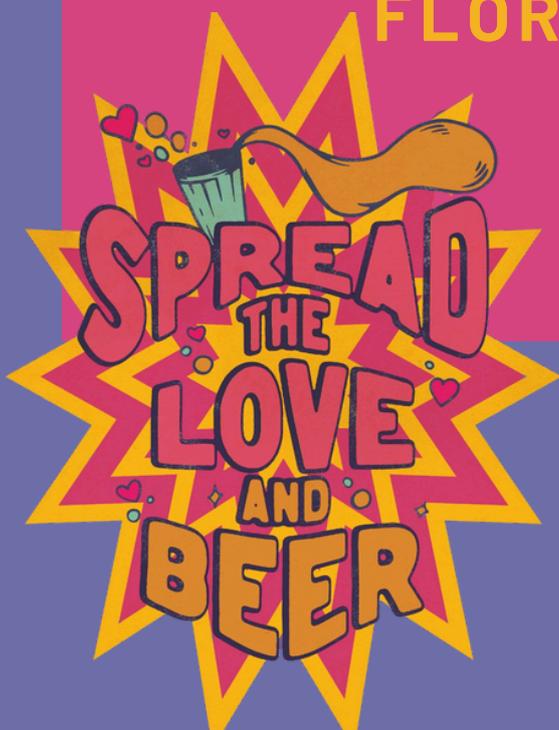




BRASIL BEER CUP 2024

FLORIANÓPOLIS-SC



SCIENCE
HUB

SCIENCE
OF BEER
INSTITUTE

www.BEERSUMMIT.com.br



Todo el material presente en este documento está protegido por derechos de autor y propiedad intelectual. Queda estrictamente prohibida la reproducción, copia o distribución de cualquier texto, imagen o contenido sin consentimiento previo por escrito. Cualquier uso no autorizado estará sujeto a medidas legales conforme a lo previsto por las leyes de derechos de autor y propiedad intelectual.

Brasil Beer Cup 2024

DOI: 10.29327/5194340

<https://doi.org/10.29327/5194340>

ISBN: 978-65-006-5624-4

REGLAMENTO BBC 2024

Índice

REGLAMENTO DE LAS CERVECERÍAS	3
SOBRE EL BBC	4
SOBRE LA CIENCIA DE LA CERVEZA	5
FECHAS IMPORTANTES	7
1. QUIÉN PUEDE PARTICIPAR	8
2. TIPOS DE ENVASES ACEPTADOS Y CANTIDAD	8
3. ENVÍO, RECEPCIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS	9
4. FECHAS Y PLAZOS	10
5. TARIFA DE INSCRIPCIÓN	11
6. ESTILOS ACEPTADOS	11
7. CATEGORÍAS	18
8. LIMITACIONES Y OBSERVACIONES PARA LA INSCRIPCIÓN	18
EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN	19
9. JURADOS	19
10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	19
11. PREMIACIÓN	20
12. FICHAS DE EVALUACIÓN	25
13. DESCALIFICACIONES	25
INFORMACIÓN ADICIONAL	26
14. DISPOSICIONES GENERALES	26
15. CONTACTOS	26
ANEXOS	27



O BRASIL BEER CUP

El Brasil Beer Cup (BBC) es el concurso de cervezas y otras bebidas que se llevará a cabo junto con el congreso cervecero Beer Summit (<https://www.beersummit.com.br/>) y operado por el Instituto Science of Beer (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) en la ciudad de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.

El principal objetivo del BBC es contribuir al desarrollo de la calidad sensorial de las bebidas inscritas mediante el análisis y la evaluación cuidadosa de las muestras recibidas, de manera ética y responsable.

En la última edición, en 2023, el concurso fue un éxito con 2,034 cervezas inscritas de países como Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Guatemala, México, Panamá, Paraguay, Perú y Uruguay, además de jueces de 16 países diferentes. Hubo 380 cervezas premiadas por nuestro jurado altamente calificado. En 2024, este evento será aún más increíble.

Este año, el concurso innova al aceptar otras bebidas como sidra, hidromiel y kombucha.

Este año, el concurso innova al aceptar otras bebidas como cidra, hidromiel y kombucha. Las premiaciones se dividen de la siguiente manera:

Este año, el concurso innova al aceptar otras bebidas como cidra, hidromiel y kombucha. Las premiaciones se dividen de la siguiente manera:

Por estilo: oro, plata y bronce;

- Cervecerías del año: Cervecería de pequeño tamaño, Cervecería de tamaño mediano, Cervecería de gran tamaño, Cervecería itinerante, Brewpub;
- Mejor de Show - Cervezas del Año: Cerveza ácida, Cerveza Lager, Cerveza Ale, Cerveza envejecida en madera, Cerveza con aditivos, Cerveza lupulada, Cerveza híbrida, Cerveza Brasileña, Innovación, Catharina Sour;
- Cervecer(a) del Año: Cervecer(a) con más puntos en las premiaciones por estilos.
- TOP 50: Reconocerá a las 50 mejores cervecerías de esta edición.
- Mejor de Show - Otras Bebidas: Cidra, Hidromiel y Kombucha.

El concurso BBC abarcará bebidas de todo el mundo en las categorías comercial y experimental, dependiendo si la muestra ya está comercializada o no.

La competición seguirá basada en los criterios de la Guía de Estilos de Cerveza de la Asociación de Cerveceros (BA) - Edición 2023, en la Guía del Programa de Certificación de Jueces de Cerveza (BJCP) o en los casos específicos descritos en el reglamento. Obtén más información sobre los estilos permitidos en el ítem 6 del reglamento.

SCIENCE OF BEER



El Science of Beer es una institución dedicada a formar personas preparadas para el nuevo escenario cervecero brasileño, a través de cursos, talleres y consultorías para profesionales, eventos y establecimientos del sector.

Como una referencia en educación cervecera en toda América Latina, el Science of Beer tiene más de 10 años en el mercado y ha formado a cerca de 30,000 estudiantes en diferentes estados de Brasil, incluyendo otros países de América Latina desde 2017.

Además, el Instituto Science of Beer ha sido responsable de la gestión y curaduría de importantes eventos de alta relevancia para el mercado brasileño, como el Beer Summit, así como concursos regionales, nacionales e internacionales, fortaleciendo la cultura cervecera en diversas áreas durante más de 10 años. A través de un trabajo excelente, ha logrado consolidar el éxito y la credibilidad mediante el compromiso y las buenas relaciones con el sector.

