

REGULAMENTO

CONCURSO CASA OLEC PETRÓPOLIS 2 ANOS

1. DO CONCURSO

- 1.1. Este concurso é realizado pela Braga Insumos para Cerveja Eireli, localizada na Rua Alfredo Pachá, 166, Centro, Petrópolis, Rio de Janeiro, inscrita sobre o CNPJ 24.780.086/0001-80.
- 1.2. Este é um concurso nacional, denominado Concurso Casa OLEC Petrópolis 2 Anos que tem como objetivo promover a cultura cervejeira e eleger a melhor cerveja caseira para comemorar o aniversário de 2 anos de mercado da empresa.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1. Poderão participar do Concurso Casa OLEC Petrópolis 2 Anos os cervejeiros caseiros, maiores de 18 anos que sejam residentes e domiciliados no Brasil, cuja produção não possua características comerciais e cuja cerveja seja produzida em equipamentos caseiros.
- 2.2. Sócios e funcionários da Casa OLEC, das empresas envolvidas na organização do concurso e patrocinadoras estão impedidos de participar

3. INSCRIÇÃO

- 3.1. Todo processo de inscrição deve ser efetuado através do hotsite www.concursocasaolec.com.br, a partir do dia 10/05/2018.
- 3.2. Serão aceitas apenas uma inscrição por CPF cadastrado, não podendo o cervejeiro(a) se utilizar de inscrições alheias para envio de sua cerveja.
- 3.3. O valor da taxa de inscrição é de R\$50,00 (cinquenta reais) e o pagamento deverá ser feito unicamente através do hotsite do concurso, por meio de cartão de crédito.
- 3.4. Somente serão considerados inscritos os participantes que efetuarem o pagamento da taxa de inscrição e preencherem corretamente todos os campos do formulário de inscrição no hotsite do concurso. Um e-mail contendo a confirmação e número da inscrição será enviado a cada participante.
- 3.5. O número de inscrições para o Concurso Casa OLEC Petrópolis 2 Anos é limitado a 150 (cento e cinquenta) participantes.

4. DATAS E PRAZOS

A partir de 10/05/2018	Início das inscrições no hot site do concurso
De 01 a 08/07/2018	Período de recebimento das amostras
09/07/2018	Julgamento
15/07/2018	Divulgação dos vencedores e entrega dos prêmios, antes da Final da Copa do Mundo
Data à confirmar	Brassagem na fábrica da Bohemia
Data à confirmar	Lançamento da Cerveja no Bar da Bohemia

5. ESTILO DE CERVEJA

5.1. Por se tratar de um estilo não registrado no BJCP ou no BA, os cervejeiros devem usar seu conhecimento nos estilos de IPA já cadastrados e unir esse conhecimento com sua **criatividade** para dar uma **cara brasileira** para a cerveja. Bem como os candidatos, os jurados deverão compreender que não estão julgando a cerveja que estará mais dentro do estilo, pois o estilo não existe. Os jurados deverão, também, utilizar da sua criatividade no momento da avaliação. Onde, ao degustar cada cerveja, deverão interpretar se ela é digna, ou não, de uma **IPA com a cara do Brasil**.

5.2. Para auxiliar no foco criativo do cervejeiro participante e no momento da análise das cervejas, a categoria 21B do BJCP 2015 (http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf), Specialty IPA, foi eleita como base.

5.3. Implementação de frutas, condimentos, madeira, especiarias são muito bem-vindos. Lembrem-se, estamos à procura de uma **IPA brasileira!**

5.4. Serão julgadas cervejas descritas no estilo 21B do Beer Judge Certification Program (BJCP), a descrição do estilo traduzida livremente se encontra no Anexo I deste edital.

5.5. Evite ingredientes / frutas / condimentos raros ou de difícil acesso. Isso pode inviabilizar a produção em escala da cerveja. Exemplo: o participante utilizou uma espécie de pitanga que não existe mais no mercado e só é encontrado no fundo do quintal da casa da avó dele.

