

# Reglamento del V Concurso Nacional

<b>1. PRESENTACIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2. SOBRE EL CONCURSO</b>	<b>3</b>
<b>3. SOBRE LOS PARTICIPANTES</b>	<b>3</b>
<b>4. SOBRE LAS FECHAS DEL CONCURSO</b>	<b>4</b>
<b>5. SOBRE LOS ESTILOS</b>	<b>4</b>
<b>6. SOBRE LA CATA Y LOS JUECES</b>	<b>5</b>
<b>7. PROCESO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS</b>	<b>5</b>
<b>8. ESTILOS DE CERVEZA PARA SER EVALUADOS</b>	<b>6</b>
<b>9. SOBRE LAS BOTELLAS Y TAPITAS</b>	<b>13</b>
<b>10. SOBRE EL ENVÍO DE MUESTRAS</b>	<b>14</b>
<b>11. SOBRE LA RECEPCIÓN Y CODIFICACIÓN DE MUESTRAS</b>	<b>14</b>
<b>12. SOBRE LA ACEPTACIÓN DEL REGLAMENTO</b>	<b>14</b>
<b>13. SOBRE LOS RESULTADOS</b>	<b>15</b>
<b>14. SOBRE LA PREMIACIÓN</b>	<b>15</b>
<b>15. DISPOSICIONES GENERALES</b>	<b>15</b>

Quinto Concurso Nacional  
1 de diciembre de 2018  
Club de Cerveceros Caseros de Uruguay  
Organización:  
Comisión de Concursos.

# 1. PRESENTACIÓN

1.1. El Club de Cerveceros Caseros del Uruguay tiene el honor de realizar el Quinto Concurso Nacional. 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 V Concurso Nacional 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 cervecero casero del Uruguay está habilitado para participar del concurso,

siempre y cuando no comercialice su producto.

De comprobarse que el cervecero infringe esta cláusula, su muestra queda automáticamente descalificada.

3.3. Quedan descalificadas las cervezas elaboradas en cervecerías, así como cervezas caseras que se encuentren a la venta en cualquier especie de negocio.

3.4. 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.

3.5. 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:

- 06/11/2018 Lanzamiento del V Concurso Nacional, divulgación del reglamento aprobado e inicio de inscripciones
- 23/11/2018 Inicio del plazo para recepción de muestras
- 27/11/2018 Fin del plazo de inscripción y recepción de muestras
- 01/12/2018 Juzgamiento de muestras divulgación de resultados y entrega de Premios

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
- 16. Dark British Beer / 16B. Oatmeal Stout
- 22. Strong American Ale / 22D. Wheatwine
- 29. Fruit Beer / 29B. Fruit and Spice Beer
- 7. Amber Bitter European Beer / 7A. Vienna 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](http://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 entregará 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: <http://www.cerveceroscaseros.com.uy/site/inscripcion-on-line/> 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 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 en pesos, según la cantidad de muestras presentadas:

1	\$300
2	\$500
3	\$700
4	\$850
5	\$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 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 cinco.

7.14. Podrá descargar el formulario en:

<http://www.cerveceroscaseros.com.uy/site/inscripcion-on-line/>

## 8. ESTILOS DE CERVEZA PARA SER EVALUADOS

### 18. Pale American Ale / 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.

**Etiquetas:** intensidad-standard, color-pálido, cualquier fermentación, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-paleale, balanceada

## 16. Dark Brittish Beer / 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-oscuro, fermentación alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, balanceada, tostada.

## 22. Strong American Ale / 22D. Wheatwine

**Impresión General:** Cerveza de rica textura, de alto alcohol, para tomar a sorbos, con significativo sabor a granos, pan y con un cuerpo limpio. El énfasis está primero en los sabores a pan y trigo con interesantes complejidades debido a la malta, el lúpulo, las características frutales de la levadura y la complejidad del alcohol.

**Aroma:** El aroma a lúpulo es moderado y puede representar cualquier lúpulo aromático de uso final. Moderado a moderadamente-fuerte carácter a trigo, malta y pan, usualmente con una complejidad maltosa adicional, como a miel y caramelo. Un aroma ligero y limpio a alcohol puede ser percibido. Notas frutales bajas a media-bajas pueden ser percibidas. Niveles muy bajos de diacetilo son aceptables, pero no requeridos. El carácter a levadura Weizen (plátano/clavo de olor) es inapropiado.

