



BRASIL BEER CUP 2024

FLORIANÓPOLIS-SC



SCIENCE
HUB

SCIENCE
OF BEER
INSTITUTE

www.BEERSUMMIT.com.br

REGULAMENTO BBC 2024

Sumário

REGULAMENTO CERVEJARIAS	3
SOBRE O BBC	4
SOBRE O SCIENCE OF BEER	5
DATAS IMPORTANTES	7
1. QUEM PODE PARTICIPAR	8
2. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE	8
3. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS	9
4. DATAS E PRAZOS	10
5. TAXA DE INSCRIÇÃO	11
6. ESTILOS ACEITOS	11
7. CATEGORIAS	18
8. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO	18
JULGAMENTO E PREMIAÇÃO	19
9. JURADOS	19
10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	19
11. PREMIAÇÃO	20
12. FICHAS DE AVALIAÇÃO	25
13. DESQUALIFICAÇÕES	25
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	26
14. DISPOSIÇÕES GERAIS	26
15. CONTATOS	26
ANEXOS	27



O BRASIL BEER CUP

O **Brasil Beer Cup** (BBC) é o concurso de cervejas e outras bebidas que será realizado juntamente com o congresso cervejeiro **Beer Summit** (<https://www.beersummit.com.br/>) e operacionalizado pelo **Science of Beer Institute** (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo do BBC é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial das bebidas inscritas por meio da análise e avaliação criteriosa das amostras recebidas, de forma ética e responsável.

Na última edição, em 2023, o concurso foi um sucesso com 2.034 cervejas inscritas de países como Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Guatemala, México, Panamá, Paraguai, Peru e Uruguai, além de jurados de 16 países diferentes. Foram 380 cervejas premiadas pelo nosso júri altamente qualificado. Em 2024, este evento será ainda mais incrível.

Neste ano, o concurso inova aceitando outras bebidas como cidra, hidromel e kombucha.

Neste ano, o concurso inova aceitando outras bebidas como cidra, hidromel e kombucha.

As premiações são divididas:

- Por estilo: ouro, prata e bronze;
- Cervejarias do ano: Cervejaria de pequeno porte, Cervejaria de médio porte, Cervejaria de grande porte, Cervejaria cigana, Brewpub;
- The Best of Show - Cervejas do Ano: Cerveja ácida, Cerveja Lager, Cerveja Ale, Cerveja envelhecida em madeira, Cerveja com adjunto, Cerveja lupulada, Cerveja híbrida, Brazilian Beer, Inovação, Catharina Sour;
- Cervejeiro(a) do Ano: Cervejeiro(a) com mais pontos nas premiações por estilos.
- TOP 50: reconhecerá as 50 melhores cervejarias desta edição.
- The Best of Show - Outras Bebidas: Cidra, Hidromel e Kombucha.

O concurso BBC abrangerá bebidas do mundo todo nas categorias comercial e experimental, dependendo se a amostra já é comercializada ou não.

A competição seguirá baseada nos critérios do Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) - Edição 2023, no Guia Beer Judge Certification Program (BJCP) ou nos casos específicos descritos no regulamento. Saiba mais sobre os estilos permitidos no item 6 do regulamento.



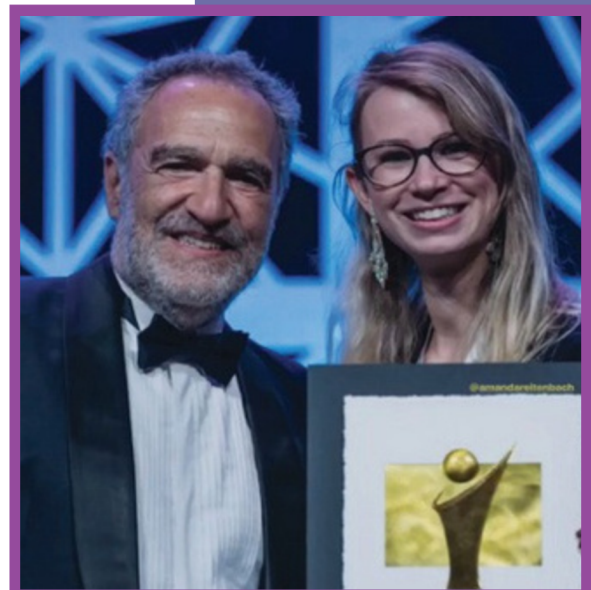
SCIENCE OF BEER



O Science of Beer é uma instituição dedicada em formar pessoas preparadas para o novo cenário de cervejas brasileiro, através de cursos, workshops e consultorias para profissionais, eventos e estabelecimentos do setor.

Referência no ensino em cerveja em toda a América Latina, o **Science of Beer** tem mais de 10 anos de mercado e já formou cerca de 30 mil alunos em diferentes estados do Brasil, contemplando outros países da América Latina desde 2017.