5.6. A avaliação de todas as cervejas inscritas será na semana do dia 09 de julho.

6. PREMIAÇÃO

- 6.1. Serão premiados os 3 primeiros lugares:
- 6.2. O resultado final será anunciado no dia 15/07/2018, às 11:00 na Cervejaria Bohemia, através do site do concurso e das redes sociais da Casa OLEC Petrópolis.
 - 6.2.1. **1º Lugar: Convite para participar da brassagem de 250L da receita vencedora na Cervejaria Bohemia, mais 1 (um) kit de Bohemia Reserva, mais 1 (um) Growler da Casa OLEC, mais R\$ 500,00 (quinhentos reais) em compras na Casa OLEC Petrópolis.**
 - 6.2.2. **2ª Lugar: 1 (um) kit de Bohemia Reserva, mais 1 (um) Growler da Casa OLEC, mais R\$ 300,00 (trezentos reais) em compras na Casa OLEC Petrópolis.**
 - 6.2.3. **3º Lugar: 1 (um) kit de Bohemia Reserva, mais 1 (um) Growler da Casa OLEC, mais R\$ 200,00 (duzentos reais) em compras na Casa OLEC Petrópolis.**
- 6.3. Os vale-compras apenas poderão ser utilizados na Casa OLEC Petrópolis, sendo proibida a utilização do mesmo em qualquer outra unidade da Casa OLEC, incluindo a loja online e tem o prazo máximo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

7. ENVIO DE AMOSTRAS

- 7.1. Todas as amostras deverão ser enviadas para o endereço:
Casa OLEC Petrópolis (Complexo da Cervejaria Bohemia)
Rua Alfredo Pachá, 166, Centro, Petrópolis,
Rio de Janeiro - CEP 25685-201
- 7.2. Serão aceitas apenas garrafas de vidro na cor âmbar de 600ml com fechamento de tampinhas metálicas sem qualquer rótulo ou inscrição.
- 7.3. As garrafas enviadas deverão estar limpas, sem inscrições, marcas ou logotipos de cervejarias em rótulos ou gravadas na própria garrafa. A única informação contida na garrafa será o rótulo de inscrição fornecido pela organização (Anexo II desse regulamento), que deverá estar devidamente afixado cumprindo as instruções de identificação abaixo.
- 7.4. As garrafas deverão ser identificadas da seguinte forma: Envolve o rótulo de inscrição em cada garrafa e o fixe com um elástico. Não é permitido colar o rótulo na garrafa.
- 7.5. As garrafas devem estar embaladas em caixa de papelão grosso e resistente. Cuide para que as mesmas não colidam entre si e certifique-se que foram bem tampadas.
- 7.6. Cada participante deverá enviar 4 (quatro) garrafas de cerveja de 600ml cada.
- 7.7. Serão desclassificados todos os participantes cujas amostras enviadas não respeitem este regulamento.

7.8. Todas as amostras enviadas serão mantidas refrigeradas, não serão feitos manejos para manter as cervejas recebidas fora da câmara de refrigeração.

8. CESSÃO DE DIREITOS

8.1. O vencedor do concurso concorda desde já em transferir, gratuitamente, em caráter irrevogável, irretratável e definitivo, os direitos autorais, segredo de negócio e know-how relacionados à receita da cerveja vencedora exclusivamente em favor da organizadora, a partir da data da divulgação do resultado do concurso, em razão de sua participação neste concurso e recebimento do prêmio indicado no item 6.2.

8.2. Os participantes autorizam, sem qualquer contrapartida diversa da premiação estipulada neste regulamento, que a organizadora explore e comercialize a receita da cerveja encaminhada para este concurso, caso seja a vencedora, mediante transferência definitiva, irrevogável e irretratável dos direitos relacionados à receita premiada em favor da organizadora.

8.3. Os participantes assumem plena e exclusiva responsabilidade pela originalidade, ineditismo e titularidade da receita e da amostra da cerveja, incluindo, sem limitação, responsabilidade por eventuais violações à direitos de terceiros, não se limitando a deveres de segredo industrial, direitos referentes à propriedade industrial e/ou a quaisquer outros bens juridicamente protegidos, eximindo a organização de qualquer responsabilidade relativamente a tais fatos, aspectos, direitos e/ou situações.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A organização do concurso se reserva ao direito de excluir qualquer participante em caso de desrespeito ao regulamento do concurso.

9.2. A participação no Concurso Casa OLEC Petrópolis 2 Anos implica a concordância com todas as regras deste regulamento.