**Apariencia:** El color va de dorado a ámbar oscuro, a menudo con reflejos granate o rubí. Espuma baja a media de color blanquecino. La espuma puede tener una textura cremosa y buena retención. La turbidez por frío (chill haze) es aceptable, pero usualmente se vuelve clara cuando la cerveza se entibia. El alto alcohol y viscosidad se ven reflejados en "piernas" cuando el vaso es agitado.

**Sabor:** Moderado a moderadamente-alto sabor a trigo malteado, que predomina en el balance del sabor sobre cualquier carácter lupulado. Notas bajas a moderadas a pan, tostado, caramelo o miel son complejidades bienvenidas, pero no requeridas. El sabor a lúpulo es de bajo a medio y puede reflejar cualquier variedad. Moderada a moderadamente-alta frutalidad, usualmente con un carácter a frutos secos. El amargor del lúpulo varía de bajo a moderado. El balance varía desde maltoso a bastante balanceado. No debe ser almibarada ni sub-atenuada. Pueden estar presentes algunos sabores vinosos u oxidados, al igual que ligeras notas de alcohol que

son limpias y suaves, pero complejas. Un carácter complementario y de soporte a roble es bienvenido, pero no requerido.

**Sensación en Boca:** Cuerpo medio-pleno a pleno y masticable, usualmente con una textura succulenta y aterciopelada. Baja a moderada carbonatación. Una ligera a moderadamente suave tibieza alcohólica puede estar presente.

**Comentarios:** Las maltas oscuras deben usarse con restricción. Gran parte del color resulta del largo hervido. Algunos ejemplos comerciales pueden sobrepasar las estadísticas esenciales (ver más abajo) y algunas puede que no se produzcan todos los años.

**Historia:** Un estilo de cerveza artesanal americana relativamente nuevo que fue producido por primera vez por Rubicon Brewing Company en 1988. Generalmente una cerveza de época invernal, vintage o de lanzamiento único. Las cervecerías experimentan frecuentemente con este estilo, lo que resulta en una amplia gama de interpretaciones.

**Ingredientes Característicos:** Típicamente producida con una combinación de malta americana de dos hileras y trigo americano. El estilo usa comúnmente 50% o más de trigo malteado. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usado. Puede ser añejada en roble.

**Comparación de Estilos:** Más que simplemente una Barleywine basada en trigo, muchas versiones son bastante expresivas en notas frutales y lupuladas, mientras que otras desarrollan complejidades mediante el añejamiento en barrica. Menos énfasis en los lúpulos de última adición que una American Barleywine. Sus raíces se relacionan más con las American Wheat Beer que con cualquiera de los estilos alemanes que utilizan trigo, así es que no debe tener ningún carácter a levaduras de trigo alemanas.

**Estadísticas Vitales:**

OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 30 – 60

FG: 1.016 – 1.030

SRM: 8 – 15

ABV: 8.0 – 12.0%

**Ejemplos Comerciales:** Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine.

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-strong-ale, familia-wheat-beer, balanceada, lupulada.

## **29. Fruit Beer / 29B. Fruit and Spice Beer**

*Consulte la Introducción a las cervezas Specialty-Type para comentarios adicionales, particularmente en la evaluación del balance de los ingredientes añadidos con la cerveza base. La definición "Fruit" en el preámbulo a la categoría 29 y Spice en el preámbulo a la categoría 30 aplican. Cualquier combinación de ingredientes válidos en los estilos 29A y 30A son permitidos en esta categoría. El uso de la palabra "Spice" no implica que sólo se puedan usar especias; cualquier Especia (S), Hierba (H) o Vegetal (V) (SHV) de la categoría 30 puede ser usado.*

**Impresión General:** Una unión armoniosa de frutas, especias y cerveza, pero todavía reconocible como cerveza. El carácter a fruta y especias debe ser evidente pero cada uno en balance con la cerveza, no tan adelantado como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Los compuestos aromáticos distintivos asociados con la fruta y las especias declaradas deben ser notables en el aroma; sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas (por ejemplo, frambuesas, cerezas) y algunas especias (por ejemplo, canela, jengibre) tienen aromas más fuertes y son más distintivas que otras (por ejemplo, arándanos, fresas), permitir una variedad de carácter a frutas y especias y una intensidad de sutil a agresiva. Los aromáticos adicionales deben mezclar bien con cualquier aromático apropiados para el estilo declarado de cerveza base. El aroma a lúpulo puede estar ausente o balanceado, dependiendo del estilo base declarado.

