



2º Concurso de Cerveja Artesanal de Mato Grosso

Cuiabá-MT

2019

Sumário

1. SOBRE O CONCURSO.....	3
2. QUEM PODE PARTICIPAR	3
3. AS DATAS DO CONCURSO.....	4
4. OS ESTILOS	4
5. COMISSÃO AVALIADORA.....	5
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	6
7. INSCRIÇÕES.....	7
8. GARRAFAS E TAMPAS	8
9. ENVIO DAS AMOSTRAS	9
10. SOBRE OS RESULTADOS.....	10
11. A PREMIAÇÃO.....	10
12 DISPOSIÇÕES GERAIS.....	11
ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja.....	13
18B. American Pale ale.....	14
25B.Saison.....	15
11C.Strong Bitter.....	17
27. Gose.....	18
ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas.....	21
GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR.....	22
TAMPINHA PRY-OFF – PRATA	22
ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa.....	23

1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O 2º Concurso de Cerveja Artesanal de Mato Grosso é uma realização da comissão organizadora do Festival da Cerveja Artesanal de Mato Grosso, que será realizado nos dias 30 de novembro de 2019, em Cuiabá.

1.2 A organização do CONCURSO é de exclusiva responsabilidade da organização do Festival.

1.4 O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas caseiras, assim como a cultura cervejeira local, por meio da valorização do processo artesanal, além de:

- a) reconhecer os cervejeiros caseiros de destaque classificados entre os primeiros colocados.
- b) estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras das cervejas inscritas no concurso e do fornecimento das fichas de avaliação preenchidas pelos membros da Comissão Avaliadora;
- c) incentivar a formação de juízes de cerveja (BJCP) no Mato Grosso por meio do conhecimento dos procedimentos envolvidos na atuação dos juízes da Comissão Avaliadora;
- d) Estimular a união dos envolvidos através de reuniões e confraternizações;
- e) Consolidar o concurso e o festival no calendário anual de evento da região.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 4 (quatro) estilos de cerveja detalhados no item 4.

2.2 Para os 4 (quatro) estilos de cerveja poderão se inscrever:

- a) Cervejeiros caseiros individuais.

2.3 É permitida a participação de duplas de cervejeiros caseiros, ficando um dos cervejeiros responsáveis pela amostra.

2.5 Será permitida apenas uma (01) inscrição por categoria (estilo de cerveja) por competidor ou dupla, sendo que os cervejeiros caseiros que estiverem inscritos em uma dupla de cervejeiros caseiros não poderão participar individualmente na mesma categoria.

2.6 É vedada a participação de amostras produzidas em estabelecimentos comerciais em seus equipamentos para produção em maior escala ou com fins comerciais.

2.7 É vedada a participação dos Apoiadores ou Patrocinadores deste CONCURSO.

2.8 Membros da Comissão Avaliadora e/ou da Comissão Organizadora não poderão participar do CONCURSO.

2.9 Membros da Comissão Organizadora que possuam informações a respeito da codificação das amostras, mesmo que parcial, não poderão inscrever amostras no CONCURSO.

3. AS DATAS DO CONCURSO

3.1 O cronograma do CONCURSO respeitará as seguintes datas:

09/10/2019 - Divulgação do regulamento e cronograma.

09/10/2019 - Início do prazo para as inscrições.

09/11/2019 - Término do prazo para as inscrições.

25/11/2019 - Início do prazo para recepção das amostras

28/11/2019 - Término do prazo para recepção das amostras.

29/11/2019 - Triagem e codificação das amostras.

29/11/2019 - Julgamento das amostras.

30/11/2019 – Premiação dentro do Festival.

3.2 As datas foram definidas a fim de possibilitar a participação do maior número possível de cervejeiros caseiros, privilegiando o tempo necessário para a produção das amostras de cerveja a serem enviadas para o CONCURSO.

3.3 A organização do CONCURSO se reserva ao direito de alterar as datas previstas no cronograma do CONCURSO, seja por motivos de força maior, ou ainda, para viabilizar a plena realização do CONCURSO.

4. OS ESTILOS

4.1 A escolha dos quatro estilos participantes deste CONCURSO foi realizada pela comissão organizadora do Festival da Cerveja Artesanal do Mato Grosso, que conta com membros da Abracerva, Acerva MT, empresários, professores, beer sommeliers e cervejarias do estado de MT.

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 4 (quatro) estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2015 (http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf):

18B. American pale ale

25B. Saison

11C. Strong Bitter

27. Gose

4.3 Todas as amostras inscritas no CONCURSO serão avaliadas de acordo com os critérios descritos no Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP para os estilos em questão, cuja tradução proposta para o idioma português está no Anexo I – Descrição dos Estilos.

5. COMISSÃO AVALIADORA

5.1 A Comissão Avaliadora do CONCURSO será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

- a) membros do BJCP;
- b) expoentes na avaliação de cerveja em concursos;
- c) profissionais do ramo de produção de cerveja;
- d) pessoas com reconhecida capacidade técnica;
- e) associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de cerveja do BJCP.
- f) representantes das entidades: Abracerva, Acerva MT e Abrasel MT.
- g) beer sommeliers, chefes de cozinha e populares com conhecimento no ramo de alimentos e bebidas.

5.2 A Comissão Avaliadora exercerá as seguintes atribuições:

- a) Coordenador: gerencia e organiza todas as operações de julgamento na competição e não está habilitado a julgar.
- 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, lidera e orienta os demais juizes dentro de uma rodada.
Cada mesa julgadora deverá ter um juiz principal.
- c) Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
- d) Auxiliar: auxilia os juizes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.

