



REGULAMENTO CONCURSO CERVEJEIRO CASEIRO 2022

GIFFA IMPERIAL CERVEJARIA

Concurso Cervejeiro Caseiro 2022 - Estilo Strong Bitter (BRITISH BITTER)

1 OBJETIVOS DO CONCURSO

- 1.1 Reconhecer o talento dos cervejeiros caseiros brasileiros e premiar as três melhores cervejas inscritas no concurso a partir da avaliação criteriosa de juízes capacitados.
- 1.2 Escolher a melhor cerveja para ser a cerveja oficial do mês de comemoração do aniversário da Giffa Imperial Cervejaria em Outubro de 2022.
- 1.3 Fortalecer as cervejarias e bares locais através da divulgação da hashtag #bebalocal.
- 1.4 Fortalecer o vínculo entre as cervejarias artesanais e os cervejeiros caseiros através da troca de informações e construção do conhecimento coletivo.
- 1.5 Estimular a evolução e a qualidade da produção caseira de cerveja, enquanto hobby dos cervejeiros caseiros brasileiros.
- 1.6 Contribuir para o desenvolvimento da cultura cervejeira em geral.

2 PARTICIPAÇÃO

- 2.1 O concurso é aberto à participação de qualquer cervejeiro caseiro maior de 18 anos que esteja inscrito no Clube Giffa.
- 2.2 Não há restrição quanto à participação em grupo. Entretanto, este deverá eleger um representante o qual deverá ser identificado na inscrição como cervejeiro caseiro responsável.
- 2.3 Não é permitida a inscrição de cervejas por membros da comissão organizadora, de juízes e demais pessoas envolvidas na avaliação das amostras, ou ainda, de funcionários da Giffa Imperial Cervejaria.
- 2.4 O participante não poderá possuir empresa estabelecida ou negócio de comercialização de suas cervejas.
- 2.5 O participante não poderá possuir vínculo empregatício com cervejarias estabelecidas.

3 ESTILO DE CERVEJA

- 3.1 O estilo de cerveja selecionado para a edição 2022 do concurso será a Strong Bitter.



3.2 A avaliação das amostras de cervejas inscritas no concurso será orientada pela adequação ao estilo, de acordo com as diretrizes do BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM 2021 STYLE GUIDELINES, 11C. Strong Bitter (<https://www.bjcp.org/bjcp-style-guidelines/>)

3.3 ANEXO I - BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM 2015 STYLE GUIDELINES, 11C. Strong Bitter deste regulamento.

4 DATAS E PRAZOS

4.1 As inscrições para o concurso serão abertas no dia 01 de junho de 2022 e encerradas no dia 30 de junho de 2022, não sendo aceitas inscrições antes ou após este período.

4.2 O período para recebimento das amostras de cervejas inscritas no concurso inicia no dia 01 de julho de 2022 e encerra no dia 07 de agosto de 2022, não sendo aceitas entregas antes ou após este período.

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

4.4 A avaliação das amostras será “às cegas” e acontecerá na semana do dia 14 de agosto de 2022 a 21 de agosto de 2022 em evento fechado e exclusivo aos membros da comissão organizadora, juízes e auxiliares.

4.5 A divulgação do resultado e a divulgação das premiações acontecerão no dia 21 ou 22 de agosto de 2022, nas redes sociais da Giffa.

5 INSCRIÇÕES

5.1 Será permitida no máximo 1 (uma) inscrição por CPF.

5.2 O número de inscrições será limitado a 80 (oitenta) cervejas.

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

5.4 A inscrição deverá ser feita exclusivamente através de formulário eletrônico próprio disponibilizado no site da Giffa Imperial Cervejaria (www.giffa.com.br), garantido que o participante tenha se associado ao “Clube Giffa” no mesmo site (<http://www.giffa.com.br/clube>), no período compreendido entre 01 de junho de 2022 a partir das 8h e 30 de junho de 2022 até às 18h, não sendo aceitas inscrições antes ou após este período.

5.5 O participante deverá preencher todos os campos do respectivo formulário eletrônico.

5.6 O participante deverá pagar a taxa de inscrição de R\$ 20,00 através de Pix na conta da Giffa Imperial Cervejaria com envio do comprovante e o número de inscrição para o email contato@giffa.com.br. Pix 23568361000134 (CNPJ).