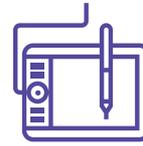


SPREAD
THE
LOVE
AND
BEER

FECHAS IMPORTANTES



1° LOTE PROMOCIONAL: HASTA 7 DÍAS DESPUÉS
DE LA APERTURA DE LAS INSCRIPCIONES
HASTA 30 DE MAYO DE 2024: 2° LOTE



HASTA 24 DE JULIO DE
2024: 3° LOTE



24 DE JULIO DE 2024
Último día para realizar cambios en
la inscripción a través del sistema.



16 A 20 DE SETEMBRO DE 2024
Recepción de las muestras.



23 A 26 DE SETEMBRO DE 2024
Evaluación.



27 DE SEPTIEMBRE DE 2024
Ceremonia de premiación y
festival.



Fichas de evaluación estarán
disponibles en el sistema.

Inscripciones e información

<https://www.beersummit.com.br/>

AR CÓMO PARTICIPAR CÓMO PARTICIPAR CÓMO PARTICIPAR CÓMO PARTICIPAR

1. QUIÉN PUEDE PARTICIPAR

- 1.1 Cervecerías de cualquier país, siempre y cuando estén legalmente constituidas, podrán participar en el BBC.
- 1.2 Cervecerías Itinerantes podrán participar en el BBC, siempre y cuando estén legalmente constituidas. En este caso, la inscripción deberá realizarse con los datos de la Cervecería Itinerante, pero será necesario indicar los datos de la cervecería donde se produce la cerveza.
- 1.3 Brewpubs podrán participar en el BBC, siempre que la producción y comercialización de la cerveza ocurran principalmente en el mismo lugar.
- 1.4 Las cervecerías pueden inscribir cervezas colaborativas, siempre que cumplan con todos los requisitos de este reglamento.
- 1.5 Los jueces del BBC podrán realizar inscripciones en el evento a través de empresas con las que tengan vínculos, sin embargo, no podrán juzgar en estilos en los que tengan muestras inscritas.
- 1.6 Empresas que produzcan otras bebidas como Sidra, Hidromiel y Kombucha, siempre que estén legalmente constituidas.

TIPOS DE RECIPIENTES ACEPTADOS Y CANTIDAD

- 2.1 Los participantes deberán enviar las muestras en sus envases originales con etiqueta, en el mismo modelo utilizado comercialmente, y con una etiqueta de identificación adicional (proporcionada por el sistema de inscripción) fijada en la botella en un lugar visible que no se superponga con la etiqueta. Se aceptarán como recipientes: botellas de vidrio o plástico, latas y growlers. Atención: las etiquetas sujetas con elástico pueden soltarse del envase original durante el transporte, por lo tanto, se recomienda el uso de etiquetas adhesivas, preferiblemente plastificadas para no dañar la información.
- 2.2 Se permite la participación de bebidas comercializadas en barril. En este caso, no es necesario tener etiqueta y las muestras también deben ser enviadas en recipientes aceptados: botellas de vidrio o plástico, latas o growlers. Los recipientes deben obligatoriamente contener la etiqueta de identificación generada por el sistema de inscripción.
- 2.3 Las bebidas inscritas en la Categoría Experimental deben tener la etiqueta de identificación, pero no es necesario tener etiqueta.

2.4 Todos los recipientes deben tener la etiqueta de identificación, que estará disponible para su descarga en el sistema al finalizar las inscripciones, y debe contener la siguiente información: nombre de la empresa, nombre de la bebida, estilo, categoría inscrita y un código QR.

2.5 Los participantes deben enviar las muestras inscritas en las siguientes cantidades: 8 recipientes: botellas de vidrio o plástico, latas o growlers, con un mínimo de 300 ml cada uno.

2.6 Los recipientes enviados al BBC no serán devueltos.

3. ENVÍO, RECEPCIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS

3.1 Las muestras deben ser empacadas cuidadosamente y, preferiblemente, en una caja rígida. Los recipientes (botellas, latas o growlers) deben estar separados dentro de la caja con un material adecuado para evitar que se golpeen entre sí. Se puede utilizar cualquier tipo de material para evitar la colisión, sin embargo, se recomienda el uso de plástico de burbujas. El plástico utilizado en el empaque no debe contener cinta adhesiva, para facilitar el desembalaje y la logística del equipo de recepción.

3.2 Las cajas deben tener una etiqueta grande y visible en el exterior con la lista de todos los estilos y cantidades que contiene.

3.3 Para las bebidas no pasteurizadas, estas deben ser entregadas refrigeradas, preferiblemente en neveras con hielo. Se enfatiza que cualquier recipiente de envío no será devuelto.

3.4 Los participantes deben proteger los recipientes (botellas, latas o growlers) de la luz y buscar un servicio de envío que priorice la rapidez y el cuidado en el manejo. No olvidar identificar el contenido como frágil.

3.5 Las empresas que opten por enviar sus muestras a través de Correos deben ser conscientes de que la recogida de los paquetes no será responsabilidad del BBC bajo ninguna circunstancia, especialmente en caso de daño. Por lo tanto, la propia empresa debe organizar la entrega en el lugar indicado por el Comité Organizador.

3.6 No se aceptarán mercancías con porte debajo. El envío y los costos de envío de la mercancía son responsabilidad de la empresa participante.

3.7 La Comisión Organizadora designará un equipo técnico que recibirá las muestras previamente inscritas y verificará las inscripciones de acuerdo con los documentos mencionados.

3.8 El equipo de organización del evento no se hará responsable de las botellas, latas o growlers extraviados y/o dañados en el proceso de envío, antes de su llegada al destino.

3.9 El equipo técnico se pondrá en contacto con el participante en caso de que el embalaje contenga recipientes dañados y/o con pérdida de líquido, para poder organizar un reenvío, siempre que haya tiempo suficiente.

3.10 El equipo técnico responsable de la recepción de las muestras, en el momento de recibir las cajas, verificará solo la factura y la cantidad de cajas. Es responsabilidad de la empresa participante que los productos descritos en la factura estén de acuerdo con las muestras inscritas y entregadas en las cajas. La verificación individual de las muestras inscritas se realizará posteriormente.

3.11 El equipo técnico verificará las muestras, reservándose el derecho de descalificar del BBC aquellas que no cumplan con lo establecido en este reglamento.

3.12 El equipo técnico almacenará las muestras en condiciones de temperatura y ambiente que garanticen una buena conservación de las bebidas hasta el momento de la evaluación en el BBC.

3.13 La dirección para el envío de las muestras se proporcionará por correo electrónico después de la confirmación de la inscripción. Atención: la dirección será el lugar donde se llevará a cabo el evento y no la sede de Science of Beer. Es responsabilidad de la empresa participante enviar las muestras al lugar correcto.