5.3 Membros da comissão avaliadora não poderão participar deste concurso como competidores.

5.4 Os membros da Comissão Avaliadora participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da Comissão Organizadora.

5.5 Todos os voluntários envolvidos na avaliação das amostras (juizes, organizadores e auxiliares) deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos:

- a) apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
- b) preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e mais completa possível;

- c) não embriagar-se durante a avaliação das amostras e em qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar;
- d) não fumar, não utilizar perfume, colônia, pós-barba, batom, protetor labial ou qualquer outra substância que possa interferir na capacidade de avaliação dos juízes e demais membros da Comissão Avaliadora;
- e) agir com postura ética e respeito aos membros da Comissão Avaliadora, aos participantes da competição e, especialmente, às amostras de cerveja enviadas para avaliação;
- f) não atrapalhar a avaliação dos demais juízes, falando em tom de voz baixo para evitar distraí-los e aos demais.
- g) não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento.

5.6 O juiz que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento será convidado a se retirar do recinto de avaliação das amostras e pode, segundo critérios da Comissão Organizadora, ser suspenso de participar na avaliação dos próximos concursos.

5.7 Os demais detalhes pertinentes às responsabilidades e a conduta dos membros da Comissão Avaliadora serão detalhados no Manual do Júri que será redigido e disponibilizado pela Comissão Organizadora.

5.8 O acesso de Imprensa ou mídias às mesas de avaliação durante o julgamento não será permitido. Filmagens devem ocorrer a partir de uma distância que não atrapalhe o julgamento ou que possa identificar fichas de avaliação e numeração de amostras. Entrevistas podem ser feitas removendo momentaneamente o juiz da avaliação, durante a qual o julgamento fica paralisado.

6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1 Uma vez que o CONCURSO é sancionado pelo BJCP (www.bjcp.org), os critérios de avaliação respeitarão, impreterivelmente, os critérios recomendados pelo BJCP.

6.2 A Comissão Avaliadora do CONCURSO receberá todas as amostras para avaliação sem qualquer informação sobre a procedência ou qualquer dado a respeito da inscrição (“prova cega”).

6.3 Todas as amostras devem ser enviadas conforme definido neste regulamento.

6.4 A Comissão Organizadora do CONCURSO codificará todas as amostras de tal forma que a Comissão Avaliadora tenha acesso apenas ao código de avaliação da amostra que, em nenhuma hipótese, coincidirá com o número de inscrição da referida amostra.

6.5 A avaliação das amostras será dividida em seções e cada seção terá, no máximo, 12 (doze) amostras, sendo que para cada seção de avaliação será designada uma mesa de juízes com, no mínimo, 3 (três) juízes.

6.6 Cada sessão ocorrerá, preferencialmente, em um único turno (manhã/tarde/noite), sendo o total de sessões definido após o encerramento das inscrições.

6.7 Cada amostra será avaliada individualmente, conforme os critérios descritos neste regulamento.

6.8 Serão realizados intervalos entre 2 (duas) seções consecutivas para descanso dos juizes.

6.9 Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, conforme distribuição definida pela Comissão Organizadora.

6.10 Os juizes atribuirão notas, em números inteiros, seguindo os critérios de pontuação do BJCP.

6.11 A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos com um total de 50 pontos.

6.12 Ao término da avaliação da amostra os juizes definirão a nota de consenso da referida amostra. Esta nota será utilizada para definir quais amostras serão classificadas para a(s) próxima(s) etapa(s) de avaliação. A nota de consenso não precisa ser a média aritmética das notas atribuídas pelos juizes que avaliaram a amostra.

6.13 A nota atribuída na(s) primeira(s) etapa(s) de avaliação não é determinante para o resultado final do CONCURSO, mas sim para determinar quais amostras serão avaliadas na(s) etapa(s) seguinte(s).

6.14 A Comissão Organizadora se reserva ao direito de realizar mais de uma rodada classificatória em função do número final de inscrições válidas em cada estilo participante.

6.15 Poderá ser feita uma rodada final entre as amostras classificadas nas rodadas antecedentes para decidir os vencedores. Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores.

6.16 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.

6.17 O registro de comentários e sugestões de melhoria é facultativo, porém, fortemente recomendado.

6.18 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.

7. INSCRIÇÕES

7.1 A inscrição para o concurso é válida para associados e não associados da Acerva-MT.

7.2 Cada participante, individual ou grupo, poderá realizar apenas 1 (uma) inscrição por categoria. Caso mais de uma inscrição seja realizada na mesma categoria prevalecerá a mais recente.

7.2 Por se tratar de um CONCURSO para cervejeiros caseiros e respeitando os objetivos apresentados neste regulamento, as amostras inscritas no CONCURSO não poderão ter sido produzidas por empresa regularmente estabelecida.

7.3 Serão automaticamente desclassificadas as amostras de cervejas elaboradas por cervejarias com personalidade jurídica legalmente estabelecidas. Também serão desclassificadas as cervejas caseiras que porventura estejam à venda em qualquer espécie de negócio de comercialização, como bares, restaurantes, lojas, internet ou afins.

7.4 O processo de inscrição consiste em 4 (quatro) etapas:

ETAPA 1: preenchimento do formulário de inscrição na página do evento disponível no link https://www.sympla.com.br/concurso-de-cerveja-artesanal-de-mato-grosso_677558

ETAPA 2: pagamento da taxa de inscrição conforme as instruções recebidas no ato da inscrição;

ETAPA 3: envio das amostras de cerveja conforme definido neste regulamento e considerando as instruções recebidas no ato da inscrição;

ETAPA 4: recebimento do e-mail confirmando a aceitação das amostras de cerveja.

