



Reglamento del VII Concurso Interno

Club de Cerveceros Caseros del Uruguay

PRESENTACIÓN

SOBRE EL CONCURSO

SOBRE LOS PARTICIPANTES

SOBRE LAS FECHAS DEL CONCURSO

SOBRE LOS ESTILOS

SOBRE LA CATA Y LOS JUECES

PROCESO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS

ESTILOS DE CERVEZA PARA SER EVALUADOS

18. Pale American Ale / 18A. Blonde Ale

14. Scottish / 14A. Scottish Light

25. Strong Belgian Ale / 25B. Saison

16. Dark British Beer / 16B. Oatmeal Stout

2. International Lager / 2A. International Pale Lager

SOBRE LAS BOTELLAS Y TAPITAS

SOBRE EL ENVÍO DE MUESTRAS

SOBRE LA RECEPCIÓN Y CODIFICACIÓN DE MUESTRAS

SOBRE LA ACEPTACIÓN DEL REGLAMENTO

SOBRE LOS RESULTADOS

SOBRE LA PREMIACIÓN

DISPOSICIONES GENERALES

Séptimo Concurso Interno

11 de Agosto de 2018

Club de Cerveceros Caseros del Uruguay

Organización:

Comisión de Concursos

1. PRESENTACIÓN

1.1. El Club de Cerveceros Caseros del Uruguay tiene el honor de realizar el Séptimo Concurso Interno exclusivo para socios. Se evaluarán 5 estilos de cerveza. El Concurso, será de acuerdo con los padrones internacionales del BJCP 2015 (Beer Judge Certification Program).

1.2. Tiene por objetivos:

- Agrupar a todos los cerveceros caseros del país, dar a conocer y difundir la cerveza casera y nuestras actividades como grupo; divulgar y fortalecer el Club de Cerveceros Caseros del Uruguay en el ámbito local, regional e internacional.
- La promoción del consumo responsable y socialmente aceptable, de la cerveza con un fin placentero.
- La difusión del conocimiento vinculado a la cerveza, sus productos, técnicas, procesos culturales y ciencias afines.
- La práctica de actividades con el fin de mejorar la calidad de la cerveza a través de estudios, encuentros, festivales, cursos y concursos.
- Ser articulador con la comunidad cervecera del Uruguay con la finalidad del perfeccionamiento constante del producto cerveza.
- El intercambio de acciones con actores públicos y privados, nacionales y extranjeros relacionados con la actividad.
- La docencia y capacitación en cultura de la temática.

2. SOBRE EL CONCURSO

2.1. El VII Concurso Interno será realizado en su totalidad por el Club de Cerveceros Caseros de Uruguay.

2.2. La organización del Concurso, es de exclusiva responsabilidad del Club de Cerveceros Caseros del Uruguay y las comisiones organizadoras formadas para tal fin.

2.3. El concurso es de carácter meramente Cultural, en el cual los participantes enviarán muestras de cervezas elaboradas de forma casera, las que serán evaluadas por un Jurado Nacional e Internacional y las ganadoras serán acreedoras de premios que se detallan más adelante en este documento. El organizador dará prioridad a los jueces certificados por BJCP.

2.4. Las muestras deben ser caseras y elaboradas íntegramente en equipos domésticos pequeños, liberadas de cualquier fin comercial, sea para fábricas, bares o cualquier otro establecimiento.

2.5. No es vedada la participación de los organizadores de este concurso.

3. SOBRE LOS PARTICIPANTES

3.1. No pueden participar personas menores de 18 años.

3.2. Cualquier socio activo del Club de Cerveceros Caseros del Uruguay está habilitado para participar del concurso, siempre y cuando cumpla las siguientes reglas:

- A. No podrán participar cervezas realizadas en equipos comerciales, sin importar su tamaño o tecnología (*Se describe equipo comercial como equipamiento utilizado para hacer cerveza que tiene como fin la venta*).
- B. No podrán participar dueños de cervezas o cervecerías comerciales
- C. Se habilita a participar a empleados de cervecerías siempre y cuando la cerveza no sea hecha en equipos comerciales (punto A)

3.4. Son aceptadas solamente las muestras de socios del Club de Cerveceros Caseros del Uruguay

3.5. El organizador del concurso se reserva el derecho de no otorgar premio alguno en caso que las reglas citadas no sean cumplidas en su integridad.

3.6. El organizador del concurso podrá a su criterio descalificar a cualquier participante del concurso en caso que haya indicios de fraude.