4. DATAS Y PLAZOS

4.1 Las inscripciones, que deben realizarse exclusivamente en el sitio web <https://www.beersummit.com.br/>, Las inscripciones se abrirán en mayo de 2024 y se cerrarán de manera improrrogable a las 23:59 del día 24 de 2024.

4.2 Los cambios en la inscripción pueden realizarse mediante edición directamente en el sitio web hasta el último día de inscripciones.

4.3 El período para recibir las muestras será del 16 al 20 de septiembre de 2024, y el participante debe haber realizado la inscripción previamente en el sitio web. No se aceptarán bebidas recibidas antes y/o después de este período.

4.4 El juicio se llevará a cabo del 23 al 26 de septiembre de 2024 en Florianópolis, Santa Catarina.

4.5 La Ceremonia de Premiación tendrá lugar el 27 de septiembre de 2024 en Florianópolis, Santa Catarina, en un lugar que se anunciará y se transmitirá en línea a través del enlace: <https://www.beersummit.com.br/>.

5. TAXA DE INSCRIÇÃO

5.1 La tarifa de inscripción, por cada muestra inscrita, será por lotes. Entre:

- Hasta 7 días después de la apertura de las inscripciones: 1er lote será de \$50.00 (cincuenta dolares).
- Hasta 30 de mayo: 2ºdo lote será de \$60.00 (sesenta dolares).
- Del 31 de mayo al 24 de julio: 3er lote será de \$70.00 (sesenta dolares).

5.2 No habrá reembolso de la tarifa de inscripción bajo ninguna circunstancia.

6. ESTILOS ACEPTADOS

6.1 La competición seguirá basada en los criterios:

- Del Guía de Estilos de Cerveza de la Brewers Association (BA) - Edición 2023. Las descripciones de los estilos del guía de la BA se pueden encontrar originalmente en inglés en: <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>;

- Del Guía del Programa de Certificación de Jueces de Cerveza (BJCP) en los casos de los estilos: Cerveza Brasileña - Catharina Sour (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x4-catharina-sour/>); Cerveza Argentina - Dorada Pampeana (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x1-dorada-pampeana/>); Grape Ale (<https://www.bjcp.org/style/2021/29/29D/grape-ale/>); Italian Grape Ale (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x3-italian-grape-ale/>);

- - Del Guía del Programa de Certificación de Jueces de Cerveza (BJCP) para hidromiel (<https://www.bjcp.org/style/2015/mead/>) y sidra (<https://www.bjcp.org/style/2015/cider/>);

6.1 Descritas en este reglamento, en los casos de los estilos Cerveza Brasileña* - con frutas; con hierbas y especias; con madera; con levadura, malta y/o lúpulo brasileño - y kombucha (descripción próximamente).

6.2 Las empresas que deseen inscribirse en el BBC deben revisar cuidadosamente las descripciones de los estilos antes de registrar una muestra. Es imprescindible que las bebidas se ingresen en el estilo adecuado, ya que los jueces evaluarán las muestras según las descripciones de los estilos.

6.3 Es responsabilidad de cada empresa participante inscribir su bebida en el estilo apropiado. El equipo del BBC no puede ayudar a las empresas en esta decisión.

6.4 Estilos aceptados en el BBC:

ALE STYLES



British Origin Ale Styles

- 1.1 Ordinary Bitter
- 1.2 Special Bitter or Best Bitter
- 1.3 Extra Special Bitter
- 1.4 Scottish-Style Light Ale
- 1.5 Scottish-Style Heavy Ale
- 1.6 Scottish-Style Export Ale
- 1.7 English-Style Summer Ale
- 1.8 Classic English-Style Pale Ale
- 1.9 English-Style India Pale Ale
- 1.10 Strong Ale
- 1.11 Old Ale
- 1.12 English-Style Pale Mild Ale
- 1.13 English-Style Dark Mild Ale
- 1.14 English-Style Brown Ale
- 1.15 Brown Porter
- 1.16 Robust Porter
- 1.17 Sweet Stout or Cream Stout
- 1.18 Oatmeal Stout
- 1.19 Scotch Ale or Wee Heavy
- 1.20 British-Style Imperial Stout
- 1.21 British-Style Barley Wine Ale
- 1.22 Wood- and Barrel-Aged Beer



Irish Origin Ale Styles

- 2.1 Irish-Style Red Ale
- 2.2 Classic Irish-Style Dry Stout
- 2.3 Export-Style Stout



North American Origin Ale Styles

- 3.1 Golden or Blonde Ale
- 3.2 Session India Pale Ale
- 3.3 American-Style Amber/Red Ale
- 3.4 American-Style Pale Ale
- 3.5 Juicy or Hazy Pale Ale
- 3.6 American-Style Strong Pale Ale
- 3.7 Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- 3.8 American-Style India Pale Ale
- 3.9 Juicy or Hazy India Pale Ale
- 3.10 American-Belgo-Style Ale
- 3.11 American-Style Brown Ale
- 3.12 American-Style Black Ale
- 3.13 American-Style Stout
- 3.14 American-Style Imperial Porter
- 3.15 American-Style Imperial Stout
- 3.16 Double Hoppy Red Ale
- 3.17 Imperial Red Ale
- 3.18 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- 3.19 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- 3.20 American-Style Barley Wine Ale
- 3.21 American-Style Wheat Wine Ale
- 3.22 Smoke Porter
- 3.23 American-Style Sour Ale
- 3.24 American-Style Fruited Sour Ale
- 3.25 West Coast-Style India Pale Ale



German Origin Ale Styles

- 4.1 German-Style Koelsch
- 4.2 German-Style Altbier
- 4.3 Berliner-Style Weisse
- 4.4 Leipzig-Style Gose
- 4.5 Contemporary-Style Gose
- 4.6 South German-Style Hefeweizen
- 4.7 South German-Style Kristal Weizen
- 4.8 German-Style Leichtes Weizen
- 4.9 South German-Style Bernsteinfarb-
nes Weizen
- 4.10 South German-Style Dunkel Weizen
- 4.11 South German-Style Weizenbock
- 4.12 German-Style Rye Ale
- 4.13 Bamberg-Style Weiss Rauchbier
- 4.14 Kellerbier or Zwickelbier



Belgian and French Origin Ale Styles

- 5.1 Belgian-Style Table Beer
- 5.2 Belgian-Style Session Ale
- 5.3 Belgian-Style Speciale Belge
- 5.4 Belgian-Style Blonde Ale
- 5.5 Belgian-Style Strong Blonde Ale
- 5.6 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 5.7 Belgian-Style Dubbel
- 5.8 Belgian-Style Tripel
- 5.9 Belgian-Style Quadrupel
- 5.10 Belgian-Style Witbier

