



# Cervejaria Bierland 6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239

## REGULAMENTO



APOIO





## REGULAMENTO

### INTRODUÇÃO

É com muita satisfação que a Cervejaria Bierland convida todos os cervejeiros caseiros do Brasil a participarem da sexta edição do Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland.

Novamente seguindo as diretrizes internacionais do *AHA/BJCP Sanctioned Competition Program*, reforçamos o nosso compromisso com a realização de uma competição de alto nível para os cervejeiros caseiros participantes e seguimos contribuindo ativamente para a formação de juízes cada vez melhor capacitados e comprometidos para o julgamento de cervejas no Brasil.

O 6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland conta com os patrocínios da **Agrária**, da **WE Consultoria**, da **Bio4 Soluções Biotecnológicas**, **Malteria Blumenau** e da **DrFlavour**, todas empresas do setor cervejeiro que, assim como nós, estão amplamente comprometidas com o desenvolvimento da cultura e do mercado cervejeiro brasileiro.

Desde já, desejamos boa sorte a todos que aceitarem o desafio e dedicarem seus esforços ao estudo e desenvolvimento de suas Pumpkin Ales.

*Saúde e boas cervejas!*

**Yuri Holbrich**

Coordenador Geral

6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland - 2017

yuri@bierland.com.br

REALIZAÇÃO

APOIO





## REGULAMENTO

## REGULAMENTO

1	SOBRE O CONCURSO .....	4
2	OBJETIVOS DO CONCURSO .....	4
3	PARTICIPAÇÃO .....	4
4	ESTILO DE CERVEJA .....	5
5	DATAS E PRAZOS .....	5
6	INSCRIÇÕES .....	6
7	ENVIO DAS AMOSTRAS .....	7
8	TIPOS DE GARRAFA E TAMPA ACEITOS .....	8
9	RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS .....	9
10	AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS .....	10
11	RESULTADO DO CONCURSO .....	11
12	PREMIAÇÃO DAS CERVEJAS .....	12
13	USO DAS MARCAS DO CONCURSO .....	13
14	DISPOSIÇÕES GERAIS .....	14
15	ANEXO I – DIRETRIZES DE ESTILO DO BJCP .....	16
16	ANEXO II – TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITOS .....	18
17	ANEXO III – ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS .....	19

REALIZAÇÃO

APOIO





Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



## REGULAMENTO

### 1 SOBRE O CONCURSO

- 1.1 O **Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland** é uma realização da Cervejaria Bierland e passa a ser denominado apenas de CONCURSO neste regulamento.
- 1.2 A organização do CONCURSO é de exclusiva responsabilidade da **Cervejaria Bierland** através de uma comissão organizadora interna, formada especialmente para este fim.

### 2 OBJETIVOS DO CONCURSO

- 2.1 Reconhecer o talento dos cervejeiros caseiros brasileiros e premiar as três melhores cervejas inscritas no CONCURSO a partir da avaliação isenta e criteriosa de juízes capacitados.
- 2.2 Estimular a evolução e a qualidade da produção caseira de cerveja, enquanto hobby dos cervejeiros caseiros brasileiros.
- 2.3 Fortalecer o vínculo entre as cervejarias artesanais e os cervejeiros caseiros através da troca de informações e construção do conhecimento coletivo.
- 2.4 Contribuir para o empreendedorismo cervejeiro, oportunizando a vivência do negócio a partir da produção industrial de uma cerveja caseira através da experiência colaborativa.
- 2.5 Promover o movimento organizado dos cervejeiros caseiros através do apoio e reconhecimento das Associações de Cervejeiros Artesanais (ACervAs) de todo Brasil.
- 2.6 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 ou de funcionários da Cervejaria Bierland.

REALIZAÇÃO APOIO





Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



## REGULAMENTO

- 3.4 Os juízes e demais pessoas envolvidas na avaliação das amostras que tiverem sua cerveja inscrita no CONCURSO só poderão participar da primeira e segunda etapa do julgamento e não participam do julgamento das finalistas.