7.5 A amostra somente será considerada inscrita após o responsável pela inscrição completar todas as etapas descritas acima.

7.6 Caso a Comissão Organizadora julgue necessário, as amostras poderão ser desclassificadas do certame em qualquer etapa do processo de inscrição, independente de confirmações enviadas anteriormente, por qualquer que seja o meio (escrito, verbal, eletrônico, dentre outros).

7.7 O valor da taxa de inscrição para associados adimplentes da Acerva-MT é:

7.7.1 R\$ 40,00 (quarenta reais) por estilo.

7.8 O valor da taxa de inscrição para não associados e/ou associados não adimplentes da Acerva-MT é:

7.8.1 R\$ 60,00 (sessenta reais) por estilo.

7.10 Possíveis quebras de caixa (positiva ou negativa) serão absorvidas pelo caixa do Festival de Cerveja de Cuiabá.

7.11 A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em determinado grupo.

8. GARRAFAS E TAMPAS

8.1 As amostras deverão estar acondicionadas em garrafas de cor âmbar de 600 ml.

8.2 O modelo de garrafa aceito está ilustrado no ANEXO II – Modelo de Garrafa e Tampinha.

8.3 Todas as amostras enviadas pelo participante, para determinada categoria, deverão estar acondicionadas em garrafas do mesmo modelo (tipo, tamanho e volume de líquido).

8.4 As garrafas não precisam ser novas e podem apresentar o desgaste natural de utilização.

8.5 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas ou outros rótulos, exceto aqueles que correspondam à identificação definida por este regulamento, e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.6. As tampas devem ser lisas, metálicas, na cor prata, modelo "Pry-Off", sem nenhuma inscrição, marca, tinta, adesivo ou avaria e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.7 Não serão aceitas tampas de outras cores que tenham sido pintadas da cor prata/cinza.

8.8 Amostras acondicionadas em garrafas e/ou com tampas que não respeitem os requisitos definidos neste regulamento serão automaticamente desqualificadas do CONCURSO.

9. ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1 A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a recepção e verificação das amostras de cerveja.

9.2 O participante deverá enviar 6 (seis) amostras (garrafas) de cerveja, para cada categoria na qual se inscreveu.

9.3 As cervejas para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser entregues pessoalmente ou via transportadora no endereço que será informado pela organização do evento.

9.4 Caso as amostras estejam visivelmente danificadas, o responsável pela inscrição será informado para que, caso haja tempo hábil, tome as providências necessárias para substituição das amostras de tal forma a possibilitar a adequada avaliação da sua cerveja.

9.5 Caso não seja possível repor a(s) amostra(s) avariada(s), as garrafas remanescentes poderão ser avaliadas apenas com o objetivo de fornecer as fichas de avaliação ao participante, sem inclusão na classificação geral do CONCURSO.

9.6 Cada uma das amostras enviadas deve ter afixada uma cópia do Formulário de Identificação de Amostra conforme o modelo apresentado no ANEXO III.

9.7 O Formulário de Identificação de Amostra deve ser preenchido por completo e afixado com o auxílio de apenas um elástico em cada uma das amostras.

9.8 Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva para afixar o Formulário de Identificação de Amostra nas garrafas, sob pena de desclassificação automática do participante.

9.9 Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva para embrulhar a garrafa, seja em jornal, plástico bolha ou outro meio protetor. Prefira utilizar elástico de dinheiro ou barbante para tal.

9.10 Antes da avaliação, todas as amostras recebidas passarão pelo processo de Triagem e Codificação de Amostra.

9.11 Antes do processo de Triagem e Codificação de Amostra todas as amostras serão armazenadas em ambiente refrigerado, ao abrigo da luz, em ambiente livre de odores e sem fontes de calor. Não serão recebidas amostras em processo de primming ou carbonatação que necessitem permanecer em condições específicas e/ou não refrigeradas por determinado período de tempo.

9.12 A entrega das amostras é de total responsabilidade do participante.

9.13 Não serão aceitas amostras fora do prazo estipulado.

9.14 A Equipe de Triagem guardará a relação entre identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento de todas as cervejas e entrega dos prêmios.

9.15 Após o processo de triagem todas as amostras serão mantidas em ambiente refrigerado até o momento de serem servidas aos jurados, para garantir a melhor conservação das cervejas.

9.16 Em nenhum momento será solicitado o envio da receita da cerveja.

9.17 O endereço de entrega das amostras será divulgado até 15/11 via todos os meios de comunicação do evento, incluindo o e-mail do participante, cadastrado na inscrição.

10. SOBRE OS RESULTADOS

10.1 O resultado do CONCURSO será divulgado no dia 30/11 durante o FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO, que será realizado no dia 30 de novembro de 2019, no Centro de Eventos do Pantanal em Cuiabá-MT.

10.2 A Comissão Avaliadora é livre e soberana em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos participantes do CONCURSO.

10.3 Todos os inscritos receberão, por e-mail e no prazo de até 60 dias após a divulgação dos resultados, cópia digitalizada das fichas de avaliação da sua cerveja preenchidas pela Comissão Avaliadora.

11. A PREMIAÇÃO

11.1. A comissão técnica do concurso premiará os três primeiros colocados em cada categoria (estilo) de cerveja, desde que a respectiva cerveja obtenha, por categoria, o mínimo de 21 (vinte e um) pontos na nota de consenso da Comissão Avaliadora.