- 5.11 Classic French & Belgian-Style Saison
- 5.12 Specialty Saison
- 5.13 French-Style Bière de Garde
- 5.14 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud
Red Ale
- 5.15 Belgian-Style Lambic
- 5.16 Traditional Belgian-Style Gueuze
- 5.17 Contemporary Belgian-Style Sponta-
neous Fermented Ale
- 5.18 Belgian-Style Fruit Lambic
- 5.19 Other Belgian-Style Ale



Other Origin Ale Styles

- 6.1 Grodziskie
- 6.2 Adambier
- 6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- 6.4 International-Style Pale Ale
- 6.5 Classic Australian-Style Pale Ale
- 6.6 Australian-Style Pale Ale
- 6.7 New Zealand-Style Pale Ale
- 6.8 New Zealand-Style India Pale Ale
- 6.9 Finnish-Style Sahti
- 6.10 Swedish-Style Gotlandsdricke
- 6.11 Breslau-Style Schoeps
- 6.12 Brazilian Beer com frutas [1]
- 6.13 Brazilian Beer com ervas e especiarias [1]
- 6.14 Brazilian Beer com madeira [1]
- 6.15 Brazilian Beer (com levedura, malte e/ou
lúpulo brasileiro) [1]
- 6.16 Brazilian Beer - Catharina Sour
- 6.17 Brazilian Beer - Chicha Contemporânea [2]
- 6.18 Brazilian Beer - Manipueira Selvagem [3]
- 6.19 Argentine Beer - Dorada Pampeana
- 6.21 Italian Grape Ale
- 6.22 Grape Ale

LAGER STYLES



European Origin Lager Styles

- 7.1 German-Style Leichtbier
- 7.2 German-Style Pilsener
- 7.3 Bohemian-Style Pilsener
- 7.4 Munich-Style Helles
- 7.5 Dortmunder/European-Style Export
- 7.6 Vienna-Style Lager
- 7.7 Franconian-Style Rotbier
- 7.8 German-Style Maerzen
- 7.9 German-Style Oktoberfest/Wiesn
- 7.10 Munich-Style Dunkel
- 7.11 European-Style Dark Lager
- 7.12 German-Style Schwarzbier
- 7.13 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 7.14 Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- 7.15 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 7.16 German-Style Heller Bock/Maibock
- 7.17 Traditional German-Style Bock
- 7.18 German-Style Doppelbock
- 7.19 German-Style Eisbock
- 7.20 Chocolate or Cocoa Beer



North American Origin Lager Styles

- 8.1 American-Style Lager
- 8.2 Contemporary American-Style Lager
- 8.3 American-Style Light Lager
- 8.4 Contemporary American-Style Light Lager
- 8.5 American-Style Pilsener
- 8.6 Contemporary American-Style Pilsener
- 8.7 American-Style India Pale Lager
- 8.8 American-Style Malt Liquor
- 8.9 American-Style Amber Lager
- 8.10 American-Style Maerzen/Oktoberfest
- 8.11 American-Style Dark Lager



Other Origin Lager Styles

- 9.1 Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
- 9.2 International-Style Pilsener
- 9.3 Baltic-Style Porter

HYBRID/MIXED LAGERS OR ALE



All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ale

- 10.1 Session Beer
- 10.2 American-Style Cream Ale
- 10.3 California Common Beer
- 10.4 Kentucky Common Beer
- 10.5 American-Style Wheat Beer
- 10.6 American-Style Fruit Beer
- 10.7 Fruit Wheat Beer
- 10.8 Belgian-Style Fruit Beer
- 10.9 Field Beer
- 10.10 Pumpkin Spice Beer
- 10.11 Pumpkin/Squash Beer
- 10.12 Coffee Beer
- 10.13 Chili Pepper Beer
- 10.14 Herb and Spice Beer
- 10.15 Specialty Beer
- 10.16 Specialty Honey Beer
- 10.17 Rye Beer
- 10.18 Brett Beer

- 10.19 Mixed-Culture Brett Beer
- 10.20 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- 10.21 Fresh Hop Beer
- 10.22 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 10.23 Aged Beer
- 10.24 Experimental Beer
- 10.25 Experimental India Pale Ale
- 10.26 Historical Beer
- 10.27 Wild Beer
- 10.28 Smoke Beer
- 10.29 Other Strong Ale or Lager
- 10.30 Gluten-Free Beer [4]
- 10.31 Non-Alcohol Malt Beverage
- 10.32 Dessert Stout or Pastry Stout

OTHER DRINKS (OUTRAS BEBIDAS)

Mead (Hidromel)

- Traditional Mead
- Dry Mead
- Semi-Sweet Mead
- Sweet Mead
- Fruit Mead
- Cyser
- Pymment
- Berry Mead
- Stone Fruit Mead
- Melomel
- Spiced Mead
- Fruit and Spice Mead
- Spice, Herb or Vegetable Mead
- Specialty Mead
- Braggot
- Historical Mead

Cider (Cidra)

- Standard Cider and Perry
- New World Cider
- English Cider
- French Cider
- New World Perry
- Traditional Perry
- Specialty Cider and Perry
- New England Cider
- Cider with Other Fruit
- Applewine
- Ice Cider
- Cider with Herbs/Spices
- Specialty Cider/Perry

Kombucha

- Kombucha
- (Descripción próximamente)





[1] Descripción: los estilos de Cerveza Brasileña (Brazilian Beer con frutas, Brazilian Beer con hierbas y especias, Brazilian Beer con madera, Brazilian Beer con levadura, malta y/o lúpulo brasileño) pueden ser de cualquier color. La Cerveza Brasileña debe ser aquella que utilice ingredientes y/o técnicas de proceso característicos de Brasil. Estos ingredientes pueden ser frutas, hierbas, especias, levaduras, malta, lúpulo y maderas. El cervecero debe especificar obligatoriamente la "naturaleza brasileña" de la cerveza (por ejemplo, los tipos de ingredientes especiales utilizados o el proceso utilizado con una descripción detallada, preferiblemente en inglés). También se debe informar sobre el estilo base que se utilizó para crear la cerveza. Como mínimo, el 51% de los azúcares fermentables deben provenir de granos malteados. Las singularidades del proceso, los ingredientes utilizados y la creatividad deben considerarse como aspectos positivos en la evaluación. El cuerpo varía según el estilo base. Todas las características técnicas de la cerveza deben variar según el estilo base.

[2] El estilo de Cerveza Brasileña (Brazilian Beer: Chicha Contemporánea) es un estilo inspirado en la Chicha Tradicional, pero mirando hacia técnicas modernas que son tendencia en países andinos como Perú, lo que se ha denominado "Chicha Contemporánea". Una cerveza ligera, de cuerpo bajo, refrescante y con un sabor único, afrutado, que sorprende, que puede hacerse sin fruta, o con fruta, cuando recibe la denominación de "Frutillada Contemporánea". [Descripción en el Anexo, página 27].