## 4 ESTILO DE CERVEJA

- 4.1 O estilo de cerveja selecionado para a 6ª edição do CONCURSO, baseado nos critérios do *Beer Judge Certification Program* (BJCP), é:

### **Autumn Seasonal Beer (BJCP 2015 30B)**

- 4.2 A receita deve conter em sua composição como ingrediente abóbora, podendo esta ser em suas mais variadas formas, como *in natura*, assada, cozida, doce de abóbora, compota, desidratada, etc.
- 4.3 A avaliação das amostras de cerveja inscritas no CONCURSO será orientada pela melhor adequação ao estilo, de acordo com as Diretrizes de Estilos para Cerveja do BJCP, edição 2015 disponíveis no ANEXO I – DIRETRIZES DE ESTILO DO BJCP ou através do link [http://www.bjcp.org/docs/2015\\_Guidelines\\_Beer.pdf](http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf) (em inglês).

## 5 DATAS E PRAZOS

- 5.1 Calendário de datas importantes:

<b>Divulgação do regulamento</b>	02 de fevereiro de 2017
<b>Início das inscrições</b>	13 de março de 2017
<b>Encerramento das inscrições</b>	17 de março de 2017
<b>Recebimento das amostras</b>	10 a 28 de julho de 2017
<b>Julgamento</b>	05 de agosto de 2017
<b>Anúncio dos finalistas</b>	07 de agosto de 2017
<b>Premiação dos vencedores</b>	26 de agosto de 2017
<b>Lançamento da edição 2018</b>	26 de agosto de 2017

REALIZAÇÃO APOIO





Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



## REGULAMENTO

- 5.2 As inscrições para o CONCURSO serão abertas as 13h00min do dia 13 de março de 2017 e encerradas as 17h00min do dia 17 de março de 2017 (horários de Brasília), não sendo aceitas inscrições antes ou após este período.
- 5.3 O período para recebimento das amostras de cerveja inscritas no CONCURSO inicia às 08h00min do dia 10 de julho de 2017 e encerra às 18h00min do dia 28 de julho de 2017 (horários de Brasília), não sendo aceitas entregas antes ou após o mesmo.
- 5.4 A cerveja entregue fora do período de recebimento implicará na desqualificação automática de sua inscrição e terá suas respectivas amostras descartadas.
- 5.5 A avaliação das amostras acontecerá no dia 05 de agosto de 2017 em evento fechado e exclusivo aos membros da comissão organizadora, juizes e auxiliares.
- 5.6 A divulgação do resultado e a entrega das premiações acontecerão no dia 26 de agosto de 2017, durante as comemorações do 14º aniversário de fundação da Cervejaria Bierland, no Bar da Fábrica, em Blumenau (SC).

## 6 INSCRIÇÕES

- 6.1 A inscrição no CONCURSO é gratuita.
- 6.2 Será permitida a inscrição de apenas 01 (uma) cerveja por participante.
- 6.3 O número de inscrições será limitado a 120 (cento e vinte) cervejas.
- 6.4 A cerveja inscrita deverá ser obrigatoriamente produzida pelo participante e não pode ter sido, ou estar sendo produzida, por cervejarias comerciais 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 eletrônico próprio a ser disponibilizado conforme as datas e prazos previstos neste regulamento através do link <http://www.concursobierland.com.br/>.
- 6.7 O participante deverá preencher corretamente todos os campos obrigatórios do respectivo formulário eletrônico.

REALIZAÇÃO

APOIO

**Bierland** agraria





Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



---

## REGULAMENTO

- 6.8 As inscrições serão automaticamente encerradas com a retirada do formulário eletrônico do site e a publicação de um aviso em seu lugar, 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 formulário eletrônico o participante receberá um e-mail automático confirmando a inscrição de sua cerveja.