11.2 A premiação oferecida pelo evento será composta de:

11.2.1 Troféu, para o participante cuja amostra de cerveja tenha atingido a pontuação necessária conforme as classificações a seguir:

- a. Ouro (41 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
- b. Prata (36 a 40 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
- c. Bronze (30 a 35 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

11.2.2 Os primeiros colocados de cada estilo poderão ter 01 (um) lote da sua cerveja produzida e comercializada por uma Cervejaria Regional, sobre os seguintes parâmetros:

- a. Serão produzidas apenas cervejas premiadas como Ouro.
- b. Não é obrigatório ao cervejeiro premiado ceder a receita para produção.

c. A distribuição de cada cervejaria por categoria será elegida pela comissão organizadora do evento, avaliando os critérios de volume e preferência da cervejaria e serão divulgadas durante o Festival.

d) O Cervejeiro premiado terá seu nome no rótulo, juntamente com o selo da medalha do festival e levará o crédito de 5% da venda do produto com uma amostra de 50 litros.

e) Todas as despesas de produção, insumos, licenças, publicidade, distribuição e comercialização serão de responsabilidade da cervejaria, ficando o cervejeiro caseiro responsável por ceder a receita da cerveja premiada.

d) Futuras produções das cervejas premiadas ficam a critério de acordo entre o cervejeiro e as cervejarias.

11.3 Prêmios adicionais poderão ser entregues aos cervejeiros melhores classificados, a critério dos apoiadores do evento.

11.4 A Comissão Organizadora reserva-se ao direito de cancelar parcialmente a premiação do CONCURSO caso seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial contra o CONCURSO, seus Apoiadores, contra a Comissão Organizadora ou contra a Associação.

11.6 A decisão final sobre a escolha dos premiados é inquestionável e irrecorrível.

12 DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A desclassificação de qualquer amostra por não conformidade com o presente regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição nem a amostra apresentada para avaliação.

12.2 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO, deste CONCURSO ou de qualquer outra forma alusiva para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial da(s) cerveja(s), seja(m) ela(s) finalista(s) ou premiada(s), sem que haja o expresse consentimento, fornecido de forma escrita pela Diretoria da produtora do evento: UP Eventos.

12.3 O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Comissão Organizadora, aos membros da Comissão Avaliadora, aos voluntários envolvidos no CONCURSO, à associação ou aos demais participantes, coletiva ou individualmente, será excluído do CONCURSO e poderá ainda ter a inscrição vetada em concursos futuros, conforme deliberação da Comissão Organizadora e da Diretoria da FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO.

12.4 Os casos omissos neste regulamento serão avaliados pela Comissão Organizadora.

12.5 A decisão da Comissão Organizadora é soberana e tem poder terminativo.

12.6 Membros da comissão organizadora:

Paula Scanagatta – Diretora Up Eventos

Walter Borelli – Professor e consultor cervejeiro

Elvio Resende – Beer sommelier e Mestre de Estilos

Carlo Giovani Lapolli – Presidente ABRACERVA

Vinícius Henrique Masutti - Beer sommelier

Matheus Albuquerque de Oliveira – Beer sommelier e homeBrew

Carlos Alberto Fitl – vice-presidente Acerva/MT

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

Cuiabá, MT, 09 de novembro de 2019

COMISSÃO ORGANIZADORA DO FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO

ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

18B. American Pale Ale

Impressão Geral: Uma clara, refrescante e lupulada ale, contudo com malte de apoio suficiente para fazer uma cerveja equilibrada e de drinkability. A presença de lúpulos limpos pode refletir clássicos ou modernos varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo com uma vasta gama de características. Uma intensidade média de lúpulos transmitido por cervejas artesanais claras americano está presente, geralmente balanceada para ser mais acessível que as modernas American IPAs.

Aroma: Moderado a forte aroma de varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de possíveis características, incluindo cítricos, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão. Nenhuma dessas características específicas são necessárias, mas o lúpulo deve ser aparente. Baixo a moderado maltado dá sustentação à apresentação dos lúpulos e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, torradas, biscoito, caramelo). Ésteres frutados variam de moderada a nenhum. Dry hopping (se usado) pode adicionar notas de grama verde, embora este caráter não deve ser excessivo.

Aparência: dourado claro a âmbar claro. Moderadamente volumosa espuma branca para bege claro, com boa retenção. Geralmente bastante límpida, embora as versões com dry-hopped podem ser um pouco turvas.

Sabor: Moderado a alto sabor de lúpulos, geralmente indicando um caráter de lúpulos americanos ou Novo Mundo (cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc.). Baixo a moderado caráter granuloso-maltado limpo dá sustentação à apresentação dos lúpulos, e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, torradas, biscoito). O balanço é normalmente em direção final aos lúpulos e amargor, mas a presença de malte presença deve ser sólida, não perdida ao fundo. Os sabores de caramelo são muitas vezes ausente ou bastante restrita (mas são aceitáveis, desde que eles não colidam e atenuem a presença dos lúpulos). Ésteres frutados de levedura podem ser moderado a nenhum, embora muitos varietais de lúpulos são bastante frutados. Moderado a alto amargor de lúpulo com um final semi-seco a seco. Sabor de lúpulo e de amargor, muitas vezes permanece no final, mas o retrogosto geralmente deve ser limpo e sem aspereza (harsh). Dry hopping (se usado) pode adicionar notas de grama cortada, embora este caráter não deve ser excessivo.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Moderada a alta carbonatação. Final geralmente macio, sem adstringência e aspereza.

Comentários: Novas variedades de lúpulo e métodos de uso continuam a ser desenvolvidos. Os juízes devem permitir características de lúpulos modernos neste estilo, bem como variedades clássicas. A American Pale Ale tornou-se um estilo de cerveja artesanal internacional, com adaptações locais surgindo em muitos países com um crescimento vertiginoso do mercado de cerveja artesanal. Estilos lupulados podem variar desde a clássica grande adição de amargor aos exemplares mais modernos com retardada explosão da lupulagem; todas as variações são permissíveis.