Além disso, o Science of Beer Institute foi responsável pela gestão e curadoria de grandes eventos de alta relevância para o mercado brasileiro como o **Beer Summit**, bem como concursos regionais, nacionais e internacionais, fortalecendo a cultura cervejeira em diversas frentes há mais de 10 anos. Mediante um exímio trabalho, tem êxito e credibilidade consolidados pelo comprometimento e bom relacionamento com o segmento.





SPREAD
THE
LOVE
AND
BEER

DATAS IMPORTANTES



1º LOTE PROMOCIONA: ATÉ 07 DIAS
APÓS ABERTURA DAS INSCRIÇÕES
01 DE MAIO A 30 DE MAIO DE
2024: 2º LOTE



31 DE MAIO A 24 DE JULHO
DE 2024: 3º LOTE



24 DE JULHO DE 2024
Último dia para solicitação
de alterações na inscrição



16 A 20 DE SETEMBRO 2024
Recebimento das amostras



23 A 26 DE SETEMBRO 2024
Julgamento



27 de SETEMBRO DE 2024
Cerimônia de premiação e
festival



Até 30 dias
Envio das fichas de avaliação no
email do cadastro

Inscrições e informações
<https://www.beersummit.com.br/>

COMO PARTICIPAR COMO PARTICIPAR COMO PARTICIPAR

1. QUEM PODE PARTICIPAR

1.1 Cervejarias de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar do BBC.

1.2 Cervejarias Ciganas poderão participar do BBC, desde que sejam legalmente constituídas. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da Cervejaria Cigana, mas será necessário indicar os dados da cervejaria onde a cerveja é produzida.

1.3 Brewpubs poderão participar do BBC, desde que a produção e a comercialização da cerveja aconteçam, majoritariamente, no mesmo local.

1.4 As cervejarias podem inscrever cervejas colaborativas, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.

1.5 Os jurados do BBC poderão realizar inscrições no evento por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em estilos nos quais possuam amostras inscritas.

1.6 Empresas que produzam outras bebidas como Cidra, Hidromel e Kombucha, desde que sejam legalmente constituídas.

TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

2.1 Os participantes deverão enviar as amostras acondicionadas em suas embalagens originais com rótulo, no mesmo modelo utilizado comercialmente, e acrescido de etiqueta de identificação (disponibilizada pelo sistema de inscrição) fixada na garrafa em local visível não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas e growlers. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.

2.2 É permitida a participação de bebidas comercializadas em barril. Neste caso, não há necessidade de possuir rótulo e as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação gerada pelo sistema de inscrição.

2.3 As bebidas inscritas na Categoria Experimental deverão apresentar a etiqueta de identificação, porém não é necessário possuir rótulo.

2.4 Todos os recipientes deverão possuir a etiqueta de identificação que será disponibilizada no sistema para download no final das inscrições, contendo as seguintes informações: nome da empresa, nome da bebida, estilo, categoria inscrita e QR Code.

2.5 Os participantes devem enviar as amostras inscritas nas seguintes quantidades: 8 recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers, contendo no mínimo 300ml.

2.6 Os recipientes enviados para o BBC não serão devolvidos.

3. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

3.1 As amostras deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas, latas ou growlers) devem estar separados dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão, no entanto, o plástico-bolha é o mais indicado. O plástico utilizado na embalagem não deverá conter fita adesiva, com a finalidade de facilitar o desembrulho e logística da equipe de recepção.

3.2 As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela.

3.3 Para as bebidas não pasteurizadas, as mesmas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente, em isopores com gelo gel. Ressalta-se que, todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido.

3.4 Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas, latas ou growlers) da luz e procurar um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não esquecer de identificar o conteúdo como frágil.

3.5 As empresas que optarem pelo envio por meio dos Correios, devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade do BBC em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria. Portanto, a própria empresa deve providenciar a entrega no local indicado pela Comissão Organizadora.

3.6 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa participante.

3.7 A Comissão Organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as amostras previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

3.8 A equipe de organização do evento não se responsabilizará por garrafas, latas ou growlers extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

3.9 A equipe técnica entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha recipientes com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio, desde que haja tempo hábil.

3.10 A equipe técnica responsável pela recepção das amostras, no momento do recebimento das caixas, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. É de responsabilidade da Empresa participante que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as amostras inscritas e entregues nas caixas. A conferência individual das amostras inscritas será feita posteriormente.

3.11 A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do BBC, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

3.12 A equipe técnica irá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das bebidas até o momento do julgamento no BBC.

3.13 O endereço para envio das amostras será disponibilizado por email após a efetivação da inscrição. Atenção: o endereço será o local onde acontecerá o evento e não o da sede do Science of Beer. É responsabilidade da empresa participante o envio para o local correto.

4. DATAS E PRAZOS

4.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.beersummit.com.br/>, serão abertas no dia 23 de abril de 2024 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 24 de julho de 2024.

4.2 As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até o último dia de inscrições.

4.3 O período para recebimento das amostras será de 16 a 20 de setembro de 2024, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas recebidas antes e/ou após esse período.