4. SOBRE LAS FECHAS DEL CONCURSO

4.1. El cronograma del concurso respetará las siguientes fechas:

- 08/06/2018 - Lanzamiento del VII Concurso Interno
- 08/06/2018 - Divulgación del reglamento aprobado
- 08/06/2018 - Inicio de inscripción de muestras
- 01/07/2018 - Inicio de recepción de muestras
- 03/07/2018 - Fin de inscripción de muestras
- 08/08/2018 - Fin del plazo de inscripción y recepción de muestras
- 11/08/2018 - Juzgamiento de muestras
- 13/08/2018 - Divulgación de resultados

4.2. Las fechas son definidas para que la mayor parte de los cerveceros caseros tengan el tiempo necesario para la elaboración de las muestras que serán enviadas al concurso.

4.3. La organización del concurso se reserva el derecho de alterar las fechas y el cronograma del concurso por motivos de fuerza mayor o para una realización más plena del concurso.

5. SOBRE LOS ESTILOS

5.1. Los estilos elegidos para esta edición son:

- 18. Pale American Ale / 18A. Blonde Ale
- 14. Scottish / 14A. Scottish Light
- 25. Strong Belgian Ale / 25B. Saison
- 16. Dark British Beer / 16B. Oatmeal Stout
- 2. International Lager / 2A. International Pale Lager

5.2. Todas las muestras de cerveza inscritas en el concurso serán evaluadas de acuerdo con la guía de directrices del BJCP 2015, dichas directrices se encuentran traducidas al español en el punto nro. 8.

6. SOBRE LA CATA Y LOS JUECES

6.1. La cata será efectuada a ciegas sin otra identificación que el Código asignado a la muestra por el organizador.

6.2. Los Jueces y no jueces (Stewards) se ajustarán a las normativas del BJCP 2015 detalladas en su página (www.bjcp.org).

6.3. Se conformará como Staff del jurado la siguiente configuración de roles: Juez Director, Juez de cabecera, Juez BJCP, Juez Invitado, Stewards.

6.4. Los jueces designados, se reunirán en la fecha, lugar y horario que se determine para la evaluación de las muestras designado por el comité organizador.

6.5. Las cervezas serán divididas de forma aleatoria en grupos o cantidades iguales por cada estilo denominadas “rondas de cata”.

6.6. Cada muestra será evaluada por al menos 2 jueces, de los cuales uno deberá ser juez BJCP.

6.7. El método de cata se realizará de acuerdo a los parámetros del BJCP.

6.8. Los jueces recibirán las planillas correspondientes junto a un instructivo para su confección y una copia de la guía de estilos a evaluar.

6.9. Será responsabilidad del Staff y del comité organizador asegurar que el código que figure en las muestras sea idéntico al de las planillas que admitan.

6.10. Una vez evaluada cada ronda de cata, los jueces deberán entregar inmediatamente las planillas con las calificaciones completas al Stewart y éste entregar al Juez Director quién lo enviará al organizador.

6.11. Puede haber más de una ronda, o “Best of Show”, pasarán la ronda aquellas cervezas que superen los 25 puntos. Si las muestras superan la cantidad de recursos disponibles por los jueces, o la organización, el Juez Director podrá elevar la barrera del puntaje para los estilos.

6.12. Si los jueces lo determinan, podrán dejar premios vacantes si las muestras de las cervezas presentadas no alcanzan los puntos establecidos por el Juez Director. Dichos lugares quedarán vacantes.

6.13. Para la ronda final, se podrá optar por una segunda ronda evaluando bajo el sistema de puntuación, por lo que los nuevos puntajes promedios obtenidos en cada muestra determinarán las posiciones finales. En el caso de optar por hacer la ronda final por el sistema “Best of Show” el grupo de muestras seleccionadas serán evaluadas en base a sus atributos y en mutuo acuerdo se determinarán las posiciones finales.

6.14. El formato “Best of Show” es aplicado para elegir al ganador de todos los estilos ganadores participantes, que serán evaluados en una nueva mesa de evaluación conformada por los Jueces de Cabecera de todas las mesas.

7. PROCESO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS

7.1. Todas las inscripciones serán electrónicas y deberán ser realizadas en el sitio de nuestro Club: [Formulario inscripción ON-LINE](#) y el interesado deberá seguir las instrucciones allí presentadas.

7.2. El proceso de inscripción es de 3 etapas:

7.3. Etapa I – Inscripción del participante a través del formulario WEB

7.4. Etapa II – Pago de la tasa de inscripción

7.5. Etapa III – Envío de muestras conforme el reglamento.

7.6. Luego de recibidas las muestras y codificadas, recibirá un mail de confirmación.

7.7. El participante deberá indicar en el formulario web en cuantos estilos participa.

7.8. En caso que la comisión organizadora lo crea necesario, las muestras pueden ser descalificadas del certamen en cualquier proceso de inscripción o hasta mismo en la premiación, independiente de enviar el mail de confirmación o declararlo ganador de algún Premio. Se hará el aviso de forma verbal, electrónico, escrito o cualquier otro.