## 7 ENVIO DAS AMOSTRAS

- 7.1 As respectivas amostras de cerveja inscritas no CONCURSO deverão ser enviadas exclusivamente para o endereço a seguir:

*CERVEJARIA BIERLAND  
Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland  
Rua Gustavo Zimmermann, 5361  
Itoupava Central  
Blumenau – SC  
89063-001*

- 7.2 Os custos, o método de envio, o 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 As amostras de cerveja poderão ser entregues pessoalmente na recepção da Cervejaria Bierland, situada na Rua Gustavo Zimmermann, 5361, Itoupava Central, Blumenau, Santa Catarina, 89063-001, de segunda à sexta, em horário comercial (das 08h às 18h, sem fechar para o almoço) e no sábado (das 08h às 12h).
- 7.5 As amostras de cerveja que chegarem quebradas, com vazamentos, ou qualquer outro tipo de avaria serão descartadas e poderão ter a respectiva inscrição desqualificada a critério da organização do concurso.
- 7.6 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.

REALIZAÇÃO APOIO







## REGULAMENTO

### 8 TIPOS DE GARRAFA E TAMPAS ACEITOS

- 8.1 Serão aceitos dois modelos de garrafas para envio das amostras da cerveja inscrita no CONCURSO:
- de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 600 ml, popularmente conhecido como garrafa modelo “caçula”.
  - de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 500 ml, popularmente conhecido como garrafa modelo “inglesa”.
  - de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 500 ml, popularmente conhecido como garrafa modelo “alemã”.
- 8.2 A tampa deverá ser metálica do tipo coroa modelo *pry-off*, somente nas cores amarela, azul, branca, cinza, dourada, laranja, preta, verde, vermelha, ou com a inscrição da fórmula da cerveja.
- 8.3 Eventuais marcas mecânicas deixadas pelo arrolhador utilizado pelo participante para fechar as garrafas contendo as amostras de cerveja inscrita no CONCURSO não implicarão em desqualificação.
- 8.4 O modelo de garrafa e as tampas metálicas aceitos no CONCURSO estão representados no ANEXO II – TIPOS DE GARRAFA E TAMPAS ACEITOS, deste regulamento.
- 8.5 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.
- 8.6 O participante deverá enviar exatamente 06 (seis) garrafas contendo as amostras da cerveja inscrita no CONCURSO.
- 8.7 As garrafas devem ser identificadas única e exclusivamente pela etiqueta do concurso conforme padrão apresentado no ANEXO III – ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS, deste regulamento.
- 8.8 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.
- 8.9 As amostras que não atenderem as exigências descritas neste regulamento serão descartadas e implicarão na desqualificação da respectiva inscrição.





## REGULAMENTO

### 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:
- número de amostras – 06 (seis) garrafas;
  - integridade física das garrafas;
  - conformidade da garrafa quanto aos modelos aceitos;
  - conformidade da tampinha quanto aos modelos aceitos;
  - existência da etiqueta de identificação em todas as amostras;
  - inexistência de cola, fita adesiva ou tinta na garrafa;
  - inexistência de cola, fita adesiva ou tinta na tampinha;
  - ausência de indícios de adulteração ou marcação da embalagem da amostra.
- 9.3 O processo de codificação consistirá nas seguintes etapas:
- substituição da etiqueta de identificação por código de inscrição aleatório;
  - preenchimento da planilha de controle de triagem de amostras;
  - verificação da uniformidade do número atribuído às amostras;
  - 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 será retirada e substituída por um código de inscrição aleatório 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.



## REGULAMENTO

### 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:
- membro ou aspirante a membro do BJCP;
  - expoente nacional ou internacional no julgamento de cervejas;
  - sommelier de cervejas formado no Brasil ou no exterior;
  - mestre-cervejeiro e profissionais do ramo de produção de cerveja;
  - pessoa 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 Cada juiz avaliará somente as amostras de cerveja que lhe couberem, conforme distribuição definida pela comissão organizadora.
- 10.7 O julgamento será realizado em três etapas distintas: primeira etapa ou etapa de qualificação; segunda etapa ou etapa de seleção; terceira etapa ou etapa de classificação.
- 10.8 Na primeira etapa cada amostra de cerveja será avaliada individualmente conforme os critérios descritos neste regulamento por uma única mesa de juízes.
- 10.9 Na primeira etapa será utilizada a ficha de avaliação padrão do BJCP e os juízes atribuirão notas, em números inteiros, seguindo as regras de pontuação do programa nos critérios de aroma, aparência, sabor, sensação na boca e impressão geral.
- 10.10 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.