4.4 O julgamento ocorrerá nos dias 23 a 26 de setembro de 2024 em Florianópolis/SC.

4.5 A Cerimônia de Premiação acontecerá no dia 27 de setembro de 2024 em Florianópolis/SC em local a ser divulgado e será transmitida online por meio do link: <https://www.beersummit.com.br/>.

5. TAXA DE INSCRIÇÃO

5.1 A taxa de inscrição, para cada amostra inscrita, será por lotes. Entre:

- 18 a 22 de abril – 1º lote será de R\$ 199,00 (cento e noventa e nove reais).
- 23 de abril a 23 maio – 2º lote será de R\$ 280,00 (duzentos e oitenta reais).
- 24 de maio a 24 de julho – 3º lote será de R\$ 360,00 (trezentos e sessenta reais).

5.2 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

6. ESTILOS ACEITOS

6.1 A competição seguirá baseada nos critérios:

- do Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) – Edição 2023. As descrições dos estilos do guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço: <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>;
- no Guia Beer Judge Certification Program (BJCP) nos casos dos estilos: Brazilian Beer - Catharina Sour (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x4-catharina-sour/>); Argentine Beer - 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/>);
- no Guia Beer Judge Certification Program (BJCP) para hidromel (<https://www.bjcp.org/style/2015/mead/>) e sidra (<https://www.bjcp.org/style/2015/cider/>);

descritos neste regulamento, nos casos dos estilos Brazilian Beer* – com frutas; com ervas e especiarias; com madeira; com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro – e kombucha (descrição em breve).

6.2 As empresas que pretendem se inscrever no BBC devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos antes de registrar uma amostra. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas no estilo adequado, já que os jurados avaliarão as amostras com base nas descrições dos estilos.

6.3 É da responsabilidade de cada empresa participante inscrever a sua bebida no estilo apropriado. A equipe do BBC não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

6.4 Estilos aceitos no 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



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



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 Bernsteinfarbenes 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



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 Spontaneous 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

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



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
- 10.11 Pumpkin Spice Beer
- 10.12 Pumpkin/Squash Beer
- 10.13 Coffee Beer
- 10.14 Chili Pepper Beer
- 10.15 Herb and Spice Beer
- 10.16 Specialty Beer
- 10.17 Specialty Honey Beer
- 10.18 Rye Beer
- 10.19 Brett Beer

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

- 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 [5]

- Kombucha Original
- Kombucha com Álcool
- Kombucha Envelhecida
- Kombucha com Baixo ou Sem Adição de Açúcar
- Kombucha com Infusão de Espécie Vegetal, Botânico ou Floral
- Kombucha com Fruta
- Kombucha com Vegetal
- Kombucha com Especiaria
- Kombucha com Erva
- Kombucha com Mel
- Kombucha com Melado ou Açúcar de Origem Vegetal
- Kombucha Energética (com café ou outros estimulantes)
- Kombucha Sazonal (saborizada com ingredientes de determinada época do ano)
- Kombucha Mista (com fruta + outro ingrediente como especiaria, erva, etc)





[1] Descrição: os estilos de Cerveja Brasileira (Brazilian Beer com frutas, Brazilian Beer com ervas e especiarias, Brazilian Beer com madeira, Brazilian Beer com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro) podem ser de qualquer cor. Cerveja Brasileira deve ser a cerveja que utiliza ingredientes e/ou técnicas de processo característicos brasileiros. Estes ingredientes podem ser frutas, ervas, especiarias, leveduras, malte, lúpulo e madeiras. O cervejeiro deve obrigatoriamente especificar a "natureza brasileira" da cerveja (por exemplo, os tipos de ingredientes especiais usados ou o processo utilizado com descrição detalhada preferencialmente em inglês). Deverá ser informado também o estilo base que foi utilizado para a criação da cerveja. No mínimo 51% dos açúcares fermentáveis devem ser derivados de grãos malteados. As singularidades de processo, ingredientes usados e criatividade devem ser considerados como positivos na avaliação. Corpo é variável de acordo com o estilo base. Todas as características técnicas da cerveja deverão variar de acordo com o estilo base.

[2] O estilo de Cerveja Brasileira (Brazilian Beer: Chicha Contemporânea) é um estilo inspirado na Chicha Tradicional, porém, olhando para técnicas modernas as quais é tendência em países andinos, como o Peru, o que vem se chamando de "Chicha Contemporânea". Uma cerveja leve, de corpo baixo, refrescante e com sabor único, frutado, que surpreende, que pode ser feita sem fruta, ou com fruta, quando recebe a denominação de "Frutillada Contemporânea". [Descrição no Anexo, página 27].

[3] O estilo de Cerveja Brasileira (Brazilian Beer: Manipueira Selvagem) é uma cerveja selvagem inspirada em parte do processo da bebida fermentada espontânea ancestral de povos originários da América do Sul, o Cauim. Fermentada a partir dos microrganismos presentes na Manipueira - líquido extraído da mandioca quando ela é prensada (suco de mandioca). [Descrição no Anexo, página 28].

