uma) cerveja por participante.

6.3 O número de inscrições será limitado a 30 (trinta) participantes/cervejas.

6.4 A cerveja inscrita deverá ser obrigatoriamente produzida pelo participante e não pode ter sido, ou estar sendo, produzida por cervejarias estabelecidas.



6.5 O participante não poderá possuir marca de cervejaria comercial estabelecida ou negócio de comercialização de suas cervejas.

6.6 A inscrição deverá ser feita exclusivamente através de formulário próprio, disponibilizado conforme as datas e prazos previstos neste regulamento, no site oficial do evento: beertripfestival.com.br.

6.7 O participante deverá preencher todos os campos do respectivo formulário enviado.

6.8 As inscrições serão automaticamente encerradas com publicação de um aviso nas mídias oficiais do evento, caso o número limite de inscrições seja atingido antes do término do prazo de encerramento.

6.9 Após preencher e enviar os dados através do e-mail mencionado acima, o participante receberá um e-mail confirmando a inscrição de sua cerveja.

7 ENVIO DAS AMOSTRAS

7.1 As amostras de cerveja inscritas para o CONCURSO deverão ser enviadas ou entregues pessoalmente exclusivamente no endereço a seguir:

DTRIP / BEERTRIP FESTIVAL

BeerTrip Challenge

Rua José Pistelli, nº 297

Jardim Mercedes

São Carlos - SP

13.570-580

HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

9h as 12h

13h as 17h

7.2 Os custos, método de envio, prazo e o estado de entrega das amostras de cerveja são de total responsabilidade do participante.

7.3 Amostras de cerveja enviadas com postagem a cobrar não serão aceitas.

7.4 Caso alguma das amostras esteja danificada, o cervejeiro caseiro responsável será informado para que tome as providências necessárias para sua substituição a fim de evitar a desqualificação de sua inscrição.



8 TIPOS DE GARRAFA E TAMPA ACEITOS

8.1 Serão aceitas os seguintes modelos de garrafas para envio das amostras da cerveja inscrita no CONCURSO: de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, nos volumes de 310ml, 350ml, 500ml e 600 ml.

8.2 A tampa deverá ser metálica do tipo coroa modelo pry-off, sem restrição de cores.

8.3 Eventuais marcas mecânicas deixadas pelo arrolhador utilizado pelo participante para fechar as garrafas contendo as amostras de cerveja inscrita no CONCURSO não implicará em desqualificação.

8.4 As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar limpas, livres de cola, tinta ou outro rótulo que não seja a etiqueta requisitada por este CONCURSO.

8.5 O participante deverá enviar no mínimo 1,8 litros com amostras da cerveja inscrita no CONCURSO.

8.6 As garrafas devem ser identificadas única e exclusivamente pela etiqueta do concurso conforme padrão apresentado no arquivo: ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS, deste regulamento.

8.7 As etiquetas devem ser preenchidas com letra de forma, legível, e presas às garrafas apenas por um elástico, sem uso de fitas adesivas ou cola de qualquer natureza.

8.8 As amostras que não atenderem as exigências descritas neste regulamento serão descartadas e implicará na desqualificação da respectiva inscrição.

9 RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

9.1 A comissão organizadora do CONCURSO será responsável pela recepção e controle das amostras, sobretudo no que se refere aos processos de triagem e codificação.

9.2 O processo de triagem verificará:

- a) número mínimo de amostras – (1 litro e 800 ml) sendo:
06 garrafas de 310ml ou 350ml, 04 garrafas de 500ml e 03 garrafas de 600ml;
- b) integridade física das garrafas;
- c) conformidade da garrafa quanto aos modelos aceitos;
- d) conformidade da tampinha quanto ao modelo aceito;
- e) existência da etiqueta de identificação em todas as amostras;
- f) inexistência de cola, fita adesiva ou tinta na garrafa;



g) ausência de indícios de adulteração ou marcação da embalagem da amostra.

9.3 O processo de codificação consistirá nas seguintes etapas:

- a) verificação da etiqueta de identificação, a mesma não deverá conter nenhuma informação extra nem marcas de identificação;
- b) armazenamento das amostras até a data de avaliação.

9.4 As amostras que apresentarem irregularidade na inscrição serão desqualificadas e descartadas, a critério da comissão organizadora.

9.5 As amostras que não atenderem os requisitos de envase e identificação serão desqualificadas e descartadas, a critério da comissão organizadora.

9.6 A etiqueta de identificação de cada amostra deverá ter o código de inscrição, que é o mesmo de identificação do ingresso, tornando as amostras anônimas para a avaliação.

9.7 A comissão organizadora guardará a relação entre a identidade da amostra e o código de inscrição em completo sigilo até o final da avaliação de todas as cervejas e divulgação do resultado do CONCURSO.

9.8 Todas as amostras recebidas serão mantidas em temperatura ambiente ou refrigeradas, de acordo com a preferência do cervejeiro indicada no ato da inscrição ou na etiqueta de identificação, prevalecendo a informação mais recente.

10 AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

10.1 A avaliação das amostras de cerveja acontecerá em evento fechado e exclusivo aos membros da comissão organizadora do CONCURSO, juízes e auxiliares.

10.2 A avaliação das amostras de cerveja será realizada pelo júri formado por pessoas capacitadas e exclusivamente selecionadas pela comissão organizadora do CONCURSO, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

- Mestre-cervejeiro e profissionais do ramo de produção de cerveja;
- Sommelier de cervejas formado no Brasil ou no exterior;
- Pessoas com reconhecida capacidade técnica.

