



Regulamento

1. DO CONCURSO

- 1.1. Este concurso é realizado pela Casa OLEC Insumos para Cerveja Ltda, localizada na Rua Raimundo Corrêia, 210, Bairro São Pedro, Belo Horizonte, Minas Gerais, inscrita sobre o CNPJ 17.888.469/0001-01.
- 1.2. Este é um concurso nacional, denominado Concurso Casa OLEC 5 Anos, que tem como objetivo promover a cultura cervejeira e eleger a melhor cerveja caseira para comemorar o aniversário de 5 anos de mercado da empresa.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1. Poderão participar do Concurso Casa OLEC 5 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.
- 2.1. Sócios e funcionários da Casa OLEC, das empresas envolvidas na organização do concurso e patrocinadores estão impedidos de participar.

3. INSCRIÇÃO

- 3.1. Todo processo de inscrição deve ser efetuado por meio do hotsite www.concursocasaolec.com.br, a partir do dia 08/10/2018.
- 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 número de inscrição de cada participante será o número do pedido recebido por email após a confirmação do pagamento da inscrição. Vide exemplo abaixo:



Obrigado por comprar na Casa Olec.

Assim que seu pedido sair para entrega nós enviaremos um e-mail com informações de rastreamento.

Você pode verificar o andamento do seu pedido clicando em [acessar sua conta](#). Se tiver qualquer dúvida, fique à vontade para nos enviar um email em lojavirtual@casaolec.com.br ou ligue para (31) 3142-0397 em horário comercial.

Não fique com dúvida, esta é uma confirmação de que o seu pedido está ok!

Agradecemos por fazer parte da Comunidade Cervejeira. Aqui fazemos cerveja de verdade!

* Para a forma de pagamento boleto bancário, o pedido só será processado após a compensação bancária.

Pedido #104229

Realizado em 28 de junho de 2018 09:20:11 -03

- 3.4. Caso seja constatado que um cervejeiro está enviando amostras por meio de mais de um cpf ele será eliminado deste concurso.
- 3.5. O valor da taxa de inscrição é de R\$25,00 (vinte e cinco reais) e o pagamento deverá ser feito unicamente por meio do hotsite do concurso, com cartão de crédito ou boleto bancário.
- 3.6. 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 até o dia 29 de novembro de 2018 (29/11/2018). Um e-mail contendo a confirmação e número da inscrição será enviado a cada participante.
- 3.7. O número de inscrições para o Concurso Casa OLEC 5 Anos é limitado a 250 (duzentos e cinquenta) participantes.

4. DATAS E PRAZOS

A partir de 08/10/2018	Início das inscrições no hotsite do concurso
29/11/2018	Fim das inscrições no hotsite do concurso
De 30/11/2018 a 05/12/2018	Período de recebimento das amostras
08/12/2018	Julgamento
A partir de 10/12/2018	Divulgação dos 5 finalistas
15/12/2018	Festa de comemoração e divulgação do vencedor(a)

5. ESTILO DE CERVEJA

- 5.1. O estilo escolhido foi o American Pale Ale (APA), descrito no guia de estilos BJCP 2015 (18B). O guia de estilos BJCP 2015 está disponível nos links: www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf e www.acervamineira.com.br/2016/06/bjcp-2015-em-portugues-nao-oficial.
- 5.2. As amostras das cervejas serão avaliadas com base nos seguintes critérios: (i) aparência, (ii) aroma, (iii) sabor, (iv) sensação na boca e (v) fidelidade ao estilo proposto.
- 5.3. Todos os participantes receberão a ficha de avaliação da cerveja inscrita.
- 5.4. A descrição do estilo pode ser encontrada no Anexo I deste regulamento.

6. PREMIAÇÃO

- 6.1. Serão premiados os 3 primeiros lugares, conforme descrito no item 6.3.
- 6.2. O resultado final será anunciado na festa de comemoração do aniversário da Casa OLEC, no dia 15 de dezembro de 2018.

- 6.3. 1º Lugar: 1 (uma) Cigarra Elétrica 25L, além de um kit de souvenirs da Casa OLEC.
- 2ª Lugar: 1 (um) vale compras no valor de R\$500,00 (quinhentos reais) na Casa OLEC, além de um kit de souvenirs da Casa OLEC.
- 3º Lugar: 1 (um) vale compras no valor de R\$300,00 (trezentos reais) na Casa OLEC, além de um kit de souvenirs da Casa OLEC.

7. ENVIO DE AMOSTRAS

- 7.1. Todas as amostras deverão ser enviadas para o endereço:

Casa OLEC

Rua Raimundo Corrêia, 210 - Bairro São Pedro
Belo Horizonte - Minas Gerais
CEP 30330-090

- 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 deste regulamento), que deverá estar devidamente afixado cumprindo as instruções de identificação a seguir: <https://www.bjcp.org/intl/Bottle-PT.pdf>.
- 7.4. As garrafas deverão ser identificadas da seguinte forma: envolva 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.

8. TITULARIDADE DA RECEITA

- 8.1. 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 a 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 5 Anos implica a concordância com todas as regras deste regulamento.
- 9.3. Casos omissos serão resolvidos pela direção do concurso.