7.9. El Valor de la inscripción son los expresados a continuación, pudiéndose presentar en todos los estilos a calificar en el concurso.

Precio total (pesos)

Cantidad de muestras presentadas

1 2 3 4 5

Costo: \$300 \$500 \$700 \$850 \$850

7.10. El valor de las inscripciones será utilizado para cubrir los gastos de la organización del concurso.

7.11. No existe un mínimo ni máximo de participantes.

7.12. Cada Participante puede presentar una sola muestra por estilo/sub estilo a evaluar.

7.13. Al haber 5 estilos permitidos, el participante deberá indicar en el formulario en cuales participa; en uno, dos, tres, cuatro o los cinco.

8. ESTILOS DE CERVEZA A SER EVALUADOS

18A. Blonde Ale

Impresión General: Una cerveza artesanal americana fácil de beber y accesible, orientada a la malta, frecuentemente con interesantes notas a fruta, lúpulo o carácter de malta. Bien balanceada y limpia, es una pinta refrescante sin sabores agresivos.

Aroma: Ligero a moderado aroma a malta dulce, posiblemente con una ligera nota a pan o caramelo. Baja a moderada frutuosidad es opcional, pero aceptable. Puede tener un aroma a lúpulo de bajo a medio y puede reflejar casi cualquier variedad de lúpulo aunque son comunes notas cítricas, florales, frutales y especiadas.

Apariencia: Color amarillo suave a dorado profundo. Clara a brillante. Espuma blanca baja a media con regular a buena retención

Sabor: Suave dulzor maltoso inicial, pero opcionalmente con algún carácter ligero de sabor a malta (por ejemplo, pan, tostado, bizcocho, trigo) puede también estar presente. Sabores a caramelo típicamente ausentes; si están presentes, son típicamente notas a caramelo pálido. Ésteres frutales de bajo a medio son opcionales, pero bienvenidos. Sabor a lúpulo ligero a moderado (cualquier variedad), pero no debería ser demasiado agresivo. Amargor medio-bajo a medio, pero el balance es normalmente hacia la malta o aún entre malta y lúpulo. Final medio-seco a ligeramente dulce-maltoso. La impresión de dulzor es frecuentemente una expresión del bajo amargor más que del dulzor residual.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación media a alta. Delicado sin ser intenso. Comentarios: Alternativa de brewpub a la standard lager americana, típicamente ofrecida como una cerveza artesanal de entrada.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana producida por muchas microcervecías y brewpubs, particularmente aquellos que no pueden producir lagers. Existen variaciones regionales (muchos brewpubs de la costa oeste de Estados Unidos son ejemplos más asertivos, como pale ales), pero en la mayoría de los lugares esta cerveza está diseñada como la menos desafiante de su tipo.

Ingredientes Característicos: Generalmente todo malta, pero puede incluir hasta un 25% de malta de trigo y algún azúcar como adjunto. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usado. Levadura limpia americana, ligeramente frutal inglesa o Kölsch. También puede ser hecha con levadura lager o acondicionada en frío. Algunas versiones pueden tener miel, especias y/o añadir fruta, aunque si alguno de esos ingredientes es más fuerte que el sabor de fondo, debería ser registrada en la categoría de especialidades.

Comparación de Estilos: Típicamente tiene más sabor que las American Lagers y las Cream Ales. Menos amargor que una American Pale Ale.

Estadísticas Vitales: OG: 1.038 – 1.054

IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew.

14A. Scottish Light

Impresión General: Una cerveza centrada en la malta, generalmente acaramelada, con quizás algunos ésteres y ocasionalmente un retrogusto a butterscotch. Lúpulos sólo para balancear y apoyar a la malta. El carácter a malta puede variar desde seco y granoso, a rico, tostado y acaramelado, pero nunca quemado, y sobre todo nunca con un carácter a humo de turba. Tradicionalmente las Scottish Ale más oscuras a veces se acercan al color negro, pero carecen de cualquier carácter quemado o abiertamente torrado.

Aroma: Maltosidad baja a media, a menudo con sabores de migas de pan tostadas, bizcochos y galletas inglesas. Caramelo bajo a medio-bajo es admisible. Suave carácter a frutas de carozo en los mejores ejemplos. Puede tener bajo aroma a lúpulo inglés tradicional (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.). El humo de turba es inapropiado.