História: Uma adaptação da English Pale Ale pela moderna Escola Americana de cerveja artesanal, revelando ingredientes de terroir americano (lúpulo, malte, levedura e água). Antes da explosão da popularidade das IPAs, foi tradicionalmente a mais conhecida e popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes Característicos: Maltes claros ale, tipicamente norte-americanos duas fileiras. Lúpulos americanos ou Novo Mundo, com uma ampla gama de características admissíveis. Levedura ale americana ou inglesa (neutra a levemente frutada). Grãos especiais podem adicionar caráter e complexidade, mas geralmente correspondem a uma porção relativamente pequena do grist. Grãos que acrescentam sabor de malte e riqueza, leve dulçor, e notas de pão ou leve tostado são frequentemente usado (juntamente com lúpulo final) para diferenciação

das marcas. Comparação de Estilos: Normalmente de cor mais clara, mais limpa em fermentação de subprodutos, e tendo menos sabores de caramelo homólogos ingleses. Pode ser que exista alguma sobreposição na cor entre American Pale Ale e American Amber Ales. As American Pale Ale americano serão, geralmente, mais limpas, com menor perfil de maltes caramelados, menos corpo, e muitas vezes mais lúpulos no final. Menos amargor no balanço e intensidade de álcool do que uma American IPA. Mais equilibrada e com maior drinkability, e menos intensidade de lúpulos e amargor do que uma American IPA com intensidade de sessão (Session IPA). Estatísticas Vitais: OG: 1.045 – 1.060 FG: 1.010 – 1.015 IBUs: 30 – 50 SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2% Exemplos Comerciais: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-pale-ale, Amarga, Lupulada

25B. Saison Impressão Geral: Comumente uma ale belga clara, refrescante, muito atenuada, moderadamente amarga, de intensidade moderada e com um final muito seco. Normalmente altamente carbonatada, usando grãos cereais que não sejam cevada e especiarias opcionais para a complexidade, como complemento para o carácter expressivo do carácter da levedura, que é frutado, condimentado e não demasiadamente fenólico. As variações menos comuns incluem versões com menor ou maior conteúdo de álcool assim como versões mais escuras, com carácter adicional malte. Aroma: Muito aromática, com características frutadas, condimentadas e lupuladas evidentes. Os ésteres podem ser bastante elevados (moderados a altos), muitas vezes uma reminiscência de frutas cítricas, como laranjas ou limões. Os lúpulos são de baixos a moderados, muitas vezes condimentados, florais, terrosos ou frutados. As versões mais fortes podem ter uma ligeira nota picante e álcool (em baixa intensidade). As notas de especiarias são tipicamente de pimenta em vez de cravo e pode ser alta a moderadamente fortes (geralmente derivadas da levedura). A adição de ervas ou especiarias sutis complementares é admissível, mas não deve dominar. Normalmente, o carácter demalte é um pouco granuloso e de baixa intensidade. As versões mais escuras e mais fortes terão o malte mais evidente com as versões mais escuras mostrando características associadas grãos com essa cor (tostado, biscoito, caramelo, chocolate, etc.). Em versões onde a acidez está presente, em vez do amargor, pode-se detectar um pouco do carácter acre (baixo a moderado). Aparência: As versões claras são muitas vezes de um tom laranja claro distinto, mas pode ser de douradas a âmbar (dourado ao âmbar-ouro é mais comum). As versões mais escuras podem variar de cobre para marrom escuro. Espuma de longa duração, densa e compacta, de cor branca ao marfim, resultando em uma característica do rendado belga (belgian lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A transparência é de mínima a boa, apesar de uma turbidez não ser inesperada neste tipo de cerveja não filtrada. Efervescente. Sabor: Sabores frutados e condimentados de médios-baixos a médios-altos, apoiados por um baixo a médio carácter de malte suave, muitas vezes com alguns sabores de grãos. O amargor é tipicamente moderado a elevado, mas a acidez pode estar presente em vez de do amargor (ambos não devem ser sabores fortes ao mesmo tempo). A atenuação é extremamente elevada, o que resulta em um final seco, característica essencial para o estilo; uma Saison nunca deve ter final doce. O frutado é, frequentemente, cítrico (laranja ou limão) e as

especiarias são tipicamente picantes e apimentadas. Permite uma variedade de balanços nas características frutadas-condimentadas; muitas vezes conduzidos através da seleção da levedura. O sabor de lúpulo é baixo a moderada, geralmente com um caráter picante ou terroso. O equilíbrio é feito pelo caráter frutado, picante, lupulado, com qualquer amargor ou acidez não se sobrepondo a esses sabores. As versões mais escuras terão mais caracteres de malte, com uma variedade de sabores derivados de maltes escuros (tostado, pão, biscoito, chocolate, etc.) que suportam o caráter frutado-picante da cerveja (sabores torrados não são típicos). As versões mais fortes terão mais sabor de malte, em geral, bem como uma ligeira impressão de álcool. As ervas e especiarias são completamente opcionais, mas se estão presentes devem ser usadas com moderação e não em detrimento do caráter da levedura. O final é muito seco e o sabor é tipicamente amargo e condimentado. O amargor do lúpulo pode ser restringido, embora possa parecer acentuada devido aos altos níveis de atenuação.

Sensação de Boca: Corpo leva a médio. A sensação de álcool varia com a intensidade desde nenhuma, na versão de mesa, a leve nas versões standard, e a moderada nas versões mais altas. No entanto, qualquer caráter de aquecimento deve ser bastante baixo. Carbonatação muito alta com uma qualidade efervescente. Tem suficiente acidez pungente na língua para equilibrar o final muito seco. Nas versões com qualidade acre, um caráter ácido de baixo a moderado pode adicionar um toque refrescante, mas não deve causar espasmo (opcional).