- 5.7 Após a inscrição, e sendo o participante associado ao “Clube Giffa” e pago a taxa de inscrição, será enviado um voucher no e-mail cadastrado no clube, valendo 10% de desconto em uma compra única de insumos para essa receita, na ESTAÇÃO BREW SHOP (R. Prof. José Tavares, 646. Vianelo/Bonfiglioli, Jundiaí/SP).
- 5.8 As inscrições serão automaticamente encerradas na retirada do formulário eletrônico do site e a publicação de um aviso em seu lugar, caso o número limite de 80 (oitenta) inscrições seja atingido antes do término do prazo de encerramento.
- 5.9 Após preencher e enviar os dados através do formulário eletrônico e pagar a taxa de inscrição, o participante receberá a confirmação da inscrição de sua cerveja. O participante que não for confirmado como sócio do Clube Giffa terá sua cerveja automaticamente desqualificada do concurso e as respectivas amostras serão descartadas.

6 ENVIO DAS AMOSTRAS

- 6.1 As amostras da cerveja inscrita para o concurso deverão ser enviadas exclusivamente para o seguinte endereço: GIFFA IMPERIAL CERVEJARIA. Rua Cica, 1897. Vila Rami. Jundiaí/SP. CEP 13206-475 (Entrada pela esquina).
- 6.2 Os custos, o método de envio, o prazo e o estado de entrega das amostras de cerveja são de total responsabilidade do participante.
- 6.3 Amostras de cerveja enviadas com postagem a cobrar não serão aceitas.
- 6.4 As amostras de cerveja poderão ser entregues no Bar da Giffa Imperial Cervejaria em seu horário de funcionamento (disponível no site www.giffa.com.br).
- 6.5 O participante deve enviar as amostras em garrafas de volume de 500 ml ou 600 ml.
- 6.6 O participante deverá enviar exatamente 6 garrafas (de 500 ml ou 600 ml).
- 6.7 As amostras devem ser enviadas em garrafas de vidro própria para cervejas e devidamente arrolhadas, com tampinha prata. A tampa não pode ter identificação.
- 6.8 Todas as garrafas devem estar identificadas com a etiqueta padrão (disponível no Clube Giffa para download) devidamente preenchida.
- 6.9 A etiquetas padrão (disponível no Clube Giffa para download) deve ser obrigatoriamente presa com elástico em cada garrafa.
- 6.10 O participante deverá enviar junto às amostras a ficha técnica da cerveja (disponível no Clube Giffa para download) devidamente preenchida.
- 6.11 Não serão aceitas amostras sem identificação e sem a ficha técnica.
- 6.12 Não serão aceitas amostras com tampinhas ou garrafas personalizadas ou com qualquer tipo de marcação.
- 6.13 Não obedecendo a algum dos itens acima as amostras serão desclassificadas e descartadas.
- 6.14 Assim que recebidas as amostras serão imediatamente armazenadas em câmara fria.



7 PREMIAÇÕES

Todos participantes receberão por e-mail a ficha de degustação com as impressões e observações dos jurados.

7.1 PRIMEIRO COLOCADO

- 7.1.1 O participante da amostra melhor avaliada participará da brasagem de 1.000 litros da receita enviada, na Giffa Imperial Cervejaria em data a decidir em conjunto, não depois de setembro de 2022.
- 7.1.2 Um Post Mix de 19 litros, novo, da marca Kegland com 2 conectores ball Lock (líquido e gás) e uma torneira tipo pic nic, com a cerveja produzida na Giffa Imperial Cervejaria.
- 7.1.3 Vale compras na Giffa Imperial Cervejaria no valor de R\$ 150,00
- 7.1.4 Vale compras de insumos cervejeiros na Estação Brew Shop em Jundiaí no valor R\$ 100,00

7.2 SEGUNDO COLOCADO

- 7.2.1 Vale compras na Giffa Imperial Cervejaria no valor de R\$ 120,00
- 7.2.2 Vale compras de insumos cervejeiros na Estação Brew Shop em Jundiaí no valor R\$ 100,00

7.3 TERCEIRO COLOCADO

- 7.3.1 Vale compras na Giffa Imperial Cervejaria no valor de R\$ 100,00
- 7.3.2 Vale compras de insumos cervejeiros na Estação Brew Shop em Jundiaí no valor R\$ 80,00



8 CERVEJA VENCEDORA

A amostra melhor avaliada será produzida em brasagem única de 1.000 litros e será a cerveja oficial comemorativa do mês de aniversário da Giffa Imperial Cervejaria em Outubro de 2022 e será lançada simultaneamente no Bar da Giffa, no Quintal da Giffa e em bares da região, divulgados na época de lançamento.