Apariencia: Color cobre pálido a marrón muy oscuro. Clara. Espuma baja a moderada, cremosa y blanquecina.

Sabor: Enteramente centrado en la malta, con sabores que van desde malta pale, a pan, con matices a caramelo, a malta ricamente tostada (pero nunca quemada), o a una combinación de estos. Los ésteres frutales no son requeridos pero añaden profundidad cuando todavía no son altos. Amargor de lúpulo para balancear la malta. Sabor a lúpulo de bajo a ninguno también es permitido, y debería ser de carácter tradicional inglés (terroso, floral, cítrico a naranja, especias, etc.). El final varía desde rico y maltoso, a seco y granoso. Un sutil carácter a butterscotch, sin embargo no a azúcar quemada. El balance malta-lúpulo se inclina hacia la malta. Humo de turba es inapropiado.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-bajo a medio. Carbonatación baja a moderada. Puede ser relativamente rica y cremosa, a seca y granosa.

Comentarios: Centradas en la malta, obtienen la mayoría de su carácter de las maltas especiales, nunca del proceso. Maltas quemadas o azúcares de mosto vía “caramelización de olla de hervido” no son tradicionales ni tampoco tienen abiertamente un carácter “butterscotch”. Es principalmente un producto de barril. El carácter a humo es inapropiado, como cualquier otro que tradicionalmente viniera de turba en la fuente de agua. Las Scottish Ale con carácter ahumado deberían registrarse como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente utilizaba maltas pale escocesas, sémola o maíz en hojuelas, y caramelo de cervecería para el color. Más tarde adaptó el uso de ingredientes adicionales tales como maltas ámbar o marrones, maltas cristal y de trigo, granos tostados o azúcares oscuras para el color, pero no para un sabor ‘tostado’. Los adjuntos de azúcar son tradicionales. Levadura limpia o levemente frutal. Malta ahumada de turba no es auténtica y es inapropiada. Carácter similar a una Wee Heavy, pero mucho más ligero. Similar en color a una Dark Mild, pero un poco más débil en intensidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.030 – 1.035

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013

25B. Saison

Impresión General: Comúnmente una ale belga pálida, refrescante, altamente atenuada, moderadamente amarga, de intensidad moderada y con un final muy seco. Por lo general altamente carbonatada, utilizando granos de cereales no cebada y especias opcionales para la complejidad, como complemento del expresivo carácter de la levadura, que es frutal, especiada y no demasiado fenólico. Las variaciones menos comunes incluyen versiones con menor o mayor contenido de alcohol, así como las versiones más oscuras con un carácter a malta adicional.

Aroma: Muy aromática, con características frutales, especiadas y lupuladas evidentes. Los ésteres pueden ser bastante altos (moderados a altos), a menudo con reminiscencias de frutas cítricas como naranjas o limones. Los lúpulos son de bajos a moderados, a menudo especiados, florales, terrosos o frutales. Las versiones más fuertes pueden tener una nota suave y especiada a alcohol (en baja intensidad). Las notas especiadas son típicamente a pimienta, en lugar de a clavo de olor, pudiendo ser de altas a moderadamente fuertes (normalmente derivadas de la levadura). La adición de hierbas o especias sutiles complementarias es admisible, pero no deben dominar. Típicamente, el carácter de la malta es ligeramente granoso y bajo en intensidad. Las versiones más oscuras y más fuertes tendrán malta más evidente, con las versiones más oscuras mostrando características asociadas con granos de ese color (tostado, bizcocho, caramelo, chocolate, etc.). En las versiones donde la acidez está presente en lugar del amargor, se puede detectar algo de carácter agrio (de bajo a moderado).

Apariencia: Las versiones pálidas son a menudo de un color naranja pálido distintivo, pero pueden ser de doradas a ámbar (dorado a ámbar-dorado es lo más común). Las versiones más oscuras pueden ir desde el cobrizo hasta el marrón oscuro. Espuma de larga duración, densa y rocosa de color blanco a marfil, que resulta en un característico encaje belga (Belgian lace) en el cristal a medida que se desvanece. La claridad es de pobre a buena, aunque la turbidez no es inesperada en este tipo de cerveza sin filtrar. Efervescente.