**Apariencia:** Apropiado para la cerveza base y las frutas y especias declaradas. Para cervezas de colores más claros con frutas o especias que exhiben colores distintivos, el color debe ser perceptible. Tenga en cuenta que el color de la fruta en la cerveza es a menudo más ligero que en la carne de la fruta y puede tomar tonos ligeramente diferentes. Puede tener cierta turbidez o ser clara, aunque la turbidez es generalmente indeseada. La espuma puede tomar algunos de los colores de la fruta o especias.

**Sabor:** Al igual que con el aroma, el carácter de sabor distintivo asociado con las frutas y las especias declaradas debe ser notable, pudiendo variar en intensidad desde sutil a agresivo. El saldo de las frutas y las especias con la cerveza subyacente es vital, y el carácter de la fruta no debe ser tan artificial y/o inapropiadamente abrumador como para sugerir una bebida de jugo de frutas con especias. El amargor del lúpulo, el sabor, los sabores de malta, el contenido de alcohol y los subproductos de la fermentación, tales como ésteres, deben ser apropiados a la cerveza base y ser armónicos y equilibrados con los sabores de frutas y especias distintivos presentes. Recuerde que la fruta en general agrega sabor no dulzor. El azúcar que se encuentra en la fruta está a menudo totalmente fermentada y contribuye a los sabores más ligeros y un acabado más seco que lo que se esperaría del estilo base declarado. Sin embargo, el dulzor residual no es necesariamente una característica negativa a menos que tenga una cualidad cruda, sin fermentar. Algunas SHV(s) son inherentemente amargas y pueden dar lugar a una cerveza más amarga que el estilo base declarado.

**Sensación en Boca:** Puede variar dependiendo de la cerveza base seleccionada y según sea apropiado para la cerveza base. Los niveles de carbonatación y cuerpo deben ser apropiados para el estilo declarado de cerveza base. Las frutas generalmente agregan fermentables que tienden a diluir la cerveza; la cerveza resultante puede parecer más ligera de lo esperado para el estilo base declarado. Algunas SHV (s) pueden agregar cuerpo adicional, aunque adiciones fermentables puede diluir la cerveza. Algunas SHV(s) pueden añadir un poco de astringencia, aunque un carácter a especia “cruda” no es deseable.

**Comentarios:** El balance general es la clave para presentar una cerveza de frutas y especias bien hecha. La fruta y las especias deben complementarse con el estilo original y no abrumarlo. Los atributos clave del estilo subyacente serán diferentes con la adición de frutas y especias; no espere en la cerveza base el mismo gusto que en la versión no adulterada. Juzgar la cerveza basado en la amenidad y el equilibrio de la combinación resultante. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de cerveza base y frutas/especias trabajan bien juntas,

mientras que otras no logran realizar combinaciones armoniosas. Siempre que se declaran frutas, especias, hierbas o vegetales, cada uno debe ser evidente y distintivo a su manera (aunque no necesariamente identificable individualmente; el balance con los otros ingredientes sigue siendo crítico), en otras palabras, la cerveza debe leerse como una cerveza con especias y frutas pero sin tener que decir qué frutas y especias específicas están presentes (aunque sean declaradas).

**Instrucciones de Entrada:** El participante debe especificar un estilo base; el estilo declarado no tiene que ser un Estilo Clásico. El participante debe especificar el tipo de frutas y especias, hierbas o verduras (SHV) utilizados; los ingredientes individuales SHV no necesitan ser especificados si se utiliza una mezcla conocida de especias (por ejemplo, especias para pastel de manzana).

**Estadísticas Vitales:** OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo del estilo subyacente de cerveza base, pero la fruta a menudo se verá reflejada en el color.