Para tanto a amostra vencedora poderá sofrer adaptações para a produção se viabilizar, de acordo com a avaliação única dos cervejeiros da Giffa Imperial Cervejaria, sem necessidade de aviso prévio ao participante ganhador.

Os insumos usados na produção na Giffa Imperial Cervejaria serão comprados dos importadores WE consultoria e LNF. Recomendamos aos participantes que façam suas receitas com os insumos desses importadores para que a receita original seja similar à da cerveja final. Os insumos desses fornecedores são vendidos para pequenas produções na ESTAÇÃO BREW SHOP (Rua Prof^o José Tavares, 646. Vianelo/Bonfiglioli, Jundiaí/SP).

A receita da cerveja produzida será de uso exclusivo da Giffa Imperial Cervejaria e poderá ser colocada em linha de produção ou não a critério dos administradores da mesma.

9 AVALIAÇÃO E JURADOS

O concurso é cadastrado oficialmente no BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM (BJCP). A avaliação será feita através da ficha oficial e padrões das normas BJCP, “às cegas”. Participarão da avaliação das amostras juízes credenciados BJCP e os cervejeiros da Giffa Imperial Cervejaria.



ANEXO I

11C. Strong Bitter

Overall Impression

An average-strength to moderately-strong British bitter ale. The balance may vary between fairly even between malt and hops to somewhat bitter. Drinkability is a critical component of the style. A rather broad style that allows for considerable interpretation by the brewer.

Appearance

Light amber to deep copper color. Good to brilliant clarity. Low to moderate white to off-white head. A low head is acceptable when carbonation is also low.

Aroma

Hop aroma moderately-high to moderately-low, typically with a floral, earthy, resinous, or fruity character. Medium to medium-high malt aroma, optionally with a low to moderate caramel component. Medium-low to medium-high fruity esters. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Flavor

Medium to medium-high bitterness with supporting malt flavors evident. The malt profile is typically bready, biscuity, nutty, or lightly toasty, and optionally has a moderately low to moderate caramel or toffee flavor. Hop flavor moderate to moderately high, typically with a floral, earthy, resinous, or fruity character. Hop bitterness and flavor should be noticeable, but should not totally dominate malt flavors. Moderately-low to high fruity esters. Optionally may have low amounts of alcohol. Medium-dry to dry finish. Generally no diacetyl, although very low levels are allowed.

Mouthfeel

Medium-light to medium-full body. Low to moderate carbonation, although bottled versions will be higher. Stronger versions may have a slight alcohol warmth but this character should not be too high.

Comments

In England today, "ESB" is a Fullers trademark, and no one thinks of it as a generic class of beer. It is a unique (but very well-known) beer that has a very strong, complex malt profile not found in other examples, often leading judges to overly penalize traditional English strong bitters. In America, ESB has been co-opted to describe a malty, bitter, reddish, standard-strength (for the US) British-type ale, and is a popular craft beer style. This may cause some judges to think of US brewpub ESBs as representative of this style.



History

See comments in category introduction. Strong bitters can be seen as a higher-gravity version of best bitters (although not necessarily “more premium” since best bitters are traditionally the brewer’s finest product). British pale ales are generally considered a premium, export-strength pale, bitter beer that roughly approximates a strong bitter, although reformulated for bottling (including increasing carbonation levels). While modern British pale ale is considered a bottled bitter, historically the styles were different.

Characteristic Ingredients

Pale ale, amber, or crystal malts, may use a touch of black malt for color adjustment. May use sugar adjuncts, corn or wheat. English finishing hops are most traditional, but any hops are fair game; if American hops are used, a light touch is required. Characterful British yeast. Burton versions use medium to high sulfate water, which can increase the perception of dryness and add a mineral or sulfury aroma and flavor.

Style Comparison

More evident malt and hop flavors than in a special or best bitter, as well as more alcohol. Stronger versions may overlap somewhat with British Strong Ales, although Strong Bitters will tend to be paler and more bitter. More malt flavor (particularly caramel) and esters than an American Pale Ale, with different finishing hop character.

Vital Statistics

IBU 30 - 50

SRM 8 - 18

OG 1.048 - 1.060

FG 1.010 - 1.016

ABV 4.6% - 6.2%

Fonte: <https://www.bjcp.org/style/2021/11/11C/strong-bitter/>