[3] El estilo de Cerveza Brasileña (Brazilian Beer: Manipueira Selvagem) es una cerveza salvaje inspirada en parte del proceso de la bebida fermentada espontánea ancestral de los pueblos originarios de América del Sur, el Cauim. Fermentada a partir de los microorganismos presentes en la Manipueira, líquido extraído de la mandioca cuando se prensa (jugo de mandioca). [Descripción en el Anexo, página 28].

[4] El estilo de Cerveza Sin Gluten, en la guía de la Brewers Association, no acepta la adición de enzimas, sin embargo, el BBC aceptará cervezas inscritas en este estilo que tengan esta adición.



7. CATEGORÍAS

7.1 Las categorías para la inscripción son: Comercial y Experimental.

7.2 Categoría Comercial: las bebidas ya comercializadas por la empresa deben inscribirse en esta categoría.

7.3 Todas las cervezas inscritas serán juzgadas según sus estilos y las categorías servirán para la premiación de Cervecerías del Año.

7.4 Todas las cervezas inscritas serán juzgadas según sus estilos y las categorías servirán para la premiación de Cervecerías del Año.

7.5 Las cervezas inscritas en la Categoría Experimental no serán contabilizadas para el premio de Cervecerías del Año.

7.6 En caso de que la Comisión Organizadora identifique una bebida inscrita en una categoría incorrecta, como por ejemplo, la inscripción de una muestra que no se comercializa oficialmente por la empresa hasta el último día de inscripción del BBC y que fue inscrita como Categoría Comercial, esta muestra será descalificada.

8. LIMITACIONES Y OBSERVACIONES PARA LA INSCRIPCIÓN

8.1 La empresa participante no podrá, bajo ninguna circunstancia, inscribir la misma bebida en más de un estilo. Cada muestra debe ser inscrita en un único estilo.

8.2 Si una misma bebida es inscrita en más de un estilo, se considerará el último estilo inscrito y los demás serán descalificados.

8.3 La empresa participante deberá informar y describir en la inscripción, preferiblemente en inglés, el uso de especias, condimentos, frutas o cualquier otro tipo de ingrediente o proceso diferenciado de la muestra inscrita. En esta descripción queda prohibida la identificación de la muestra o de la empresa, bajo pena de descalificación.

8.4 La empresa podrá enviar junto con la muestra inscrita las especias, condimentos, frutas u cualquier otro tipo de ingrediente para que el jurado pueda identificar/conocer estos ingredientes que sean característicos de la bebida. En el caso de alimentos perecederos, serán aceptados en sus formatos procesados que garanticen la calidad del producto. Por ejemplo: mermeladas, licores, extractos, etc. El embalaje y el envío son responsabilidad de la empresa participante. La empresa debe identificar el producto e informar sobre las formas de almacenamiento.

8.5 La empresa participante debe estar de acuerdo, a través del formulario de inscripción, con la veracidad de la información de registro y de las muestras inscritas. En caso de que la comisión tenga dudas sobre alguna de las muestras inscritas, de manera excepcional, se podrá solicitar el envío de documentación de esas muestras.

PREMIACIÓN JUICIO Y PREMIACIÓN JUICIO Y PRE
JUICIO Y PREMIACIÓN JUICIO Y PREMIACIÓN

9. JURADOS

9.1 Los miembros del jurado serán seleccionados por la Comisión Organizadora del BBC, de manera irrevocable, todos en función de su capacidad reconocida entre los profesionales del área.

9.2 Los jurados estarán compuestos, en su mayoría, por maestros cerveceros, sommeliers y profesionales del área con conocimientos notables.

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

10.1 Los jurados deberán evaluar los parámetros sensoriales y de estilos de cada muestra de acuerdo con la descripción indicada en el ítem 6 de este reglamento.

10.2 La evaluación de todas las muestras considerará únicamente una codificación de los recipientes junto con la información de estilo proporcionada por la empresa participante, sin ninguna identificación del competidor por parte de los jurados (degustación a ciegas).

10.3 Las muestras serán evaluadas y clasificadas en las categorías: Oro, Plata y Bronce, según la siguiente orientación:

- Oro: una muestra que representa lo mejor de su categoría, ejemplificando con precisión las características del estilo, con un equilibrio adecuado entre sabor, aroma y apariencia.
- Plata: una excelente muestra que puede tener una ligera variación en las características del estilo, pero mantiene los principales parámetros de su categoría, mostrando un excelente sabor, aroma y apariencia.
- Bronce: un buen ejemplo del estilo que se desvía en algunos pocos parámetros del estilo y/o tiene algunos pequeños defectos en el sabor, aroma y apariencia.

10.4 En caso de que haya estilos que no tengan muestras inscritas que cumplan con los criterios del ítem anterior, dichos estilos no tendrán bebidas premiadas.

10.5 No se podrá premiar más de una muestra con la misma medalla dentro de un mismo estilo. Si los jurados deciden que una categoría contiene tres excelentes ejemplos del estilo, otorgarán medallas de Oro, Plata y Bronce a las muestras en primer, segundo y tercer lugar, respectivamente.

10.6 En la Ficha de Evaluación de cada muestra habrá un espacio destinado para la atribución de comentarios. El registro de comentarios del evaluador es obligatorio.

10.7 El cuerpo de jurados es libre y soberano en su evaluación, no siendo objeto de controversia de ningún tipo por parte de los competidores.

10.8 Cualquier decisión tomada por los organizadores de la competición es final y no cabe ningún tipo de recurso.

11. PREMIACIÓN

11.1 Los premios del Brasil Beer Cup serán:

Por estilo (ítem 11.2), divididos en las categorías: Oro, Plata y Bronce;

- **Cervecerías del Año (ítem 11.3).** Este premio se dividirá en cinco grupos: Cervecería de pequeño tamaño; Cervecería de tamaño mediano; Cervecería de gran tamaño; Cervecería itinerante; Brewpub.

- **The Best of Show – Cervejas do ano (ítem 11.4).** Este premio se dividirá en diez grupos: Cerveza ácida; Cerveza Lager; Cerveza Ale; Cerveza envejecida en madera; Cerveza con adición; Cerveza lupulada; Cerveza híbrida; Cerveza brasileña; Catharina Sour; Innovación.
- **Cervejeiro(a) do ano (ítem 11.5).** Este premio contemplará al mejor(a) cervecero(a) del año según el número de puntos en el cálculo de medallas por estilo.
- **TOP 50 (ítem 11.9).** Este premio reconocerá a las 50 mejores cervecerías de esta edición según el mismo cálculo de puntuación de cervecería del año.
- **The Best of Show – Otras Bebidas (ítem 11.10).** Este premio se dividirá en: Sidra, Hidromiel y Kombucha.