Sabor: Sabores frutales y especiados medio-bajos a medio-altos, apoyados por un bajo a medio suave carácter a malta, a menudo con algunos sabores a grano. El amargor es típicamente moderado a alto, aunque la acidez puede estar presente en lugar del amargor (ambos no deben ser sabores fuertes al mismo tiempo). La atenuación es extremadamente alta, lo que da como resultado un acabado seco característico esencial para el estilo; una Saison nunca debe terminar dulce. El carácter frutal es frecuentemente cítrico (naranja o limón) y las especias son típicamente pimentadas. Permite un rango de balance en las características frutales-especiadas; a menudo impulsado por la selección de la levadura. El sabor a lúpulo es de bajo a moderado, generalmente con un carácter especiado o terroso. El equilibrio es hacia el carácter frutal, especiado, lupulado, con cualquier amargor o acidez no sobreponiéndose a estos sabores. Las versiones más oscuras tendrán más carácter a malta, con una gama de sabores derivados de las maltas oscuras (tostado, pan, bizcocho, chocolate, etc.) que apoyan el carácter frutal-especiado de la cerveza (los sabores tostados no son típicos). Las versiones más fuertes tendrán más sabor a malta, en general, así como una impresión ligera de alcohol. Las hierbas y especias son completamente opcionales, pero si están presentes deben utilizarse con moderación y no en detrimento del carácter de la levadura. El final es muy seco y el retrogusto es típicamente amargo y especiado. El amargor del lúpulo puede ser

restringido, aunque puede parecer acentuado debido a los altos niveles de atenuación. **Sensación en Boca:** Cuerpo ligero a medio. La sensación de alcohol varía con la intensidad, desde ninguna en la versión de mesa, a ligera en las versiones estándar, a moderada en las versiones más altas. Sin embargo, cualquier carácter tibio debe ser bastante bajo. Muy alta carbonatación con una cualidad efervescente. Hay suficiente acidez punzante en la lengua para equilibrar el acabado muy seco. En las versiones con acritud, un carácter ácido bajo a moderado puede agregar un toque refrescante, pero no debe provocar fruncimiento (opcional).

Comentarios: Existen variaciones en intensidad y color, pero todas ellas tienen características similares y balance, en particular el carácter refrescante, muy atenuado y seco, con una alta carbonatación. No existe una correlación entre la intensidad y el color. El balance puede cambiar un poco con las variaciones de intensidad y color, pero el parecido familiar con la cerveza artesanal original debe ser evidente. Las versiones pálidas son probablemente más amargas y tienen más carácter a lúpulo, mientras que las versiones más oscuras tienden a tener más carácter a malta y dulzor, dando una presentación más balanceada. Las versiones más fuertes a menudo tendrán más sabor a malta, riqueza y cuerpo, simplemente debido a su gravedad mayor. A pesar de que tienden a estar muy bien atenuadas, pueden no ser percibidas tan secas como las saisons de intensidad estándar. El carácter de la levadura Saison es una necesidad, aunque las versiones maltosas y más ricas tienden a enmascarar este carácter. A menudo llamadas Farmhouse Ales en USA, este término no es común en Europa, donde no son más que parte de un grupo más grande de ales artesanales.

Historia: Una ale de provisión originalmente elaborada en Valonia, la francófona parte de Bélgica, para consumo durante la temporada activa de cultivo. Originalmente un producto de menor alcohol a fin de no debilitar a los trabajadores del campo, pero también existían productos con intensidad de taberna. Los productos de mayor intensidad y diferentes colores aparecieron después de la Segunda Guerra Mundial. La Saison moderna más conocida, Saison Dupont, fue elaborada por primera vez en la década de 1920. Originalmente una cerveza ale artesanal rústica, elaborada con ingredientes agrícolas producidos en granjas locales, ahora se elabora principalmente en grandes cervecerías que todavía conservan la imagen de sus orígenes humildes.

Ingredientes Característicos: Típicamente no es especiada, con la levadura, el lúpulo y el grano proporcionando el carácter; aunque las especias se permiten si proporcionan un carácter complementario. Maltas base continentales son típicas, pero la molienda contiene con frecuencia otros granos como trigo, avena, centeno o espelta. Adjuntos tales como azúcar y miel también pueden servir para añadir complejidad y secar la cerveza. Las versiones más oscuras normalmente utilizarán maltas más ricas, más oscuras, pero no de tipos tostados. Lúpulos tipo Saaz, Styrian o East Kent Golding se utilizan comúnmente. Una amplia gama de hierbas o especias puede agregar complejidad y singularidad, pero siempre deben combinar bien con el carácter de la levadura y lúpulo. Brettanomyces no es típico para este estilo; Saisons con Brett se deben ingresar en la categoría American Wild Ale.

Comparación de Estilos: De intensidad estándar y color pálido (la variedades más comunes), como una Belgian Blond Ale más altamente atenuada, lupulada y amarga con un carácter más fuerte de la levadura. De súper intensidad y color pálido, similar a un Tripel belga, pero a menudo con más cualidades a grano, rústicas y a veces con un carácter de levadura más especiado.