[4] O estilo Gluten-Free Beer, no guia da Brewers Association, não aceita adição de enzimas, porém, o BBC irá aceitar cervejas inscritas nesse estilo que tenham essa adição.

[5] Kombucha é a bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY), segundo Instrução Normativa Nº 41, de 17 de setembro de 2019. [Descrição no Anexo, página 30].



7. CATEGORIAS

7.1 As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.

7.2 Categoria Comercial: bebidas já comercializadas pela empresa deverão ser inscritas nesta categoria.

7.3 Todas as cervejas inscritas serão julgadas pelos seus estilos e as categorias servirão para a premiação de Cervejarias do Ano

7.4 Todas as cervejas inscritas serão julgadas pelos seus estilos e as categorias servirão para a premiação de Cervejarias do Ano.

7.5 As cervejas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Cervejarias do Ano

7.6 Caso a Comissão Organizadora identifique bebida inscrita em categoria incorreta, como por exemplo, a inscrição de uma amostra que não é oficialmente comercializada pela empresa até o último dia de inscrição do BBC e foi inscrita como Categoria Comercial, esta amostra será desclassificada.

8. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

8.1 A empresa participante não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma bebida em mais de um estilo. Cada amostra deve ser inscrita em apenas um único estilo.

8.2 Se uma mesma bebida for inscrita em mais de um estilo, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desclassificados.

8.3 A empresa participante deverá informar e descrever na inscrição, preferencialmente em inglês, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado da amostra inscrita. Nesta descrição fica vedada a identificação da amostra ou da empresa, sob pena de desclassificação.

8.4 A empresa poderá encaminhar junto com a amostra inscrita as especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente para que o jurado possa identificar/conhecer estes ingredientes que sejam característicos da bebida. Quando houver caso de alimentos perecíveis, serão aceitos em seus formatos processados nos quais garantem a qualidade do produto. Por exemplo: geleias, licores, extratos etc. A embalagem e o envio são de responsabilidade da empresa participante. Cabe a empresa identificar o produto e informar sobre as formas de armazenamento.

8.5 A empresa participante deverá concordar via formulário de inscrição sobre a veracidade das informações de cadastro e das amostras inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das amostras inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas amostras.

JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

9. JURADOS

9.1 Os membros do júri serão selecionados pela Comissão Organizadora do BBC, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais de área.

9.2 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres cervejeiros, sommeliers e profissionais da área com notório saber.

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

10.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada no item 6 deste regulamento.

10.2 A avaliação de todas as amostras considerará apenas uma codificação dos recipientes em conjunto com as informações de estilo prestadas pela empresa participante, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).

10.3 Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

Ouro: uma amostra que representa o melhor de sua categoria, exemplificando com precisão as características do estilo, com apropriado equilíbrio entre o sabor, aroma e aparência.

Prata: uma excelente amostra que pode ter uma leve variação nas características do estilo, porém mantém os principais parâmetros de sua categoria, mostrando excelente sabor, aroma e aparência

Bronze: um bom exemplo do estilo que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

10.4 Em caso de haver estilos que não possuam amostras inscritas que contemplem os critérios do item acima, tais estilos não terão bebidas premiadas.

10.5 Não poderá ser premiada mais de uma amostra com a mesma medalha dentro de um mesmo estilo. Caso os jurados decidam que uma categoria contém três excelentes exemplos do estilo, eles atribuirão medalhas de Ouro, Prata e Bronze às amostras de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.

10.6 Na Ficha de Avaliação de cada amostra haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório

10.7 O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

10.8 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais não cabendo qualquer espécie de recurso.

11. PREMIAÇÃO

11.1 As premiações do Brasil Beer Cup serão:

- **Por estilo** (item 11.2), dividida nas categorias: Ouro, Prata e Bronze;
- **Cervejarias do Ano** (item 11.3). Essa premiação será dividida em cinco grupos: Cervejaria de pequeno porte; Cervejaria de médio porte; Cervejaria de grande porte; Cervejaria cigana; Brewpub.

- **The Best of Show** – Cervejas do ano (item 11.4). Essa premiação será dividida em dez grupos: Cerveja ácida; Cerveja Lager; Cerveja Ale; Cerveja envelhecida em madeira; Cerveja com adjunto; Cerveja lupulada; Cerveja híbrida; Brazilian Beer; Catharina Sour; Inovação.
- **Cervejeiro(a) do ano** (item 11.5). Essa premiação contemplará o(a) melhor cervejeiro(a) do ano de acordo com o número de pontos no cálculo de medalhas por estilo.
- **TOP 50** (item 11.9). Essa premiação reconhecerá as 50 melhores cervejarias desta edição com base no mesmo cálculo de pontuação de cervejaria do ano.
- **The Best of Show** – Outras Bebidas (item 11.10). Essa premiação será dividida em: Cidra, Hidromel e Kombucha.