Comentários: Há variações na intensidade e cor, mas todas elas têm características semelhantes e balanço, em particular, o caráter refrescante, serem altamente atenuadas, secas, e com alta carbonatação. Não existe uma correlação entre a intensidade e a cor. O balanço pode mudar um pouco com variações na intensidade e cor, mas a semelhança familiar com a cerveja artesanal original deve ser evidente. As versões claras são provavelmente mais amargas e têm mais caráter de lúpulos, enquanto as versões mais escuras tendem a ter mais caráter de malte e dulçor, dando uma apresentação mais equilibrada. Versões mais fortes muitas vezes têm mais de malte sabor, riqueza e corpo, simplesmente por causa de sua maior densidade. Embora elas tendem a ser bem atenuadas, podem não ser percebidas tão secas como as Saisons de intensidade standard. O caráter de levedura Saison é uma necessidade, embora Maltosas as versões mais maltadas e ricas tendem a mascarar esse caráter. Muitas vezes chamadas de Farmhouse Ales nos EUA, este termo não é comum na Europa, onde elas são apenas parte de um grupo maior decervejas artesanais.

História: Uma ale de provisão originalmente desenvolvido na Valônia, a parte da Bélgica que faz fronteira com a França, para consumo durante o período de cultivo da terra ativo. Originalmente um produto de menor teor de álcool, de modo a não debilitar os trabalhadores agrícolas, mas também existiam produtos de taberna com intensidade. Os produtos de maior intensidade e cores diferentes apareceram após a Segunda Guerra Mundial. A Saison moderna mais conhecida, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. Originalmente um ale artesanal rústica, feita com ingredientes agrícolas produzidos em fazendas locais, agora produzidas principalmente em grandes cervejarias que ainda mantêm a imagem de suas origens humildes.

Ingredientes Característicos: Normalmente, não é picante, com levedura, lúpulo e grãos fornecem caráter; embora especiarias são permitidos se eles fornecem uma natureza complementar. Maltes são típicos base continental, mas moagem geralmente contém outros grãos, como trigo, aveia, centeio ou espelta. Adjuntos como o açúcar eo mel também pode servir para adicionar complexidade e cerveja seca. As versões mais escuras normalmente usa maltes mais ricos, mais escuro, mas não tipos torrados. Lúpulo dos variedades Saaz, East Kent Golding, ou Styrian são os mais comumente usados. Uma ampla variedade de ervas ou especiarias podem adicionar complexidade e singularidade, mas sempre deve combinar bem com o caráter de levedura e lúpulo. Brettanomyces não é típico para este estilo; Brett Saisons

devem ser inscritas na categoria American Wild Ale. Comparação de Estilos: De Intensidade Standard e cor clara (as variedades mais comuns), como uma Belgian Blond Ale mais altamente atenuada, lupulada e amarga, com um caráter mais forte da levedura. Se de Intensidade Super (mais alta) e cor clara, é semelhante a uma Tripel belga, mas na maioria das vezes com mais qualidades de grãos, rústica e às vezes com um caráter de levedura mais picante. Instruções de Entrada: O participante deve especificar a intensidade (de mesa, Standard, Super) e cor (claro e escuro). Estatísticas Vitais: OG: 1.048 – 1.065 (standard) FG: 1.002 – 1.008 (standard) IBUs: 20 – 35 SRM: 5 – 14 (pálida) / 15 – 22 (oscura) ABV: 3.5 – 5.0% (de mesa) 5.0 – 7.0% (standard) / 7.0 – 9.5% (super) Exemplos Comerciais: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

11C. Strong Bitter Impressão Geral: Uma Ale inglesa, amarga, de intensidade moderada a moderadamente forte. O balanço pode ser de bastante equilibrado e uniforme entre maltes e lúpulos a um pouco amargo. A drinkability é o componente crítico deste estilo. É um estilo bastante amplo que permite consideráveis interpretações do cervejeiro. Aroma: Aroma de lúpulo moderadamente alto a moderadamente baixo, geralmente com notas florais, terrosas, resinosas e/ou com caráter frutado. O aroma de malte é de médio a médio-alto, opcionalmente, com um baixo a moderado componente caramelo. Ésteres frutados de intensidade médiabaixa a média-alta. Geralmente diacetil não está presente, embora seja permitido em níveis muito baixos. Aparência: Cor âmbar claro a cobre profunda. Limpidez de boa a brilhante. Espuma branca a bege clarinho, de baixa a moderada formação. Espuma baixa é aceitável quando a carbonatação também é baixa. Sabor: Amargor médio a médio-alto, com sustentação em sabores de maltes evidentes. O perfil de malte é geralmente de pão, nozes, biscoito, leve tostado e, opcionalmente, tem um sabor moderadamente baixo a moderado caramelo ou toffee. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto, com caráter tipicamente floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Amargor e sabor de lúpulo devem ser notados, mas não devem dominar totalmente os sabores de malte. Ésteres frutados moderadamente baixos a altos. Opcionalmente pode ter baixos níveis de álcool. Final semi-seco a seco. Geralmente sem percepção de diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos. Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto. Carbonatação baixa a moderada, embora nas versões engarrafadas será mais alta. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto. Comentários: Atualmente na Inglaterra, "ESB" é uma marca registada pertencente à Cervejaria Fuller's e ninguém pensa que se trata de um estilo de cerveja genérico. É uma cerveja única (mas muito conhecida) que tem um perfil de maltes fortes e complexo, não encontradas em outros exemplares, muitas vezes levando os juízes a penalizar as English Strong Bitter tradicionais. Nos Estados Unidos, ESB tem sido usado para descrever uma Brititish Pale Ale maltada, amarga, avermelhada, de intensidade standard (para os EUA), sendo um estilo popular de cerveja artesanal. Isso pode acarretar que alguns juízes pensem, em equívoco, que as ESBs dos brewpub americanos são representantes deste estilo. História: Ver comentário na introdução à categoria. As Strong Bitters podem ser vistas como uma versão com maior densidade do que as Best Bitter (embora não