REALIZAÇÃO

APOIO

**Bierland** agraria





## REGULAMENTO

- 10.11 O registro de comentários e sugestões de melhoria é opcional, porém, será fortemente recomendado aos juízes.
- 10.12 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória
- 10.13 Na primeira etapa serão qualificadas as 25 (vinte e cinco) amostras de cerveja que obtiverem as melhores notas totais entre todas as cervejas avaliadas e que estiverem acima da nota de corte estipulada no dia do julgamento pela coordenação do concurso, em consenso com os juízes.
- 10.14 Na segunda etapa serão definidas as finalistas, sendo que o júri deverá selecionar as 05 (cinco) amostras de cerveja que seguirão para a terceira etapa. O número de amostras finalistas poderá sofrer alteração no dia do julgamento.
- 10.15 Na terceira serão classificadas as 03 (três) amostras de cervejas vencedoras, definindo a colocação de primeiro (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze) lugares do CONCURSO.
- 10.16 Os juízes não conhecerão os nomes dos finalistas e não terão acesso ao resultado do CONCURSO antes da divulgação oficial e premiação dos vencedores, respectivamente.

## 11 RESULTADO DO CONCURSO

- 11.1 Somente os finalistas terão seus nomes divulgados de acordo com as datas e prazos do CONCURSO, em ordem alfabética, independente de colocação.
- 11.2 Nos casos de empate, a amostra de cerveja vencedora será definida sempre pela melhor nota obtida nos critérios de avaliação da primeira fase do julgamento, 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 da primeira etapa 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.

REALIZAÇÃO APOIO





Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



## REGULAMENTO

### 12 PREMIAÇÃO DAS CERVEJAS

- 12.1 A Cervejaria Bierland premiará as três melhores amostras de cervejas avaliadas no CONCURSO.
- 12.2 O cervejeiro caseiro responsável pela inscrição da amostra de cerveja classificada como primeira colocada receberá:
- uma viagem de ida e volta para acompanhar a produção do primeiro mosto na sede da Cervejaria Bierland em Blumenau (SC) com as despesas de transporte, hospedagem (uma diária) e alimentação pagos pela cervejaria em data a ser definida em conjunto após a divulgação oficial dos resultados do CONCURSO – os demais custos, inclusive de eventuais coautores e outros acompanhantes são de responsabilidade do vencedor;
  - 75 (setenta e cinco) quilos de malte Pilsen Agrária, 50 (cinquenta) quilos de malte especiais (Weyermann, Crisp e/ou Dingemans), 2 (dois) quilos de lúpulo HVG e 10 (dez) sachês de levedura (11g) Lallemand cedidos pela Cooperativa Agrária a serem retirados em um dos seus distribuidores oficiais (sem frete).
  - Vale-compras de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) em produtos da Malteria Blumenau mais uma camiseta (sem frete);
  - cupom de desconto no valor de R\$ 200,00 (duzentos reais) para utilização na loja virtual da WE Consultoria (sem frete);
  - vale-compras para retirada de 07 (sete) tubos de fermento SuperYeast mais Análise Físico-Química Pacote 1 da Bio4 em um de seus distribuidores oficiais (sem frete);
  - 1 (um) Kit Master da DrFlavour contendo 23 (vinte e três) flavours em um dos seus distribuidores oficiais (sem frete).
  - 60 garrafas (05 caixas) de cervejas Bierland Pumpkin Ale;
- 12.3 O participante responsável pela inscrição da amostra de cerveja classificada como segunda colocada receberá:
- 50 (cinquenta) quilos de malte Pilsen Agrária, 25 (vinte e cinco) quilos de malte especiais (Weyermann, Crisp e/ou Dingemans), 1 (um) quilo de lúpulo HVG e 5 (cinco) sachês de levedura (11g) Lallemand cedidos pela Cooperativa Agrária a serem retirados em um dos seus distribuidores oficiais (sem frete).
  - Vale-compras de R\$ 100,00 (cem reais) em produtos da Malteria Blumenau (sem frete);
  - cupom de desconto no valor de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) para utilização na loja virtual da WE Consultoria (sem frete);
  - vale-compras para retirada de 05 (cinco) tubos de fermento SuperYeast mais Nutriente YeaSTAMINA da Bio4 em um de seus distribuidores oficiais (sem frete);