**Etiquetas:** specialty-beer, frutal, especiada

## 7. Amber Bitter European Beer / 7A. Vienna Lager

**Impresión General:** Una Amber Lager de moderada intensidad con una maltosidad suave, afable, un moderado amargor y un final aún relativamente seco. El sabor a malta es limpio, rico a pan y algo tostado, con una impresión elegante derivada de las maltas base y el proceso, sin maltas especiales ni adjuntos.

**Aroma:** A malta moderadamente-intenso, con aromáticos tostados y de rica maltosidad. Carácter lager limpio. Aroma a lúpulo floral, especiado, que puede ser de bajo a ninguno. Un aroma significativo a caramelo o tostado es inapropiado.

**Apariencia:** Color rojizo ámbar suave a cobre. Claridad brillante. Espuma blanquecina grande, persistente.

**Sabor:** Suave y elegante complejidad de malta en el inicio, con una firma de amargor de lúpulo suficiente para proporcionar un balanceado final. El sabor a malta tiende hacia un carácter rico, tostado, sin caramelo significativo o sabores tostados. Final bastante seco, fresco, con rica malta y amargor de lúpulo presente en el retrogusto. Sabor a lúpulo floral, especiado que puede ser de bajo a ninguno. Limpio carácter de fermentación lager.

**Sensación en Boca:** Cuerpo medio-ligero a medio, con una amable cremosidad. Carbonatación moderada. Suave.

**Comentarios:** Una cerveza de intensidad estándar para consumir todos los días, no una cerveza elaborada para los festivales. Las versiones americanas pueden ser un poco más fuertes, más secas y más amargas, mientras que las versiones europeas modernas tienden a ser más dulces. Muchas lagers mexicanas ámbar y oscuras solían ser más auténticas, pero desafortunadamente ahora son más bien dulces y cargadas de adjuntos, como una Amber/Dark International Lager. Lamentablemente muchos ejemplos modernos utilizan adjuntos que reducen la rica complejidad de malta, característica de los mejores ejemplos del estilo. Este estilo está en la lista observada para pasar a la categoría Historical en las directrices futuras, lo que permitiría describir el estilo clásico mientras que las versiones

modernas serían reubicadas en los modernos y más dulces estilos International Amber o Dark Lager.

**Historia:** Desarrollada en 1841 por Anton Dreher en Viena, se hizo popular a mediados y finales de 1800. Ahora casi extinta en su zona de origen, el estilo continúa en México, donde fue llevado por Santiago Graf y otros cerveceros austríacos inmigrantes a finales de 1800. Los ejemplos auténticos son cada vez más difíciles de encontrar (excepto tal vez en la industria de la cerveza artesanal) los anteriormente buenos ejemplos se convirtieron en versiones más dulces que utilizan adjuntos.

**Ingredientes Característicos:** La malta Vienna proporciona un perfil ligeramente tostado y complejo rico en Maillard. Como con las Märzens, sólo se debe utilizar malta de la mejor calidad junto a lúpulos continentales (preferiblemente tipo Saaz o Styrians). Puede utilizar algo de maltas caramelo y/o maltas más oscuras para añadir color y dulzor, pero las maltas caramelo no deben añadir aroma y sabor significativo, y las maltas oscuras no deben proporcionar ningún carácter tostado.

**Comparación de Estilos:** Carácter de malta más ligero, algo menos de cuerpo y ligeramente más amarga en el balance que una Märzen, sin embargo, con muchos de los mismos sabores derivados de la malta. El carácter de la malta es similar a una Märzen, pero menos intensa y más balanceada. Menos alcohol que una Märzen o Festbier. Menos riqueza, maltosidad y orientación al lúpulo en comparación a una Czech Amber Lager.

#### **Estadísticas Vitales**

OG: 1.048 – 1.055

IBUs: 18 – 30

FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 15

ABV: 4.7 – 5.5%

**Ejemplos Comerciales:** Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick.

**Etiquetas:** intensidad-standard, color-ámbar, fermentación baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-amberlager, balanceada.

## 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 web en la página del concurso.

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. Cada muestra consta de 4 botellas de 500 cc

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 4 etiquetas del código por muestra, 3 de ellas serán para cada una de las muestras presentadas, la cuarta 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. El resultado del concurso será divulgado durante el evento del Club de Cervecedores Caseros del Uruguay previsto para el día 01 de diciembre de 2018.

13.2. 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.

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

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

13.5. 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 Cervecedores 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 Cervecedores 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.