POR ESTILO

Ouro
Prata
Bronze

CERVEJARIA DO ANO

- Cervejaria de pequeno porte
- Cervejaria de médio porte
- Cervejaria de grande porte
- Cervejaria cigana
- Brewpub

CERVEJEIRO DO ANO

Cervejeiro(a) com mais pontos nas premiações por estilos

TOP 50

Reconhecerá as 50 melhores cervejarias desta edição do BBC

THE BEST OF SHOW (OUTRAS BEBIDAS)

- Sidra
- Hidromel
- Kombucha

THE BEST OF SHOW CERVEJAS DO ANO

- Cerveja ácida
- Cerveja Lager, subdividida em:
 - Light Lager Beer
 - Dark Lager Beer
- Cerveja Ale, subdividida em:
 - Light Ale Beer
 - Dark Ale Beer
- Cerveja envelhecida em madeira
- Cerveja com adjunto
- Cerveja lupulada
- Cerveja híbrida
- Brazilian Beer
- Inovação
- Catharina Sour



11.2 Respeitando os critérios de avaliação descritos no item 10, serão premiadas as três primeiras amostras de cada estilo (descritos no item 6) em ordem decrescente de classificação final:

- 1º Lugar: Medalha de Ouro
- 2º Lugar: Medalha de Prata
- 3º Lugar: Medalha de Bronze

11.3 Premiação para Cervejarias do Ano: prêmio oferecido para a cervejaria que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas dentro do grupo a que pertence (Cervejaria de pequeno porte; Cervejaria de médio porte; Cervejaria de grande porte; Cervejaria cigana; Brewpub) somado com a premiação de The Best of Show.

11.3.1 Para cálculo da pontuação de Cervejaria do ano são utilizados os seguintes dados:

- Medalha de Ouro: 10 pontos;
- Medalha de Prata: 6 pontos;
- Medalha de Bronze: 3 pontos;
- The Best of Show: 10 pontos.

11.3.1.1 Em caso de empate no cálculo da pontuação, será considerado como critério de desempate a cervejaria que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata.

11.3.2 Os seguintes grupos serão divididos por tamanho de acordo com o volume de produção da cervejaria:

- Cervejaria de pequeno porte;
- Cervejaria de médio porte;
- Cervejaria de grande porte.

11.3.2.1 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela cervejaria no ato da inscrição. Esta informação será utilizada apenas para fins estatísticos e para divulgação das premiações de acordo com o grupo ao qual pertence. O BBC não irá divulgar a informação de volume de produção das cervejarias que não forem contempladas com a premiação de Cervejarias do Ano. A Comissão Organizadora irá determinar a quantidade produzida para que a cervejaria seja enquadrada nos grupos de pequeno, médio e grande porte conforme a quantidade de cervejarias e volume de produção informado na inscrição. Essa informação será divulgada após a efetivação das inscrições.

11.3.3 Na premiação de Cervejaria Cigana participará a cervejaria que terceiriza a sua produção, ou seja, que aluga o local e equipamentos onde as suas cervejas são produzidas.

11.3.4 Na premiação de Brewpub concorrerá o estabelecimento que produz e comercializa a cerveja, majoritariamente, no mesmo local.

11.3.5 A Cervejaria do ano será dividida pela marca da cervejaria e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

11.3.6 As cervejas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Cervejarias do Ano.

11.4 Premiação para as melhores cervejas do BBC - The Best of Show: participarão as cervejas contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas cervejas serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger a melhor cerveja do BBC dentro de cada grupo (Cerveja ácida; Cerveja Lager; Cerveja Ale; Cerveja envelhecida em madeira; Cerveja com adjunto; Cerveja lupulada; Cerveja híbrida; Brazilian Beer; Catharina Sour; Inovação), sendo premiado apenas o primeiro lugar de cada grupo.

11.4.1 A identificação do grupo o qual a cerveja pertence deverá ser informado pela cervejaria no ato da inscrição.

11.4.2 A organização do concurso poderá desclassificar a cerveja caso entenda que ela tenha sido inscrita em grupo equivocado.

11.4.3 Descrição de Inovação: cerveja que possua alguma característica inovadora, seja em matéria-prima, processo de fabricação, equipamento, envelhecimento de cerveja ou outro item a especificar. A inovação deve considerar algo novo e significativo, ou seja, algo que a diferencie, ainda que momentaneamente, do restante do mercado cervejeiro e que tenha sido benéfico para a cerveja/cervejaria. Algumas das características que serão avaliadas são: criatividade, novidade, impacto positivo etc. Nesse caso, é importante detalhar a característica inovadora no momento da inscrição, preferencialmente em inglês. Os jurados terão acesso ao comentário da cervejaria no momento do julgamento do The Best of Show Inovação, portanto, nesta descrição fica vedada a identificação da cerveja ou da cervejaria, sob pena de desclassificação. A cerveja vencedora do The Best of Show Inovação terá o comentário divulgado na Cerimônia de Premiação.

11.5 Premiação de Cervejeiro(a) do ano: será premiado o cervejeiro que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas por estilos.