10.3 Os juízes participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da comissão organizadora do CONCURSO.

10.4 Os juízes receberão todas as amostras de cerveja para avaliação sem qualquer informação sobre a procedência ou a respeito do cervejeiro caseiro responsável pela inscrição.



10.5 A comissão organizadora do CONCURSO irá identificar todas as amostras de cerveja de tal forma que os juízes tenham acesso apenas a um código de inscrição da mesma que, em nenhuma hipótese, coincidirá com a ordem de inscrição da referida cerveja.

10.6 Além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito a ficha de avaliação contará com um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias.

10.7 O registro de comentários e sugestões de melhoria é opcional, porém, será fortemente recomendado aos juízes.

11 RESULTADO DO CONCURSO

11.1 Somente os três vencedores terão seus nomes divulgados de acordo com a colocação, em ordem decrescente.

11.2 Nos casos de empate, a amostra de cerveja vencedora será definida sempre pela melhor nota obtida nos critérios de avaliação, obedecendo a seguinte ordem de importância: sabor; aroma; impressão geral; sensação na boca; aparência.

11.3 Os desempates realizados conforme os critérios definidos neste regulamento serão definitivos e irrefutáveis.

11.4 O júri é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos participantes do CONCURSO.

11.5 Após a divulgação dos resultados todas as fichas de avaliação serão digitalizadas e enviadas por e-mail para os participantes no prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias após a data da respectiva divulgação. Após envio, as vias originais serão descartadas.

12 PREMIAÇÃO DAS CERVEJAS

12.1 O BeerTrip Festival premiará as três melhores amostras de cervejas avaliadas no CONCURSO. Os cervejeiros caseiros responsáveis pelas amostras classificadas, receberão um troféu do concurso e outros prêmios a serem definidos com empresas parceiras do evento.

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



13 USO DAS MARCAS DO CONCURSO

13.1 Os vencedores do CONCURSO poderão utilizar a marca do concurso caracterizada pela imagem da respectiva medalha conquistada em seus rótulos. A mesma deverá ser solicitada.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Os participantes do CONCURSO, incluindo os vencedores, assumem total e exclusiva responsabilidade sobre todas e quaisquer reivindicações de terceiros, e de todas as informações prestadas, incluindo a formulação e o nome da amostra de cerveja premiada, comprometendo-se a preservar o BeerTrip Festival, bem como seus parceiros, de quaisquer responsabilidades.

14.2 Os casos omissos neste regulamento serão avaliados pela comissão organizadora.

14.3 As decisões da comissão organizadora são soberanas e irrefutáveis.

14.4 A inscrição neste CONCURSO pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras contidas neste regulamento.



Anexo I:

AMERICAN IPA

Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos ou Novo Mundo. O balanço é orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo, final seco e limpo, com sustentação de maltes a permitir uma criativa variedade de caracteres de lúpulo destacar-se na cerveja.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrica, floral, de pinho, resinosa, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Muitas versões utilizam dry hopping e podem ter um aroma de lúpulo fresco adicional; isto é desejável, mas não exigido. O caráter de grama verde deve ser mínimos, se estiver presente. Um baixo para médio-baixo e limpo aroma de granulado-maltado pode ser encontrado no fundo. Frutado de levedura também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro de fermentação também é aceitável. Uma nota álcool contido pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam aparecendo e não deve este estilo restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia de dourado médio a leve âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com dry hopping podem ser turvas. Espuma de média formação, branca a bege clarinho, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo médio-alto a muito alto. O sabor de malte deve ser de baixo a médio-baixo e é geralmente limpo e granulada-maltado, embora sejam aceitáveis algumas notas suaves de caramelo ou tostado. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final seco a meio-seco; o dulçor residual deve ser baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não devem ser ásperos (harsh). Pode ser percebido um sabor de álcool muito suave nas versões mais fortes. Pode ser ligeiramente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresenta esse caráter.

Sensação de Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a média-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Leve aquecimento alcoólico não é uma falha se não interferir no balanço geral.



Comentários: Uma interpretação da cerveja artesanal americana moderna do estilo histórico inglês, produzida com ingredientes americanos e atitude. A base para muitas variações modernas, incluindo 75 a mais forte, Double IPA, assim como de IPAs com vários outros ingredientes. As demais IPAs devem geralmente ser inscrita no Estilo Specialty IPA. Notas amadeiradas são inapropriadas neste estilo; e se perceptíveis, deve a cerveja ser inscrita na categoria wood-aged.

História: Em geral, acredita-se que o primeiro exemplo desta cerveja artesanal americana moderna seja a Anchor Liberdade Ale, produzida pela primeira vez em 1975 e usando somente lúpulo Cascade; com o passar do tempo, o estilo foi impulsionado para bem além da cerveja original da Anchor, que agora mais com uma American Pale Ale. As IPAs anteriormente produzidas nos EUA não são desconhecidas (particularmente a bem-vista Ballantine's IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma velha receita inglesa). Este estilo é baseado nos exemplos de cerveja artesanal atuais.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale de duas fileiras como base, lúpulos americanos ou do Novo Mundo, levedura americana ou Inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas a macerada em temperaturas mais baixas para uma alta atenuação. Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. Uso de malte Cristal bem restrito, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e colidir com o caráter do lúpulo.

Comparação de Estilo: Mais forte e mais altamente lupulada que uma American Pale Ale. Comparado a uma English IPA tem menos do caráter "Inglês" de malte, lúpulo e levedura (menos caramelo, pão e tostado); mais lúpulos americanos/do Novo Mundo; menos ésteres derivados da levedura), menos corpo e, a maioria, com um balanço mais lupulado e é ligeiramente mais forte do que a maioria exemplos ingleses. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com um balanço semelhante.

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