POR ESTILO

Oro
Plata
Bronce

CERVECERÍA DEL AÑO

- Cervecería de pequeño tamaño
- Cervecería de tamaño mediano
- Cervecería de gran tamaño
- Cervecería itinerante
- Brewpub

CERVECERO DEL AÑO

Cervecero(a) con más puntos en las premiaciones por estilos

TOP 50

Reconhecerá as 50 melhores cervejarias desta edição do BBC

EL MEJOR DE LA EXHIBICIÓN (OTRAS BEBIDAS)

- Sidra
- Hidromiel
- Kombucha

EL MEJOR DE LA EXHIBICIÓN - CERVEZAS DEL AÑO

- Cerveza ácida
- Cerveza Lager, subdividida en:
 - Cerveza Lager Clara
 - Cerveza Lager Oscura
- Cerveza Ale, subdividida en:
 - Cerveza Ale Clara
 - Cerveza Ale Oscura
- Cerveza envejecida en madera
- Cerveza con adición
- Cerveza lupulada
- Cerveza híbrida
- Cerveza Brasileña
- Innovación
- Catharina Sour



11.2 De acuerdo con los criterios de evaluación descritos en el punto 10, se premiarán las tres primeras muestras de cada estilo (descritas en el punto 6) en orden descendente de clasificación final:

1er lugar: Medalla de Oro

2do lugar: Medalla de Plata

3er lugar: Medalla de Bronce

11.3 Premios para las Cervecerías del Año: premio otorgado a la cervecería que presente el mayor número de puntos en el cálculo de medallas dentro del grupo al que pertenece (Cervecería de pequeño tamaño; Cervecería de tamaño medio; Cervecería de gran tamaño; Cervecería cigana; Brewpub) sumado con el premio de The Best of Show.

11.3.1 Para el cálculo de la puntuación de la Cervecería del año se utilizan los siguientes datos:

Medalla de Oro: 10 puntos;

Medalla de Plata: 6 puntos;

Medalla de Bronce: 3 puntos;

The Best of Show: 10 puntos.

11.3.1.1 En caso de empate en el cálculo de la puntuación, se considerará como criterio de desempate la cervecería que recibió un mayor número de medallas de Oro y, en un segundo momento, un mayor número de medallas de Plata.

11.3.2 Los siguientes grupos se dividirán por tamaño de acuerdo con el volumen de producción de la cervecería:

Cervecería de pequeño tamaño;

Cervecería de tamaño medio;

Cervecería de gran tamaño.

11.3.2.1 El volumen de producción mensual (en litros) deberá ser informado por la cervecería en el momento de la inscripción. Esta información será utilizada únicamente para fines estadísticos y para la divulgación de los premios de acuerdo con el grupo al que pertenece. El BBC no divulgará la información del volumen de producción de las cervecerías que no sean contempladas con el premio de Cervecerías del Año. La Comisión Organizadora determinará la cantidad producida para que la cervecería sea clasificada en los grupos de pequeño, mediano y gran tamaño según la cantidad de cervecerías y el volumen de producción informado en la inscripción. Esta información será divulgada después de la confirmación de las inscripciones.

11.3.3 En el premio de Cervecería Cigana participará la cervecería que terceriza su producción, es decir, que alquila el lugar y equipos donde se producen sus cervezas.

11.3.4 En el premio de Brewpub competirá el establecimiento que produce y comercializa la cerveza, principalmente, en el mismo lugar.

11.3.5 La Cervecería del año será dividida por la marca de la cervecería y no por el conglomerado empresarial al que pertenece.

11.3.6 Las cervezas inscritas en la Categoría Experimental no serán consideradas para el premio de Cervejarias do Ano.

11.4 Premiación para las mejores cervezas del BBC - The Best of Show: participarán las cervezas galardonadas con medallas de Oro dentro del estilo en el que fueron inscritas. Estas cervezas serán seleccionadas para una nueva evaluación a ciegas para elegir la mejor cerveza del BBC dentro de cada grupo (Cerveza ácida; Cerveza Lager; Cerveza Ale; Cerveza envejecida en madera; Cerveza con adición; Cerveza lupulada; Cerveza híbrida; Brazilian Beer; Catharina Sour; Innovación), siendo premiado solo el primer lugar de cada grupo.

11.4.1 La identificación del grupo al que pertenece la cerveza deberá ser proporcionada por la cervecería en el momento de la inscripción.

11.4.2 La organización del concurso podrá descalificar la cerveza si considera que fue inscrita en un grupo equivocado.

11.4.3 Descripción de Innovación: cerveza que posea alguna característica innovadora, ya sea en materia prima, proceso de fabricación, equipo, envejecimiento de la cerveza u otro ítem a especificar. La innovación debe considerar algo nuevo y significativo, es decir, algo que la diferencie, aunque sea momentáneamente, del resto del mercado cervecero y que haya sido beneficioso para la cerveza/cervecería. Algunas de las características que se evaluarán son: creatividad, novedad, impacto positivo, etc. En este caso, es importante detallar la característica innovadora en el momento de la inscripción, preferiblemente en inglés. Los jueces tendrán acceso al comentario de la cervecería en el momento del juicio de The Best of Show Innovación, por lo tanto, en esta descripción se prohíbe la identificación de la cerveza o la cervecería, bajo pena de descalificación. La cerveza ganadora de The Best of Show Innovación tendrá el comentario divulgado en la Ceremonia de Premiación.

11.5 Premiación de Cervejeiro(a) del año: será premiado el cervecero que presente mayor número de puntos en el cálculo de medallas por estilos.

11.5.1 Para calcular el puntaje del Cervecer(a) del año se utilizan los siguientes datos:

Medalla de Oro: 10 puntos;
Medalla de Plata: 6 puntos;
Medalla de Bronce: 3 puntos.

11.5.2 La identificación del cervecero responsable de la cerveza deberá ser proporcionada por la cervecería en el momento de la inscripción.

11.6 Los ganadores recibirán certificados de premiación de la Comisión Organizadora.

11.7 Los ganadores de los premios de Cervejarias do ano y The Best of Show recibirán trofeos de la Comisión Organizadora.

11.8 Eventualmente, otros premios podrán ser ofrecidos a criterio de patrocinadores o terceros, de forma voluntaria.

11.9 La premiación Top 50 reconocerá a las 50 mejores cervecerías con base en el mismo cálculo de puntuación de cervecería del año (item 11.3.1):

Medalla de Oro: 10 puntos;
Medalla de Plata: 6 puntos;
Medalla de Bronce: 3 puntos;
The Best of Show: 10 puntos.