11.5.1 Para cálculo da pontuação de Cervejeiro(a) do ano são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 10 pontos;
Medalha de Prata: 6 pontos;
Medalha de Bronze: 3 pontos.

11.5.2 A identificação do cervejeiro responsável pela cerveja deverá ser informada pela cervejaria no ato da inscrição.

11.6 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados a título de premiação.

11.7 Os vencedores dos prêmios de Cervejarias do ano e The Best of Show receberão troféus da Comissão Organizadora.

11.8 Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

11.9 A premiação Top 50 reconhecerá as 50 melhores cervejarias com base no mesmo cálculo de pontuação de cervejaria do ano (item 11.3.1):

Medalha de Ouro: 10 pontos;
Medalha de Prata: 6 pontos;
Medalha de Bronze: 3 pontos;
The Best of Show: 10 pontos.

As 50 cervejarias receberão um certificado a título de reconhecimento.

Selo "Top 50 Best Breweries BBC 2024": O selo "Top 50 Best Breweries BBC 2024" é uma distinção concedida às 50 melhores cervejarias em pontuação no prestigiado ranking do BBC 2024. Esse selo é um reconhecimento de excelência e destaque no cenário cervejeiro.

Ao receber o selo "Top 50 Best Breweries BBC 2024", sua cervejaria é oficialmente reconhecida como uma das melhores do setor. Esse selo é um símbolo de conquista e representa a qualidade excepcional de suas cervejas, assim como seu compromisso com a excelência e a inovação cervejeira.

Exibir o selo "Top 50 Best Breweries BBC 2024" é uma forma de demonstrar aos apreciadores de cerveja e ao mercado em geral que sua cervejaria está entre as mais respeitadas e premiadas. Isso contribui para fortalecer sua reputação, atrair novos clientes e estabelecer parcerias de destaque na indústria cervejeira.

Esse selo de prestígio será fornecido juntamente com materiais de marketing adicionais, permitindo que você promova e destaque essa conquista em seu site, embalagens, eventos e em outros canais de divulgação. Essa é uma oportunidade de se diferenciar e ganhar reconhecimento como uma das melhores cervejarias do mundo.

11.10 Premiação para as melhores amostras do BBC - The Best of Show - Outras Bebidas: participarão as amostras contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas amostras serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger a melhor amostra do BBC dentro de cada grupo (Cidra; Hidromel; Kombucha), sendo premiado apenas o primeiro lugar de cada grupo.

11.10.1 A identificação do grupo o qual a amostra pertence deverá ser informado pela empresa no ato da inscrição.

11.10.2 A organização do concurso poderá desclassificar a amostra caso entenda que ela tenha sido inscrita em grupo equivocado.

11.11 As premiações de outras bebidas (por estilo e The Best of Show) não entrarão para o cálculo de Cervejaria do Ano e TOP 50.

12. FICHAS DE AVALIAÇÃO

12.1 Todas as amostras inscritas serão avaliadas por uma ou mais mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será enviada para a empresa participante.

12.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão disponibilizadas no mesmo local de inscrição das amostras, no site <https://www.beersummit.com.br/>, após o fechamento do evento. O responsável pela inscrição da empresa deverá acessar o seu login no site do evento.

12.3 A Comissão Organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de email para o envio das fichas.

13. DESQUALIFICAÇÕES

13.1 Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

13.2 Amostras inscritas, porém, não enviadas pela empresa por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

INFORMAÇÕES GERAIS

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das empresas participantes.

14.2 As decisões da Comissão Julgadora e Comissão Organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

14.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do BBC.

15. CONTATOS

15.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por email. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.



PAGAMENTO, BOLETO E
DÚVIDAS GERAIS SOBRE
FINANCEIRO

ENVIAR EMAIL PARA
financeiro@scienceofbeer.com.br

15.1.2



ENVIO, RECEBIMENTO
E CONTROLE DAS
AMOSTRAS, REGULAMENTO,
JULGAMENTO E DÚVIDAS
GERAIS SOBRE O CONCURSO

ENVIAR EMAIL PARA
bbc@scienceofbeer.com.br
beersummit@scienceofbeer.com.br

ANEXO 1

Brazilian Beer: Chicha Contemporânea

A Chicha Contemporânea é uma categoria abrangente destinada a cervejas que não se encaixam em categorias de estilos existentes. Esta categoria é um espaço para experimentação, onde cervejeiros podem explorar técnicas incomuns, fermentáveis alternativos, adjuntos distintos e combinações inovadoras de estilos. Inspirada na cerveja ancestral sul-americana, a Chicha Tradicional, a Chicha Contemporânea busca incorporar elementos modernos e regionais, mantendo-se fiel à sua essência ácida e frutada, característica do malte de milho.

As cervejas Chicha Contemporâneas podem incluir ingredientes e processos únicos, como o uso de fermentáveis como xarope de bordo, mel ou sorgo, adjuntos como aveia, centeio ou batatas, ou mesmo combinações de estilos, como a Índia Brown Ale ou cervejas com frutas e especiarias. Elas também podem explorar variações fora de estilo de estilos existentes, cervejas históricas ou tradicionais, interpretações americanas de estilos europeus, clones de cervejas comerciais específicas e experimentações de cervejeiros.