Instrucciones de Entrada: El participante debe especificar la intensidad (de mesa, estándar, muy alta) y el color (pálido, oscuro).

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.065 (estándar)

IBUs: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 (estándar)
SRM: 5 – 14 (pálida)	ABV: 3.5 – 5.0% (de mesa)
15 – 22 (oscura)	5.0 – 7.0% (estándar)
	7.0 – 9.5% (muy alta)

Ejemplos Comerciales: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

16B. Oatmeal Stout

Impresión General: Una ale maltosa, tostada, muy oscura y de cuerpo pleno con un sabor complementario a avena. El dulzor, el equilibrio y la impresión de avena pueden variar considerablemente.

Aroma: Granos tostados leves, en general, con un carácter a café. Un dulzor maltoso puede sugerir una impresión a café y crema. La frutuosidad debe ser de baja a medio-alta. Diacetilo medio-bajo a ninguno. Aroma a lúpulo medio-bajo a ninguno, terroso o floral. Un ligero aroma a grano y nuez por la avena es opcional.

Apariencia: Color marrón medio a negro. Espuma gruesa, cremosa y persistente de color canela a marrón. Puede ser opaca (si no, debe ser cristalina).

Sabor: Similar al aroma, con un sabor que va de suave café tostado a café con crema, con una frutuosidad de baja a moderadamente-alta. La avena y los granos tostados oscuros proporcionan cierta complejidad de sabor; la avena puede agregar un sabor a nuez, a grano o terroso. Los granos oscuros pueden combinarse con el dulzor de la malta para dar una impresión a chocolate con leche o café con crema. Amargor del lúpulo medio con balance hacia la malta. Final medio-dulce a medio-seco. Diacetilo medio-bajo a ninguno. Sabor a lúpulo medio-bajo a ninguno, por lo general terroso o floral.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno, suave, sedoso, aterciopelado y en ocasiones con una capa casi oleosa por la avena. Cremosa. Carbonatación media a media-alta.

Comentarios: Generalmente con un dulzor entre la Sweet y la Irish Stout. Existen variaciones que van desde versiones bastante dulces a muy secas, inglesas y americanas (las versiones americanas tienden a ser más lupuladas, menos dulces y menos frutales). El nivel de amargor también varía, al igual que la impresión de la avena. El uso moderado de avena puede entregar cierta sedosidad de cuerpo y riqueza de sabor, mientras que el uso intensivo de avena puede intensificar el sabor con una sensación en boca casi aceitosa, seca en el acabado y con una ligera astringencia a grano. Al juzgar, permitir diferencias de interpretación.

Historia: Una variante de las Stout nutritivas de finales del 1800 utilizando avena en la molienda, similar al desarrollo de las Sweet Stout que utilizan lactosa. La versión original escocesa utilizaba una significativa cantidad de malta de avena. Más tarde pasó por una fase sombría en donde algunos cerveceros ingleses lanzaban un puñado de avena en sus Stout parti-gyled para producir legalmente una Oatmeal Stout “saludable” con propósitos de marketing. Fue popular en Inglaterra entre las guerras mundiales y revivida para exportación en la era de la cerveza artesanal, lo que ayudó a que fuera adoptada como un estilo moderno y popular de cerveza artesanal estadounidense que utiliza una notable (no simbólica) cantidad de avena.

Ingredientes Característicos: Maltas pale, caramelo y maltas oscuras tostadas (a menudo chocolate) y granos. La avena o avena malteada (5-20% o más) se utiliza para mejorar la plenitud del cuerpo y la complejidad de sabor. Lúpulo utilizado principalmente para amargor. Puede utilizar azúcares para cervecerías o jarabes. Levadura ale inglesa.

Comparación de Estilos: La mayoría son como un cruce entre una Irish Extra Stout y una Sweet Stout con avena añadida. Existen múltiples variantes, siendo las versiones más dulces como una Sweet Stout con avena en lugar de lactosa, y las versiones más secas más como una Irish Extra Stout sabrosa y con sabor a nuez. Ambas tienden a hacer hincapié en el cuerpo y la sensación en boca.

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.065

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Ejemplos Comerciales: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout.

Etiquetas: intensidad-standard, color-oscura, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, balanceada, tostada.

2A. International Pale Lager

Impresión General: Una lager pálida altamente atenuada sin sabores fuertes, típicamente bien equilibrada y altamente carbonatada. Servidas frías, son refrescantes y saciadoras de sed.

Aroma: Bajo a medio-bajo aroma a malta, que puede ser un poco granoso o ligeramente dulce a maíz. El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a medio con una presencia especiada o floral. Aunque generalmente un perfil de fermentación limpio es deseado, bajos niveles de carácter de la levadura (como una ligera frutuosidad a manzana) no son una falta. Una ligera cantidad de DMS o aroma a maíz no es una falta.