Las 50 cervecerías recibirán un certificado a modo de reconocimiento.

Sello "Top 50 Best Breweries BBC 2024": El sello "Top 50 Best Breweries BBC 2024" es una distinción otorgada a las 50 mejores cervecerías en puntuación en el prestigioso ranking del BBC 2024. Este sello es un reconocimiento a la excelencia y destacamiento en el escenario cervecero.

Al recibir el sello "Top 50 Best Breweries BBC 2024", su cervecería es oficialmente reconocida como una de las mejores del sector. Este sello es un símbolo de logro y representa la calidad excepcional de sus cervezas, así como su compromiso con la excelencia y la innovación cervecera.

Mostrar el sello "Top 50 Best Breweries BBC 2024" es una forma de demostrar a los amantes de la cerveza y al mercado en general que su cervecería se encuentra entre las más respetadas y premiadas. Esto contribuye a fortalecer su reputación, atraer nuevos clientes y establecer asociaciones destacadas en la industria cervecera.

Este sello de prestigio se proporcionará junto con materiales de marketing adicionales, lo que le permitirá promover y destacar este logro en su sitio web, envases, eventos y otros canales de divulgación. Esta es una oportunidad para diferenciarse y obtener reconocimiento como una de las mejores cervecerías del mundo.

11.10 Premiación para las mejores muestras del BBC - The Best of Show - Otras Bebidas: participarán las muestras contempladas con medallas de Oro dentro del estilo en que fueron inscritas. Estas muestras serán seleccionadas para una nueva evaluación a ciegas para elegir la mejor muestra del BBC dentro de cada grupo (Sidra; Hidromiel; Kombucha), premiándose solo el primer lugar de cada grupo.

11.10.1 La identificación del grupo al que pertenece la muestra deberá ser proporcionada por la empresa en el momento de la inscripción.

11.10.2 La organización del concurso podrá descalificar la muestra si considera que fue inscrita en un grupo equivocado.

11.11 Las premiaciones de otras bebidas (por estilo y The Best of Show) no se tendrán en cuenta para el cálculo de Cervecería del Año y TOP 50.

12. FICHAS DE EVALUACIÓN

12.1 Todas las muestras inscritas serán evaluadas por uno o más paneles de jurados, siendo que la primera evaluación proporcionará la ficha que será enviada a la empresa participante.

12.2 Las fichas de evaluación completadas por los jurados estarán disponibles en el mismo lugar de inscripción de las muestras, en el sitio web <https://www.beersummit.com.br/>, después del cierre del evento. El responsable de la inscripción de la empresa deberá acceder a su cuenta en el sitio web del evento.

12.3 La Comisión Organizadora no se hará responsable de cambios o anotaciones incorrectas de la dirección de correo electrónico para el envío de las fichas.

13. DESCALIFICACIONES

13.1 Las inscripciones que no cumplan con las reglas establecidas en este reglamento serán descalificadas.

13.2 Las muestras inscritas pero no enviadas por la empresa por cualquier motivo también serán descalificadas y no se reembolsará la tarifa de inscripción.

ANNEX 1

Cerveza Brasileña: Chicha Contemporánea

La Chicha Contemporánea es una categoría amplia destinada a cervezas que no encajan en las categorías de estilos existentes. Esta categoría es un espacio para la experimentación, donde los cerveceros pueden explorar técnicas inusuales, fermentables alternativos, adjuntos distintos y combinaciones innovadoras de estilos. Inspirada en la cerveza ancestral sudamericana, la Chicha Tradicional, la Chicha Contemporánea busca incorporar elementos modernos y regionales, manteniéndose fiel a su esencia ácida y afrutada, característica del malteado de maíz.

Las cervezas Chicha Contemporáneas pueden incluir ingredientes y procesos únicos, como el uso de fermentables como jarabe de arce, miel o sorgo, adjuntos como avena, centeno o papas, o incluso combinaciones de estilos, como India Brown Ale o cervezas con frutas y especias. También pueden explorar variaciones fuera de estilo de estilos existentes, cervezas históricas o tradicionales, interpretaciones americanas de estilos europeos, clones de cervezas comerciales específicas y experimentos de cerveceros.

En la Chicha Contemporánea, la armonía entre los ingredientes especiales, los procesos de producción y la cerveza base es esencial. La presencia de los ingredientes especiales debe ser perceptible en el aroma y sabor, sin dominar completamente las características de la cerveza base. La apariencia, sabor y sensación en boca pueden variar según la cerveza base elegida y los ingredientes utilizados, lo que resulta en una experiencia única y creativa para el consumidor.

Es importante que los cerveceros especifiquen la naturaleza experimental de la cerveza, incluyendo los ingredientes especiales utilizados, los procesos adoptados o el estilo histórico que se está reproduciendo. La creatividad y la innovación son aspectos valorados en esta categoría, donde la originalidad y la calidad de la combinación final son los principales criterios de evaluación.

NOTA OFICIAL DEL ANUNCIO

El estilo contemporáneo de la Chicha está en desarrollo y emplearemos las descripciones y contribuciones de los jueces participantes durante las sesiones de evaluación para formular la descripción oficial de la bebida. Esta aproximación nos permitirá establecer una definición oficial para el estilo.

Descripciones e información de los estilos Chicha Contemporánea y Manipueira
Selvagem proporcionadas amablemente por Diego Simão | Coza Linda



ANNEX 2

Cerveza Brasileña: Manipueira Selvagem

Impresión General: Esta cerveza salvaje se inspira en parte del proceso de la bebida fermentada espontánea ancestral de los pueblos originarios de América del Sur, el Caumim. Se fermenta a partir de los microorganismos presentes en la Manipueira, el líquido extraído de la mandioca cuando se prensa (zumo de mandioca). A pesar de su fermentación salvaje, tiene características sensoriales comunes entre los ejemplares producidos por cervecerías brasileñas, debido a un origen similar de los microorganismos fermentativos provenientes de una única fuente, la Mandioca. Sin embargo, a pesar de estas similitudes, las cervezas tienen personalidades diferentes que surgen del terroir de cada lugar de producción (temperatura, agua, microorganismos, técnicas de producción, etc.). Esta cerveza clara se destaca por los subproductos de la fermentación por los microorganismos recogidos a partir de la fermentación espontánea del jugo de mandioca, lo que se conoce como Manipueira. Las características provenientes de la malta, el lúpulo y el barril deben ser neutrales o sutiles. Tiene un final seco, cuerpo bajo, con una acidez compleja pero equilibrada, predominando las notas cítricas y afrutadas en primer plano y un toque de funk que varía de bajo a medio. Presenta una carbonatación de media a muy alta, con una gran facilidad de bebida y recordando a un espumante. Se fermenta siempre en barriles de madera (siempre neutros) y sin control de temperatura.