PATROCÍNIO





Anexo I Descrição do estilo

BJCP 2015

18. PALE AMERICAN ALE

Esta categoria contém as modernas American Ales de força média e cor clara que são moderadamente maltadas a moderadamente amargas.

18B. American Pale Ale

Impressão Geral: Uma clara, refrescante e lupulada ale, contudo com malte de apoio suficiente para fazer uma cerveja equilibrada e de drinkability. A presença de lúpulos limpos pode refletir clássicos ou modernos varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo com uma vasta gama de características. Uma intensidade média de lúpulos transmitido por cervejas artesanais claras americano está presente, geralmente balanceada para ser mais acessível que as modernas American IPAs.

Aroma: Moderado a forte aroma de varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de possíveis características, incluindo cítricos, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão. Nenhuma dessas características específicas são necessárias, mas o lúpulo deve ser aparente. Baixo a moderado maltado dá sustentação à apresentação dos lúpulos e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, torradas, biscoito, caramelo). Ésteres frutados variam de moderada a nenhum. Dry hopping (se usado) pode adicionar notas de grama verde, embora este caráter não deve ser excessivo.

Aparência: Dourado claro a âmbar claro. Moderadamente volumosa espuma branca para bege claro, com boa retenção. Geralmente bastante límpida, embora as versões com dry-hopped podem ser um pouco turvas.

Sabor: Moderado a alto sabor de lúpulos, geralmente indicando um caráter de lúpulos americanos ou Novo Mundo (cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc.). Baixo a moderado caráter granulado-maltado limpo dá sustentação à apresentação dos lúpulos, e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, torradas, biscoito).

O balanço é normalmente em direção final aos lúpulos e amargor, mas a presença de malte presença deve ser sólida, não perdida ao fundo. Os sabores de caramelo são muitas vezes ausente ou bastante restrita (mas são aceitáveis, desde que eles não colidam e atenuem a presença dos lúpulos). Ésteres frutados de levedura podem ser moderado a nenhum, embora muitos varietais de lúpulos são bastante frutados. Moderado a alto amargor de lúpulo com um final semi-seco a seco. Sabor de lúpulo e de amargor, muitas vezes permanece no final, mas o retrogosto geralmente deve ser limpo e sem aspereza (harsh). Dry hopping (se usado) pode adicionar notas de grama cortada, embora este caráter não deve ser excessivo.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. Moderada a alta carbonatação. Final geralmente macio, sem adstringência e aspereza.

Comentários: Novas variedades de lúpulo e métodos de uso continuam a ser desenvolvidos. Os juízes devem permitir características de lúpulos modernos neste estilo, bem como variedades clássicas. A American Pale Ale tornou-se um estilo de cerveja artesanal internacional, com adaptações locais surgindo em muitos países com um crescimento vertiginoso do mercado de cerveja artesanal. Estilos lupulados podem variar desde a clássica grande adição de amargor aos exemplares mais modernos com retardada explosão da lupulagem; todas as variações são permissíveis.

História: Uma adaptação da English Pale Ale pela moderna Escola Americana de cerveja artesanal, revelando ingredientes de terroir americano (lúpulo, malte, levedura e água). Antes da explosão da popularidade das IPAs, foi tradicionalmente a mais conhecida e popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes Característicos: Maltes claros ale, tipicamente norte-americanos duas fileiras. Lúpulos americanos ou Novo Mundo, com uma ampla gama de características admissíveis. Levedura ale americana ou inglesa (neutra a levemente frutada). Grãos especiais podem adicionar caráter e complexidade, mas geralmente correspondem a uma porção relativamente pequena do grist. Grãos que acrescentam sabor de malte e riqueza, leve dulçor, e notas de pão ou leve tostado são frequentemente usado (juntamente com lúpulo final) para diferenciação das marcas.

Comparação de Estilos: Normalmente de cor mais clara, mais limpa em fermentação de subprodutos, e tendo menos sabores de caramelo homólogos ingleses. Pode ser que exista alguma sobreposição na cor entre American Pale Ale e American Amber Ales. As American Pale Ale americano serão, geralmente, mais limpas, com menor perfil de maltes caramelados, menos corpo, e muitas vezes mais lúpulos no final. Menos amargor no balanço e intensidade de álcool do que uma American IPA. Mais equilibrada e com maior drinkability, e menos intensidade de lúpulos e amargor do que uma American IPA com intensidade de sessão (Session IPA).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.060

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 30 – 50

SRM: 5 – 10

ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos Comerciais: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, família-pale-ale, Amarga, LupuladaJCP 2015 está disponível nos links: http://www.bjcp.org/docs/2015_Guideline.



Anexo II Rótulo para garrafa

Um rótulo para cada garrafa, usar o verso do rótulo para descrição se necessário.

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Estilo:

18B. American Pale Ale

OBS (opcional):

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Estilo:

18B. American Pale Ale

OBS (opcional):

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Estilo:

18B. American Pale Ale

OBS (opcional):

Nome: _____

Número da inscrição: _____

Estilo:

18B. American Pale Ale

OBS (opcional):