necessariamente "mais premium" já que a Best Bitter são tradicionalmente feitas com os melhores ingredientes). As Pale Ale britânicas são geralmente consideradas premium, com uma intensidade de exportação e amargas, algo que se aproxima das Strong Bitters, mas reformulado para ser engarrafada (incluindo aumento nos níveis de carbonatação). Enquanto as British Pale Ales modernas são consideradas Bitters engarrafadas, historicamente os estilos eram diferentes. Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, Âmbar e/ou Cristal; pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, deve ser de modo comedido. Levedura Inglesa é característica. As versões burtonizadas usam água com teores de sulfato de médio a alto, o que aumenta a percepção de secura e adiciona aroma e sabor mineral ou sulfurado. Comparação de Estilos: sabores de malte e lúpulo mais evidentes do que em uma Special ou Best Bitter, assim como mais álcool. Versões mais fortes podem sobrepor-se um pouco com as British Strong Ale, embora as Strong Bitter tendem a ser mais claras e mais amargas. Mais sabor de malte (especialmente caramelo) e ésteres que uma American Pale Ale, com uma caráter diferente dos lúpulos de finalização. Estatísticas Vitais: OG: 1.048 – 1.060 FG: 1.010 – 1.016 IBUs: 30 – 50 SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2% Exemplos Comerciais: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod. Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, famíliaamber-ale, Amarga.

Gose Impressão Geral: Cerveja de trigo altamente carbonatada, ácida e frutada, com um caráter restrito de sal e coentro e baixo amargor. Muito refrescante, com sabores vivos e alta atenuação. Aroma: Leve a moderado aroma de frutas de caroço moderada. Leve acidez, mas um pouco aguda. Aroma notável de coentro, o qual pode ter um cheiro característico de limonada e uma intensidade elevada a moderada. Um leve caráter de pão, de levedura como massa de pão fermentada sem cozinhar. A acidez e o coentro podem causar uma impressão brilhante e viva. Sal, se for significativo, pode ser percebido ligeiramente, com um caráter de brisa marinha ou somente como frescor em geral. Aparência: Não filtrada, com uma turbidez moderada a plena. Cor amarelada. Espuma branca de altura moderada a alta, com definidas bolhas e boa retenção. Efervescente. Sabor: Moderado a comedido, mas com acidez perceptível, como algumas gotas de limão no chá gelado. Moderado sabor de malte como massa ou pão. Leve a moderado caráter de frutas de caroço, frutas de sementes ou limões. Leve a moderado sabor de sal, até o limiar de percepção. O sal deve ser perceptível (particularmente no gosto inicial), mas não deve ter um sabor muito salgado. Baixo amargor, sem sabor de lúpulo. Final seco completamente atenuado com a acidez e sem os lúpulos no balanceamento com o malte. A acidez pode ser mais perceptível no final e, assim, melhorar a qualidade de refrescamento da cerveja. Acidez deve ser equilibrada e não se sobrepor (embora as versões históricas têm sido bastante acres). Sensação de Boca: De alta a muito alta carbonatação, efervescente. Corpo médioleve a médio-alto. O sal, se percebido, pode causar um leve formigamento, com uma qualidade de fazer água na boca. A levedura e o trigo podem dar-lhe um pouco de corpo, mas não deve ser um sensação pesada. Comentários: Servida em copos de vidro tradicional, cilíndricos. As versões históricas podem ter sido mais ácidas do que os exemplares modernos, em razão da fermentação espontânea, podendo ter sidomisturado