Aroma: El aroma a lúpulo es muy bajo a neutro. El carácter de la malta es sutil a neutro. Se aprecian notas derivadas de la fermentación, con predominio de notas cítricas, lácticas y afrutadas en primer plano. Se aceptan notas de acidez acética, que, cuando están presentes, deben ser de intensidad baja. Pueden estar presentes notas de aroma que recuerdan a la harina de mandioca. Se pueden percibir notas de aroma fenólico que recuerdan a lo medicinal durante el proceso de producción y pueden aparecer en bajo a muy bajo grado, pero no deben ser dominantes. El funk y las notas rústicas derivadas de la *brettanomyces* pueden o no estar presentes, y su intensidad no debe sobrepasar las notas cítricas. Pueden aparecer notas de vainilla u otros derivados de la madera de los barriles donde ocurrió la fermentación, pero siempre en un grado bajo a muy bajo, sin destacarse en la composición general.

Apariencia: Tiene un color claro, que va desde el pajizo hasta un dorado muy claro. Por lo general, es cristalina, pero se acepta una ligera turbidez. Forma una espuma blanca alta, pero poco persistente, con burbujas firmes y constantes.

Sabor: El sabor del lúpulo es de bajo a neutro. El carácter de la malta es neutro, de bajo a muy bajo, siendo sutil en el equilibrio. No hay sabores de malta tostada o torrefacta. El amargor percibido es de bajo a muy bajo. Se destacan las notas derivadas de la fermentación, con predominio de acidez cítrica y láctica en primer plano. Se aceptan notas de acidez acética, pero no deben ser intensas. Pueden aparecer notas fenólicas en un grado bajo a muy bajo, pero no deben dominar el conjunto. El funk y las notas rústicas derivadas de la *brettanomyces* pueden o no estar presentes, y su intensidad no debe opacar las notas cítricas. Pueden aparecer notas de vainilla u otros derivados de la madera donde ocurrió la fermentación, pero siempre en un grado bajo a muy bajo, sin destacarse en la composición general.

Sensación en Boca: Cuerpo de ligero a muy ligero con carbonatación de media a muy alta, recordando a un espumante. Sin astringencia de amargor o rugosidad derivada del lúpulo. El calor alcohólico puede estar presente, pero nunca debe ser caliente. Cremosidad baja.

Comentarios: La cerveza se produce en diferentes áreas del país con diferentes temperaturas y comparten características comunes. Sin embargo, el carácter del agua puede variar según el lugar de producción y el cuerpo puede variar si la fuente es muy mineralizada. Sin embargo, como este es un caso muy raro en Brasil, se debe considerar como una excepción. La fermentación de esta cerveza siempre ocurre en barriles de madera que varían en tamaño entre 180L y 225L. Los barriles siempre deben ser neutros y su función no es interferir directamente en el proceso, ya que el tiempo de fermentación en el barril puede variar según la temperatura local y la velocidad de fermentación, lo que obliga a diferentes intensidades de contribución de notas amaderadas (de neutra a sutil). La cerveza nunca debe presentar notas de las bebidas que pasaron anteriormente por el barril. Por lo tanto, la cerveza no debe ser clasificada como un estilo Barrel Aged Sour Beer cuando las notas de madera no son dominantes.

Historia: Un estilo moderno de cerveza artesanal salvaje originado en 2018 en la Cervejaria Cozalinda (en Florianópolis, SC) y que sirvió como base para un proyecto más grande y colaborativo. El proyecto comenzó como una idea de cerveza colaborativa entre la Cervejaria Cozalinda y la Cervejaria Zalaz (MG), pero pronto otras cervecerías mostraron interés en participar y contó con el apoyo de la Asociación.

A Brasileira de Cervejas Artesanais (ABRACERVA) liderou o proyecto. En su primer año, contó con la participación de 55 cervecerías de todo el país, y la primera cosecha colectiva se lanzó en 2023. Cada año se mantiene la producción de las cosechas. Estas se lanzan siempre en septiembre durante los eventos de la Semana Selvagem, un evento centrado en cervezas salvajes organizado por ABRACERVA en São Paulo Capital.

Ingredientes: Los ingredientes incluyen maltas base tipo pilsen o muy claras, que representan al menos el 70% y hasta el 98% de la mezcla. La mandioca, en diferentes formas (tapioca, fécula, harina, polvilho, etc.), debe representar al menos el 2% y hasta el 30%. Otros maltas y adjuntos derivados del trigo, la avena y el centeno, por ejemplo, pueden ser utilizados en volúmenes que van desde el 0% hasta el 28%. No se permiten maltas especiales que tengan un protagonismo predominante.



Brazilian Beer: Manipueira Selvagem

Comparação de Estilos: Apresenta menos sabor de malte, amargor e cor do que uma Saison tradicional. Possui menos funk e um sabor de malte menor em comparação com cervejas do estilo Lambic e Gueuze. Seu aroma e sabor são únicos, com notas que lembram farinha de mandioca e não têm comparação direta. Sua acidez nunca é predominantemente acética e deve ser, no máximo, sutil e mais baixa do que em uma Flanders Red Ale.

Estatísticas:

- OG (Densidade Original): 1,036 - 1,047
- IBU (Unidades de Amargor Internacional): 20 - 30
- FG (Densidade Final): 0,990 - 1,004
- SRM (Escala de Cor): 2 - 4
- ABV (Teor Alcoólico): 6% - 7,5%

Exemplos Comerciais: Já Passou o Paulo Lopix? (Cozalinda - SC), Manipueira (Fermentaria Local – SP), Manipueira (Kairós - SC), Manipueira (Ade Bier - PR) e Manipueira (Uçá - SE).

Descripciones e información de los estilos Chicha Contemporánea y Manipueira Selvagem proporcionadas amablemente por Diego Simão | Coza Linda





Todo el material presente en este documento está protegido por derechos de autor y propiedad intelectual. Queda estrictamente prohibida la reproducción, copia o distribución de cualquier texto, imagen o contenido sin previo consentimiento por escrito. Cualquier uso no autorizado estará sujeto a medidas legales según lo previsto por las leyes de derechos de autor y propiedad intelectual.

Brasil Beer Cup 2024

DOI: 10.29327/5194340

<https://doi.org/10.29327/5194340>

ISBN: 978-65-006-5624-4



BRASIL
BEER
CUP 2024

FLORIANÓPOLIS-SC



@brasilbeercup