Na Chicha Contemporânea, a harmonia entre os ingredientes especiais, processos de produção e a cerveja base é essencial. A presença dos ingredientes especiais deve ser perceptível no aroma e sabor, sem dominar completamente as características da cerveja base. A aparência, sabor e sensação na boca podem variar dependendo da cerveja base escolhida e dos ingredientes utilizados, resultando em uma experiência única e criativa para o consumidor.

É importante que os cervejeiros especifiquem a natureza experimental da cerveja, incluindo os ingredientes especiais utilizados, os processos adotados ou o estilo histórico sendo reproduzido. A criatividade e a inovação são aspectos valorizados nessa categoria, onde a originalidade e a qualidade da combinação final são os principais critérios de avaliação.

NOTA OFICIAL DO EDITAL

O estilo contemporâneo da Chicha está em desenvolvimento e iremos empregar as descrições e contribuições dos juízes participantes durante as sessões de julgamento para formular a descrição oficial da bebida. Essa abordagem nos possibilitará estabelecer uma definição oficial para o estilo.

Descrições e informações dos estilos Chicha Contemporânea e Manipueira Selvagem fornecidas gentilmente por Diego Simão | Coza Linda



ANEXO 2

Brazilian Beer: Manipueira Selvagem

Impressão Geral: Cerveja selvagem inspirada em parte do processo da bebida fermentada espontânea ancestral de povos originários da América do Sul, o Cauim. Fermentada a partir dos microrganismos presentes na Manipueira - líquido extraído da mandioca quando ela é prensada (suco de mandioca). Apesar de fermentação selvagem, possui características sensoriais comuns entre seus exemplares produzidos por cervejarias brasileiras, por conta de uma origem similar dos microrganismos fermentativos oriundos de uma única fonte, a Mandioca. Entretanto, apesar de suas características comuns, as cervejas possuem personalidades diferentes que surgem do terroir de cada local de produção (temperatura, água, microrganismos, técnicas de produção e etc). Cerveja clara onde o principal destaque está nos subprodutos de fermentação por microrganismos coletados a partir da fermentação espontânea do suco da Mandioca, o qual é chamado de Manipueira. Características oriundas de malte, lúpulo e barril, devem ser neutras ou sutis. Tem final seco, corpo baixo, com acidez complexa, mas balanceada, predominando notas cítricas e frutado em primeiro plano e funk variando de baixo a médio. Carbonatação de média a muito alta, com alta drinkability e lembrando espumante. Fermentação sempre em barris de madeira (sempre neutros) e sem controle de temperatura.

Aroma: Aroma de lúpulo de muito baixo a neutro. O malte é de sutil a neutro. Notas derivadas da fermentação, com predomínio cítrico, láctico e frutado em primeiro plano. Notas derivadas de acidez acética são aceitáveis e, quando presentes, devem ter intensidade baixa. Notas de aroma que se assemelham a farinha de mandioca podem estar presentes. Notas de aroma fenólico que remetem a medicinal ocorrem durante o processo de produção e podem aparecer de modo baixo a muito baixo, mas não podem prejudicar/dominar. O funk e notas rústicas, derivadas de *brettanomyces* podem ou não estar presentes, e sua intensidade não deve se sobrepor às notas cítricas. Notas de baunilha ou outros derivados da madeira dos barris de madeira onde a fermentação ocorreu podem aparecer, mas sempre de baixo a muito baixo, não se destacando na composição geral.

Aparência: Cor clara, variando de palha a dourado muito claro. Usualmente cristalina, mas uma leve turbidez é aceitável. Formação alta de colarinho branco, mas pouco persistente, com bolhas firmes e constantes.

Sabor: Sabor de lúpulo de baixo a neutro. Caráter de malte neutro, de baixo a muito baixo, sendo sutil no equilíbrio. Sem sabores de malte tostado ou torrado. O amargor percebido é de baixo a muito baixo. Notas derivadas da fermentação, com predomínio de acidez cítrica e láctica em primeiro plano. Notas de acidez acética são aceitáveis, quando presentes, não devem passar de intensidade baixa. Notas de sabor fenólicas podem aparecer de modo baixo a muito baixo, mas não podem dominar o conjunto. O funk e notas rústicas, derivadas de *brettanomyces*, podem ou não estar presentes, e sua intensidade não deve se sobrepor às notas cítricas. Notas de baunilha ou outros derivados da madeira onde a fermentação ocorreu podem aparecer, mas sempre de baixo a muito baixo, não se destacando na composição geral.

Sensação na Boca: Corpo de baixo a muito baixo com carbonatação de média a muito alta, lembrando espumante. Sem adstringência de amargor ou aspereza derivada do lúpulo. O aquecimento alcoólico pode estar presente, mas nunca deve ser quente. Cremosidade baixa.