9.3. Casos omissos serão resolvidos pela direção do concurso.

ANEXO I - Descrição do estilo

21B. Specialty IPA:

IPA Estilo Livre, apesar do nome, não se trata propriamente de um estilo distinto, mas é mais apropriadamente pensada como uma categoria de entrada para concursos. Cervejas inseridas nesse estilo não são cervejas experimentais; são uma coleção de tipos de cervejas atualmente produzidas que podem ou não ter qualquer longevidade de mercado. Esta categoria também permite expansão, então potenciais variantes de IPA futuras (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) têm aqui um lugar para serem introduzidas sem a necessidade de refazer as diretrizes de estilo. O único elemento comum é que elas têm o equilíbrio e impressão geral de uma IPA (tipicamente, uma American IPA), mas com alguma variação.

O termo "IPA" é usado como um classificador descritivo de uma cerveja amarga e lupulada. Ele não se destina a ser explicitada como "India Pale Ale", quando usado no contexto de uma IPA especializada, uma vez que nenhuma destas cervejas, historicamente, foi para a Índia, e muitos não são sequer claras (Pale). Mas o mercado de cerveja artesanal sabe o que esperar em equilíbrio quando uma cerveja é descrita como um "IPA" – assim, essas características distintivas são usadas para diferenciá-las dos outros estilos de cerveja e são baseados nesse conceito solitário. Impressão Geral: reconhecível como uma IPA em equilíbrio – presença lupulada, amarga, pendendo ao seco - com algo mais presente para distingui-la de outras categorias. Deve ter boa drinkability, independentemente da forma. Aspereza excessiva e corpo pesado são tipicamente falhas. Deve haver um equilíbrio entre as características provenientes dos lúpulos e dos demais ingredientes especiais.

Aroma: Lúpulo detectável é exigido; caracterização de lúpulo é dependente do tipo específico de IPA desejada. Outros aromas podem estar presentes; aroma de lúpulo é tipicamente o elemento mais forte. Aparência: A maioria se apresenta límpida, embora certos estilos com altas quantidades de adjuntos ricos em amido, ou versões com dry-hopping não filtradas podem ser ligeiramente turvas. Tipos mais escuros podem ser opacos tornando a limpidez irrelevante. Boa espuma, persistente.

Sabor: Sabor de lúpulo é tipicamente médio- baixo a alto, com qualidades dependentes das variedades utilizadas. Amargor é tipicamente médio-alto a muito alto. Sabor de malte geralmente baixo a médio. Final médio-seco a seco. Alguma presença de álcool pode ser notada nas variantes mais fortes. Vários tipos podem apresentar características adicionais de malte e fermento, dependendo do seu tipo específico.

Sensação de Boca: macia, corpo médio-leve a médio-cheio. Um suave calor alcoólico pode e deve ser percebido nas versões mais fortes.

Instruções de Entrada: o participante deve especificar uma categoria (session, standard, double); se nenhuma graduação for especificada, a padrão será presumida. O participante deve mencionar o tipo específico de IPA seja a partir da biblioteca de tipos conhecidos e listados nesse guia, seja descrevendo o tipo de IPA pretendida, para que os juízes saibam o que esperar. Os participantes podem especificar uma combinação de tipos de IPA's (ex. Black Rye IPA). Os participantes podem usar essa categoria para a entrada de uma versão mais ou menos forte de



uma IPA de outra categoria (ex. Session American ou English IPA) - exceto quando essa subcategoria já existir (ex. Double American IPA).

Sub-estilos: Atualmente Definidos: Black IPA, Brown IPA, White IPA, Rye IPA, Belgian IPA, Red IPA.

Estatísticas Vitais: Variável por sub-estilo

Classificação por Intensidade:

Session - ABV: 3,0 - 5,0%

Standard - ABV: 5.0 - 7,5%

Double - ABV: 7,5-10,0%

ANEXO II - Rótulo para garrafa:



IDENTIFICAÇÃO DE AMOSTRA

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Categoria: () Session

() Standard

() Double

Tipo (sub-estilo): _____

Ingrediente especial (se

houver): _____



IDENTIFICAÇÃO DE AMOSTRA

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Categoria: () Session

() Standard

() Double

Tipo (sub-estilo): _____

Ingrediente especial (se

houver): _____



IDENTIFICAÇÃO DE AMOSTRA

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Categoria: () Session

() Standard

() Double

Tipo (sub-estilo): _____

Ingrediente especial (se

houver): _____



IDENTIFICAÇÃO DE AMOSTRA

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Categoria: () Session

() Standard

() Double

Tipo (sub-estilo): _____

Ingrediente especial (se

houver): _____