REALIZAÇÃO

APOIO

**Bierland** agraria



**Bio4**  
Branças Biotecnológicas





Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



## REGULAMENTO

- d) 1 (um) Kit Avançado da DrFlavour contendo 21 (vinte e um) flavours em um dos seus distribuidores oficiais (sem frete).
  - e) 24 garrafas (02 caixas) de cervejas Bierland Pumpkin Ale;
- 12.4 O participante responsável pela inscrição da amostra de cerveja classificada como terceira colocada receberá:
- i) 25 (vinte e cinco) quilos de malte Pilsen Agrária,, 500 (quinhentos) gramas de lúpulo HVG e 3 (três) sachês de levedura (11g) Lallemand cedidos pela Cooperativa Agrária a serem retirados em um dos seus distribuidores oficiais (sem frete).
    - a) Vale-compras de R\$ 50,00 (cinquenta reais) em produtos
    - b) cupom de desconto no valor de R\$ 100,00 (cem reais) para utilização na loja virtual da WE Consultoria (sem frete);
    - c) vale-compras para retirada de 03 (três) tubos de fermento SuperYeast mais Nutriente YeaSTAMINA da Bio4 em um de seus distribuidores oficiais (sem frete);
    - d) um) Kit Avançado da DrFlavour contendo 11 (onze) flavours em um dos seus distribuidores oficiais (sem frete).
    - e) 12 garrafas (01 caixa) de cervejas Bierland Pumpkin Ale;
- 12.5 Além da premiação para cada um dos três vencedores, caso tenham sido utilizados fermentos da Bio4 na receita da amostra de cerveja classificada como primeira colocada, a empresa fornecerá o fermento necessário para a produção do primeiro lote da cerveja campeã na Cervejaria Bierland.
- 12.6 Além da premiação para cada um dos três vencedores, a Agrária fornecerá os insumos necessários para a produção do primeiro lote da cerveja campeã na Cervejaria Bierland.
- 12.7 O participante responsável pela inscrição da cerveja classificada como primeira colocada compromete-se em assinar todo e qualquer documento necessário referente à cessão de patentes e regras de propriedade intelectual à Cervejaria Bierland, caso solicitado.
- 12.8 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.

REALIZAÇÃO APOIO





## REGULAMENTO

- 13.2 A Cervejaria Bierland cederá o direito de uso e fornecerá o desenho da marca de acordo com suas respectivas especificações para que os vencedores possam utilizar em seus materiais, respeitando a cartela de orientação e especificação do uso da marca a ser fornecida pela cervejaria.
- 13.3 A marca não poderá ser modificada, alterada ou manipulada de forma alguma e sob quaisquer circunstâncias.
- 13.4 A cessão de uso da marca corresponderá a um período de 03 (três) anos a partir da data de divulgação oficial dos resultados da edição do CONCURSO na qual o respectivo vencedor foi premiado.
- 13.5 A marca deverá ser utilizada apenas em relação ao seu escopo de premiação referindo-se exclusivamente à cerveja caseira que de fato obteve a medalha ou reconhecimento específico no CONCURSO.
- 13.6 A marca não poderá ser utilizada fora do contexto, único e exclusivo, da cerveja caseira, ficando terminantemente proibida sua aplicação, utilização e referência em âmbito comercial.
- 13.7 Caso seja identificado uso indevido da marca, a Cervejaria Bierland comunicará o responsável, podendo suspender e retirar imediatamente a premiação e o direito de uso da mesma.

## 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 a Cervejaria Bierland de quaisquer responsabilidades.
- 14.2 A Cervejaria Bierland compromete-se a reproduzir a receita da amostra de cerveja classificada como primeira colocada da forma mais fiel possível à original, adaptada para a escala industrial e a partir de um trabalho colaborativo entre o participante vencedor e a equipe de cervejeiros da cervejaria, e em virtude desta condição, ao se inscrever o cervejeiro caseiro responsável concorda em revelar sua receita completa à Cervejaria Bierland e conceder todos os direitos comerciais e autorais sobre a mesma, caso a sua amostra de cerveja seja classificada como primeira colocada.



Cervejaria Bierland  
**6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland**

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program  
Comp Registration Number 205239



---

## REGULAMENTO

- 14.3 Ao se inscrever o cervejeiro caseiro responsável e seus eventuais coautores automaticamente concedem permissão para a Cervejaria Bierland, sua agência de propaganda e sua assessoria de imprensa, de utilizarem seu(s) nome(s) assinatura(s), além de imagens ou gravações de áudio e vídeo, nos materiais de comunicação da cervejaria, sendo utilizável em qualquer lugar do mundo, com o propósito de publicidade e comércio, sem nenhuma compensação de qualquer tipo e forma.
- 14.4 Os casos omissos neste regulamento serão avaliados pela comissão organizadora em conjunto com a Diretoria da Cervejaria Bierland.
- 14.5 As decisões da comissão organizadora em conjunto com a Diretoria da Cervejaria Bierland é soberana e irrefutável.
- 14.6 A inscrição neste CONCURSO pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras contidas neste regulamento.

REALIZAÇÃO

APOIO

**Bierland** agraria







## REGULAMENTO

### 15 ANEXO I – DIRETRIZES DE ESTILO DO BJCP

#### BJCP 2015 30B. Autumn Seasonal Beer\*

**Impressão geral:** Uma cerveja âmbar a cobre, condimentada que frequentemente possui um corpo moderadamente rico e com final levemente aquecedor sugerindo um bom acompanhamento para a estação de outono e frequentemente convidativa as tradições de Ação de Graças.

**Aroma:** Uma ampla variação de aromas é possível, embora muitos exemplos fazem lembrar torta de abóbora, batata doce ou pratos temáticos de Ação de Graças (EUA). Qualquer combinação de aromas que sugere a estação de outono é bem vinda. O estilo de cerveja base frequentemente possui caráter maltado que suporta a presença equilibrada de aromas de especiarias e possivelmente outros ingredientes especiais. Fermentáveis adicionais (ex: Açúcar mascavo, mel, melado, xarope de bordo, etc.) podem conferir aromas únicos. Aroma de lúpulo é frequentemente ausente, dominante ou levemente condimentado. Aroma de álcool pode ser encontrado em alguns exemplares, mas essa característica deve ser moderada. O aroma geral deve ser equilibrado e harmonioso, geralmente muito complexo e convidativo.

**Aparência:** Geralmente âmbar médio a marrom acobreado (versões mais claras são mais comuns) Normalmente limpa, embora versões mais escuras podem ser praticamente opacas. Chill Haze é aceitável. Geralmente possui espuma com boa formação de coloração marfim a bronze.

**Sabor:** Muitas interpretações são possíveis. Permite a criatividade do cervejeiro, desde que o produto final seja equilibrado e forneça alguma presença de condimento (e opcionalmente, açúcar e vegetais). Condimentos associados com a estação de outono são característicos (como mencionado na seção *Aroma*). Especiarias e fermentáveis opcionais devem complementar e ter boa combinação com o estilo base. Rico, maltado e/ou sabor de maltes base doces são comum e podem incluir caramelo, tostado, biscoito ou aromas amendoados (sabor casca de pão tostado ou de torta assada são bem vindos). Podem incluir sabores distintos de fermentáveis específicos (melaço, mel, açúcar mascavo, etc.) embora algum desses elementos não são obrigatórios. Aromas derivados de abóbora são frequentemente sutis. A ampla variedade de ingredientes especiais deve ser complementar equilibrado, não tão proeminente a ponto de encobrir a cerveja base. Amargor e sabor de lúpulo são geralmente moderados de modo a não interferir com as especiarias e ingredientes. Geralmente com final cheio e frequentemente com algum sabor de álcool. Características de malte tostado são tipicamente ausente.

**Sensação na boca:** Uma ampla variedade de interpretações é possível. O corpo é geralmente médio a cheio. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente alta. Muitos exemplares irão mostrar um



## REGULAMENTO

bom envelhecimento, aquecimento alcoólico, porém sem ser excessivamente quente. As cervejas não devem ser excessivamente fortes para mostrar efeito aquecedor.

**Comentários:** Equilíbrio é a chave para apresentar uma cerveja *Autumn Seasonal*. Os ingredientes especiais devem complementar a cerveja base e não sobrepô-la. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de cerveja base e ingredientes especiais trabalham bem juntas enquanto outras não fazem combinações harmoniosas. Se a cerveja base é um estilo clássico, o estilo original deve apresentar aroma e sabor. Sempre que especiarias, ervas ou fermentáveis adicionais são declarados, cada um deve ser notável e distinto..

**Ingredientes Característicos:** Especiarias são necessárias e frequentemente incluem aquelas que remetem a estação de outono ou Ação de Graças (ex: pimenta jamaica, noz moscada, canela, cravo, gengibre) mas qualquer combinação é possível e a criatividade é encorajada. Adjuntos de sabor são frequentemente usados (ex: melaço, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, etc.) Vegetais do gênero *Curcubita* (mais frequentemente abóbora) são frequentemente utilizados.

**Instruções de Entrada:** O cervejeiro deve especificar o estilo base, mas o estilo declarado não necessita ser um estilo clássico. O cervejeiro deve especificar o tipo de especiarias, ervas ou vegetais utilizados. A cerveja deve conter especiarias e pode conter vegetais e/ou açúcares.

<b>Estatísticas:</b>	<b>OG:</b> –
<b>IBUs:</b> –	<b>FG:</b> –
<b>SRM:</b> –	<b>ABV:</b> –

**Exemplos comerciais:** Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly, Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale

### \*Tradução livre

A versão original em inglês destas diretrizes está disponível no site oficial do BJCP através do endereço [http://bjcp.org/docs/2015\\_Guidelines\\_Beer.pdf](http://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf).



## REGULAMENTO

### 16 ANEXO II – TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITOS

Modelo de garrafa aceito para envio das amostras da cerveja inscrita no CONCURSO: de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 600 ml, popularmente conhecido como garrafa modelo “caçula”, ou de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 500 ml, popularmente conhecido como garrafa modelo “inglesa”.



GARRAFA “CAÇULA” 500ML

GARRAFA “INGLESA” 500ML

GARRAFA “ALEMÃ” 500ML

Tampas metálicas aceitas para fechamento das garrafas, do tipo coroa modelo pry-off, somente nas cores amarela, azul, branca, cinza, dourada, laranja, preta, verde, vermelha, ou com a inscrição da fórmula da cerveja:



REALIZAÇÃO APOIO





## REGULAMENTO

### 17 ANEXO III – ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS

Modelo da etiqueta de identificação para as garrafas da amostra de cerveja inscrita (uma versão editável está disponível no site [www.bierland.com.br](http://www.bierland.com.br), na seção CONCURSO):

<b>ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA</b> NOME: ENDEREÇO: CIDADE: ESTADO:                      CEP: E-MAIL: CELULAR: ARMAZENAMENTO REFRIGERADO? <b>PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA</b>	<b>ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA</b> NOME: ENDEREÇO: CIDADE: ESTADO:                      CEP: E-MAIL: CELULAR: ARMAZENAMENTO REFRIGERADO? <b>PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA</b>
<b>ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA</b> NOME: ENDEREÇO: CIDADE: ESTADO:                      CEP: E-MAIL: CELULAR: ARMAZENAMENTO REFRIGERADO? <b>PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA</b>	<b>ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA</b> NOME: ENDEREÇO: CIDADE: ESTADO:                      CEP: E-MAIL: CELULAR: ARMAZENAMENTO REFRIGERADO? <b>PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA</b>