Comentários: A cerveja é produzida em diferentes áreas do país sobre diferentes temperaturas e possuem características em comum. Porém, o caráter da água pode variar de acordo com o local de produção e o corpo podendo variar caso a fonte seja muito mineralizada. Entretanto, como é um caso muito raro no Brasil, deve se considerar como exceção. A fermentação desta cerveja ocorre sempre em barril de madeira que variam de tamanho entre 180L e 225L. Os barris devem ser sempre neutros e não é sua função interferir diretamente no processo, já que, o tempo de fermentação em barril pode variar de acordo com a temperatura local e velocidade de fermentação, forçando assim diferentes intensidades de contribuição de notas amadeiradas (de neutra a sutil). Nunca a cerveja deve apresentar notas das bebidas que passaram anteriormente pelo barril. A cerveja não deve ser, por conta disso, colocada no estilo Barrel Aged Sour Beer quando as notas de madeira não são dominantes.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal selvagem originado em 2018 na Cervejaria Cozalinda (em Florianópolis/SC) e que serviu de base para um projeto maior e colaborativo. O projeto iniciou como uma ideia de cerveja colaborativa entre a Cervejaria Cozalinda e Cervejaria Zalaz (MG), mas logo mais cervejarias se interessaram em participar e ganhou o apoio da Associação

Brasileira de Cervejas Artesanais (ABRACERVA) para orquestrar o projeto. Em seu primeiro ano teve adesão de 55 cervejarias de todo país, sendo a primeira safra coletiva lançada em 2023 e a cada ano se mantém a produção das safras. As safras são lançadas sempre em setembro durante os eventos da Semana Selvagem, evento focado em cervejas selvagens organizado pela ABRACERVA em São Paulo Capital.

Ingredientes: Maltes base pilsen ou muito claros com no mínimo 70% até 98%. Mandioca, em diferentes formatos (tapioca, fécula, farinha, polvilho e etc), sendo no mínimo 2% e no máximo 30%. Outros maltes e adjuntos originados em trigo, aveia e centeio, por exemplo, podem ser utilizados em volumes entre 0% e 28%. Não são permitidos maltes especiais que venham a ter protagonismo



em cor ou sabor. Quaisquer lúpulos são permitidos, desde que não interfiram sensorialmente nos parâmetros estabelecidos. Água não deve sofrer alteração. A manipueira pode ser coletada em engenho de mandioca ou através da prensagem de mandioca diretamente na cervejaria. Frutas não devem aparecer neste estilo, organizadores devem observar a necessidade de Manipueira com Frutas como outro estilo independente e não julgar em conjunto.

Brazilian Beer: Manipueira Selvagem

Comparação de Estilos: Menos sabor de malte, amargor e cor do que uma Tradicional Saison. Menos funk e menor sabor de malte que cervejas do estilo Lambic e Gueuze. Aroma e sabor são únicos, como notas que lembram de farinha de mandioca e não possuem comparação. Sua acidez nunca predominantemente acética e esse tipo de acidez sempre é deve ser, no máximo, sutil e mais baixa do que uma Flanders Red Ale.

Estatísticas:

OG: 1,036 - 1,047

IBU: 20 - 30 FG: 0,990 - 1,004

SRM: 2 - 4 ABV: 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). Atributos de Estilo: Cerveja Selvagem, Acidez, Complexidade, Rusticidade, Carbonatação, Drinkabilidade.

Descrições e informações dos estilos Chicha Contemporânea e Manipueira Selvagem fornecidas gentilmente por Diego Simão | Coza Linda



ANEXO 3

Kombucha

Kombucha é a bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY). Originária da China, onde tem uma longa história de uso, kombucha é apreciada por seus potenciais benefícios à saúde, que incluem melhora da digestão, aumento da imunidade e desintoxicação do corpo.

A kombucha não alcoólica elaborada somente com os ingredientes obrigatórios, ou seja, isenta de quaisquer ingredientes opcionais, poderá ser designada KOMBUCHA ORIGINAL. Os ingredientes obrigatórios são: água potável, infusão ou extrato aquoso de *Camellia sinensis*, cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY) adequadas para fermentação alcoólica e acética.

A kombucha pode conter ingredientes opcionais como fruta, vegetal, especiaria, erva, mel, ou qualquer outro ingrediente, desde que seja aprovado pela ANVISA. É permitido aditivos aromatizantes naturais e corantes naturais autorizados em legislação específica da ANVISA. Também é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislação específica da ANVISA.

Descrições e informações de Kombucha obtidas da Instrução Normativa Nº 41, de 17 de setembro de 2019.





Todo o material presente neste documento está protegido por direitos autorais e propriedade intelectual. É estritamente proibida a reprodução, cópia ou distribuição de qualquer texto, imagem ou conteúdo sem consentimento prévio por escrito. Qualquer uso não autorizado será sujeito a medidas legais conforme previsto pelas leis de direitos autorais e propriedade intelectual.

Brasil Beer Cup 2024



BRASIL
BEER
CUP 2024
FLORIANÓPOLIS-SC



@brasilbeercup