com xaropes, como é feito com o Berliner Weisse, ou Kummel, um licor saborizado com cominho, ou cominho mesclado com erva-doce. Os exemplares modernos são inoculados com *Lactobacillus*, estão mais balanceados e, geralmente, não precisa de adoçantes. Pronunciada GOHzeh. História: Um estilo pouco comum associado a Leipzig, mas teve origem na Idade Média, na cidade de Goslar no rio Gose. Está documentado que existia em Leipzig em 1740. Diz-se que em Leipzig havia 80 casas de Gose em 1900. A produção diminuiu significativamente após a Segunda Guerra Mundial e terminou completamente em 1966. A produção moderna foi reavivada em 1980, mas não é amplamente disponível e fácil de encontrar. Ingredientes Característicos: Malte Pilsner e de trigo, restrito uso de sal, sementes de coentro e *Lactobacillus*. O coentro deve ser fresco, ter um caráter cítrico (limão ou laranja amarga), notas brilhantes, sem vegetais ou aromas similares a aipo ou presunto. O sal deve ter um caráter como de sal marinho ou sal fresco, sem metálico ou iodo. Comparação de Estilos: A acidez percebida não é tão intenso como Berliner Weisse ou uma Gueuze. O uso de sal, coentro e *Lactobacillus* é restrito, não deve ser muito salgada. O aroma de coentro pode ser muito similar a um Wibier. Turbidez semelhante a de uma Weissbier. Estatísticas Vitais: OG: 1.036 – 1.056 FG: 1.006 – 1.010 IBUs: 5 – 12 SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8% Exemplos Comerciais: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose. Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação alta, Europa Central, Estilo Histórico, família-wheat-beer, Sour, Condimentada. Historical Beer: Kentucky Common Impressão Geral: Uma cerveja de cor escura, sabor suave mas com um maltado pronunciado e com um final seco e interessante caráter de malte. Refreshante devido à sua alta carbonatação e com sabores suaves, e é com a drinkability alta porque é servida muito fresco e com baixos níveis de álcool. Aroma: Baixo a médio aroma de grãos, semelhante ao milho ou malte doce com um leve caráter tostado de grãos, biscoito, pão ou com um toque de malte caramelo. De médio a moderadamente baixo aroma de lúpulo, muitas vezes com um caráter floral ou condimentado. Caráter de fermentação limpo, com possíveis ésteres de berries bem sutis. Baixos níveis de DMS são aceitáveis. Nenhuma acidez. Balanceada em direção malte. Aparência: De cor laranja-âmbar a castanho claro. Normalmente, límpida, podendo ter uma ligeira turbidez devido ao seu acondicionamento. A espuma geralmente não é de longa duração, geralmente de cor branca a bege. Sabor: Moderado maltado granulado-doce com baixo a moderado-baixo sabor de caramelo, toffee, pão e/ou notas de biscoito. Geralmente com sabores leves no paladar, típicos de cervejas com adjuntos; um baixo sabor de grãos, sendo o sabor de milho o mais comum. De mediano a baixo sabor de lúpulo floral ou condimentado. De mediano a baixo amargor, que nunca deve ser grosseiro, nem ter um retrogosto áspero. Pode mostrar um ligeiro sabor frutado. O balanço final é orientado para o malte. Pode ter um suave sabor mineral ou mineral-sulfatado no final. O final é bastante seco, inclusive por conta das contribuições dos grãos torrados e minerais. Nenhuma acidez. Sensação de Boca: Corpo médio a médiobaixo com uma sensação de boca relativamente suave. Altamente carbonatada. Pode ter uma textura cremosa. Comentários: As caracterizações modernas deste estilo geralmente mencionam uma acidez láctica ou uma maceração ácido; no entanto, extensos registros de grandes cervejarias dos fins do século (XIX) não tem nenhuma indicação de resíduos de ácido extensos, maceração ácidas ou acondicionamento extenso. Esta é provavelmente uma invenção dos modernos produtores caseiros, com base no pressuposto de que os primitivos destiladores de Bourbon usaram uma maceração ácida, e que os cervejeiros também deveriam ter usado este processo. Não existem registros contemporâneos indicando maceração ácida ou que a cerveja tinha um perfil acre; muito pelo contrário, visto que a cerveja foi produzida como uma ale econômica e de consumo fresco. As versões ácidas devem ser inseridas como American Wild Ale. História: Um estilo originalmente americano, a Kentucky Common foi

quase exclusivamente produzida e vendida em torno da área metropolitana de Louisville Kentucky, algum tempo depois da Guerra Civil para levantar a Prohibition. Seu diferencial era que a produção era razoavelmente barata e rápida, geralmente entre 6-8 dias desde a maceração até a distribuição. A cerveja era armazenada em barris, enquanto fermentava ativamente (1020-1022) e eram tampados hermeticamente para permitir a gaseificação na taberna de armazenamento. Existe alguma especulação de que era uma variante mais leve da Common ou da Cream Ale produzido através de grande parte do Leste antes da Guerra Civil e que os grãos mais escuros foram adicionados principalmente por cervejeiros alemães para ajudar a acidificar a típica água gaseificada da região de Louisville, ou porque tiveram uma preferência para os grãos mais escuros. Até o final do século XIX, a Kentucky Common não era produzida nos meses de verão, a menos que as tabernas, normalmente utilizados para maltagem, eram utilizados para a fermentação também. Com a chegada das máquinas de gelo, as maiores cervejarias foram capazes de produzir ao longo do ano. No período desde 1900 até a Lei Seca (Prohibition), cerca de 75% da cerveja vendida na área de Louisville Kentucky eram as Commons. Com a Proibição, o estilo morreu por completo, já que as poucas grandes cervejarias que sobreviveram eram quase exclusivamente produtores de lager.

Ingredientes Característicos: É utilizada cevada maltada de seis fileiras com 35% de milho é utilizada para poder diluir os níveis de proteína em excesso junto com 1 a 2% de malte de caramelo e preto. Lúpulos americanos nativos, geralmente de 0,2 libras por barril de lúpulos do Oeste para adicionar amargor e uma quantidade similar de lúpulo de Nova Iorque (como Cluster) para o sabor (15 minutos antes). Lúpulos importados continentais do varietal Saaz (0,1 libras por barril) eram adicionados ao final, para o aroma. A água em Louisville normalmente era de média a muito alta em carbonatos. A água de maceração era geralmente préfervida para precipitar os carbonatos e também era comum adicionar gesso. Considerando que o tempo entre o macerado até o embarrilhamento para distribuição era frequentemente de 6 a 8 dias, era utilizada uma levedura bastante agressiva de fermentação alta.

Comparação de Estilos: Como uma Cream Ale mais escura enfatizado no milho, mas com um caráter leve no sabor de malte. Os sabores de malte e balanço são provavelmente mais próximos dos adjuntos modernos que definem a International Amber, Dark Lager, Irish Red Ale ou Belgian Pale Ale.

Estatísticas Vitais: OG: 1.044 – 1.055 FG: 1.010 – 1.018 IBUs: 15 – 30 SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912. **Etiquetas:** Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Histórico, Balanceada.

ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas

GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR



TAMPINHA PRY-OFF – PRATA



ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa