



Cervejaria Bierland
6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program
Comp Registration Number 205239



DIRETRIZES DE ESTILO

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

REALIZAÇÃO

Bierland

APOIO

agraria   onsultoria
Tudo para cerveja

 Biotecnologia

 Enzimas especiais
para cervejas especiais



Cervejaria Bierland
6º Concurso Cervejeiro Caseiro Bierland

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program
Comp Registration Number 205239



DIRETRIZES DE ESTILO

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.

Estatísticas:	OG: –
IBUs: –	FG: –
SRM: –	ABV: –

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.

REALIZAÇÃO

Bierland

APOIO

agraria  **WE**
consultoria
Tudo para cerveja

Bio4
Soluções Biotecnológicas

Dr Yeast
Inovadoras especializadas
para cervejas especiais