Apariencia: Color pajizo pálido a dorado. Espuma blanca que puede no perdurar mucho tiempo. Muy clara.

Sabor: Bajo a moderado nivel de maltosidad como a grano, con un final fresco, seco y bien atenuado. El carácter a grano puede ser neutro o mostrar cualidades ligeras a pan y galletas, hasta un nivel moderado de sabores a maíz o dulzor de malta. Los sabores a lúpulo tienen un rango de ausente a medios, a menudo mostrando un carácter floral, especiado o herbal si están presentes. Amargor de lúpulo de medio-bajo a medio. El balance puede variar desde ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero está relativamente equilibrado. Retrogusto neutro con suave malta y a veces sabores de lúpulo. Una ligera cantidad de DMS no es una falta.

Sensación en Boca: Cuerpo liviano a medio. Moderadamente-alta a alta carbonatación. Puede tener un ligero toque carbónico en la lengua. Comentarios: Las International Lager tienden a tener menos adjuntos que el estándar American Lager y pueden ser todo malta, aunque los sabores fuertes siguen siendo una falta. Es una categoría bastante amplia de lagers para el mercado masivo que van desde el rango alto de las American Lagers hasta las típicas cervezas internacionales "import" o de "botella verde" que se pueden encontrar en USA y muchos mercados de exportación. A menudo confundidamente etiquetada como "Pilsner". Cualquier aroma a "orina de gato" en las cervezas comerciales

de botella verde se origina a partir de los rayos UV debido al mal manejo de la botella, no es una característica del estilo.

Historia: En USA fueron elaboradas como una versión premium de la American Lager estándar, con una historia similar. Fuera de USA, se desarrollaron como una imitación del estilo American lager o como una versión más accesible (normalmente más seca y menos amarga) de una cerveza estilo Pilsner. A menudo están acompañadas de fuertes campañas de publicidad y son exportadas por cervecerías industriales o multinacionales.

Ingredientes Característicos: Cebada de dos o seis hileras. Puede usar arroz, maíz o azúcar como adjuntos, o puede ser todo malta.

Comparación de Estilos: Generalmente más amarga y saciadora que una American lager. Menos lupulada y amarga que una German Pils. Menos cuerpo, sabor a malta y carácter a lúpulo que un Czech Premium Pale Lager. Las versiones más robustas se aproximan a una Munich Helles en sabor, sin embargo con más cualidades de adjuntos.

Estadísticas Vitales: OG: 1.042 – 1.050

IBUs: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha.

9. SOBRE LAS BOTELLAS Y TAPITAS

9.1. Las botellas para la presentación de muestras serán las de 500cc tipo “Volcánica” o tipo “Cabezas” (4 muestras por estilo) y las tapitas aceptadas serán las proporcionadas por la Comisión de Concurso o las que el concursante provea (color plata u oro). Tanto el tipo de botella como el color de la tapita debe ser el mismo en las 4 muestras de cada estilo.

9.2. Todas las botellas deben estar limpias, sin pegamentos, tinta, grabados, inscripciones y libres de cualquier otra característica que favorezca la identificación por parte de los jueces.

9.3. Cada botella debe ser identificada con la etiqueta suministrada por los organizadores y fijada en cada botella por medio de una o dos bandas elásticas sin pegamentos ni adhesivos de cualquier tipo. Las etiquetas se podrán descargar directamente de nuestro sitio: [AGREGAR EL LINK NUEVO](#).

9.4. Muestras presentadas en botellas y/o con tapitas que no respeten los requisitos definidos en este reglamento serán automáticamente descalificadas del concurso.

10. SOBRE EL ENVÍO DE MUESTRAS

10.1. El participante deberá hacer llegar la totalidad de las muestras para cada categoría en la que se inscribió.

10.2. Deberán ser empacadas en una caja de cartón de forma de evitar roturas en el transporte o manipuleo.

10.3. Se admitirá una caja por estilo presentado.

10.4. Las botellas podrán ser envueltas en papel de diario u otro tipo para evitar sus roturas durante la manipulación. Para evitar el movimiento de las botellas durante su traslado, es recomendable rellenar los espacios vacíos con papel o nylon globito; todas estas precauciones evitan posibilidades de rotura y necesidad de reposición de botellas.

10.5. La organización no se hace responsable por roturas o pérdidas de envíos.

Así como tampoco aceptará muestras enviadas cuyo costo de envío no esté pago.

10.6. No serán evaluadas las muestras que sean entregadas fuera de los tiempos y condiciones estipuladas.

11. SOBRE LA RECEPCIÓN Y CODIFICACIÓN DE MUESTRAS

11.1. Será únicamente responsabilidad del comité organizador o a quién/quienes designen en su lugar el recibir y codificar las muestras.

11.2. El comité organizador es el único responsable de dirimir posibles conflictos o controversias que surjan en el desarrollo del concurso, así como resolver las cuestiones operativas pertinentes.

11.3. Todas sus decisiones son inapelables.

11.4. Posterior a la fecha final de recepción las botellas serán codificadas.

11.5. Se le asignará un orden de llegada y posteriormente un código con un rótulo numérico, o alfanumérico aleatorio a cada muestra.

11.6. Se imprimirán 5 etiquetas del código por muestra, 4 de ellas serán para cada una de las muestras presentadas, la quinta se pegará en el formulario de inscripción de la muestra. 11.7. Los encargados de la codificación deberán mantener la confidencialidad y solamente podrán revelar los resultados durante la premiación.

12. SOBRE LA ACEPTACIÓN DEL REGLAMENTO

12.1. La participación del concurso implica la aceptación de los términos y condiciones del presente reglamento.

12.2. Todo aquél que no concuerde con todo o parte del reglamento aquí descrito se abstendrá de participar.

12.3. En caso de objeciones que surgieran durante la participación, el participante deberá dirigirse al comité organizador. No se aceptan reclamos ni comentarios calumniosos de parte de quienes aceptando este reglamento e inscribiendo sus cervezas, incurran en la práctica desleal de la desacreditación pública de personas, pudiendo no aceptar su participación en futuros eventos a modo de sanción.

13. SOBRE LOS RESULTADOS

13.1. Para criterio de desempate, será adoptada la forma de descarte sucesivo hasta que se alcance el desempate, de las menores puntuaciones de cada criterio evaluado obedeciendo el siguiente orden: Apariencia, Sensación de boca, Impresión general, Aroma, Sabor.

13.2. Los inscriptos que sean clasificados para la etapa final del concurso, recibirán certificado de honra y mérito.

13.3. La comisión evaluadora es libre y soberana en su decisión, no admitiendo contestación alguna de cualquier naturaleza por parte de los participantes del concurso.

13.4. Después de la divulgación de los resultados, las fichas de evaluación serán enviadas a los participantes en un plazo de hasta 60 días después de finalizado el evento según los datos brindados en el formulario de inscripción.

14. SOBRE LA PREMIACIÓN

14.1. El Club de Cerveceros Caseros del Uruguay premiará a los clasificados para la etapa final del concurso, con un certificado de mérito.

14.2. Premiará a los 3 primeros colocados en cada categoría con medallas de Oro, Plata y Bronce o con trofeos que indiquen su posición correspondiente.

14.3. Premios adicionales pueden ser entregados a los participantes a criterio de los colaboradores del evento.

14.4. Los premios son individuales e intransferibles.

14.5. La comisión organizadora se reserva el derecho de cancelar parcialmente la premiación en caso de:

14.6. Que sea constatado que el vencedor haya tenido una conducta perjudicial contra el concurso, contra la comisión organizadora o contra el Club de Cerveceros Caseros del Uruguay.

14.7. Que la mayor nota en la categoría sea inferior a 30 puntos de los 50 posibles.

14.8. La decisión final sobre la elección de premios a entregar es incuestionable e irrevocable.

15. DISPOSICIONES GENERALES

15.1. La descalificación de la muestra por no conformidad con el presente reglamento no da el derecho al reembolso de la tasa de inscripción.

15.2. Es prohibido el uso del nombre del "Club de Cerveceros Caseros del Uruguay" y el nombre de este concurso sin el expreso consentimiento otorgado de forma escrita por la Directiva del Club.

15.3. Queda explícito el impedimento de utilizar comercialmente el resultado del concurso.

15.4. De comprobarse los puntos 15.2 y 15.3 el Club de Cerveceros Caseros del Uruguay iniciará las acciones legales que correspondan.

15.5. El participante que sea irrespetuoso o perjudique a la comisión organizadora, a los miembros del concurso, a los voluntarios que participen del concurso, al Club de Cerveceros Caseros del Uruguay o a los demás participantes, colectiva o individualmente será sumariamente excluido del concurso y tendrá invalidada su participación en concursos futuros.

15.6. En caso de existir omisiones en este reglamento, los casos serán evaluados por la comisión organizadora del concurso.

15.7. La decisión del comité organizador es soberana, incuestionable e irrevocable.

15.8. La inscripción a este concurso supone el conocimiento y la aceptación plena de las reglas contenidas en este reglamento.