



EDITAL INSCRIÇÕES



BRASIL BEER CUP 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

UM DOS MAIORES ENCONTROS DE BEBIDAS DA AMÉRICA LATINA.
TODA BRASILIDADE EM AROMAS E SABORES



CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES E VALORES

WWW.BRASILBEERCUP.COM.BR/

LOTE 01	24/11/2025 a 15/12/2025	R\$260,00
LOTE 02	16/12/2025 a 31/03/2026	390,00
LOTE 03	01/04/2026 a 14/08/2026	R\$500,00
LOTE 04	15/08/2026 a 23/08/2026	R\$560,00

DADOS PARA EMISSÃO DA NOTA FISCAL

CNPJ: 11.476.909/0001-37

Science of beer Institute _ pesquisa e desenvolvimento
Natureza de operação: Remessa em bonificação , doação ou brinde.
Inserir o local de entrega (Recebimento de amostras) na observação da nota

RECEBIMENTO DE AMOSTRAS

31/08/2026
a
04/09/2026

Estrada Haroldo Soares
Glavan, 1670 - Cacupé,
Florianópolis - SC
88050-005

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

07/09/2026
a
10/09/2026

FICHAS DE AVALIAÇÃO

Fichas de avaliação
estarão disponíveis no
sistema após 30 dias.

FESTA DE PREMIAÇÃO

12/019/2026

A cerimonia de premiação acontece no Hotel Sesc Cacupé, no salão de eventos Arvoredo. Todos os inscritos no concurso terão direito a uma quantidade de ingressos, conforme o número de rótulos e amostras inscritas. Para as cervejarias que optarem em adquirir mais ingressos, a compra poderá ser feita mediante disponibilidade, com a equipe organizadora. O acesso ao evento ocorrerá por nome na lista, não tendo assim, ingresso físico.

ATUALIZADO EM 07/11/2025

1. A ORGANIZAÇÃO - SCIENCE OF BEER

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

Referência no ensino em cerveja em toda a América Latina, o Science of Beer tem mais de 14 anos de mercado e já formou cerca de 30 mil alunos em diferentes estados do Brasil, contemplando outros países da América Latina desde 2017.

Além disso, o Science of Beer Institute foi responsável pela gestão e curadoria de grandes eventos de alta relevância para o mercado brasileiro como o Beer Summit, bem como concursos regionais, nacionais e internacionais, fortalecendo a cultura cervejeira em diversas frentes há mais de 10 anos.

Mediante um exímio trabalho, tem êxito e credibilidade consolidados pelo comprometimento e bom relacionamento com o segmento.





CONCURSOS BRASIL

BEER
WINE
SPIRITS
MEAD
CIDER
KOMBUCHA
OIL
CHOCOLATE
SENSORY
CUP



2. SOBRE O BRASIL BEER CUP

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

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

Na última edição, realizada em 2025, o concurso foi um verdadeiro sucesso, contando com 2.530 bebidas inscritas de países como Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, Equador, Panamá, Peru e Uruguai. O júri, composto por especialistas de 16 nações, premiou 580 amostras, destacando a excelência dos participantes. Em 2026, estamos preparando uma edição ainda mais extraordinária!

As premiações são divididas:


- **Por estilo:** ouro, prata e bronze;
- **Cervejarias do ano:** Cervejaria de pequeno porte, Cervejaria de médio porte, Cervejaria de grande porte, Cervejaria cigana, Brewpub;
- **The Best of Show - Cervejas do Ano:** Cerveja ácida, Cerveja Lager, Cerveja Ale, Cerveja envelhecida em madeira, Cerveja com adjunto, Cerveja lupulada, Cerveja híbrida, Brazilian Beer, Inovação, Catharina Sour;



- **Cervejeiro(a) do Ano:** Cervejeiro(a) com mais pontos nas premiações por estilos.
- **TOP 50:** reconhecerá as 50 melhores cervejarias desta edição.
- **Honra ao mérito:** amostras merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

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

A competição seguirá baseada nos critérios do Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) – Edição 2025, no Guia Beer Judge Certification Program (BJCP) ou nos casos específicos descritos no regulamento. Saiba mais sobre os estilos permitidos no item 8 do regulamento.



**TODA
BRASILIDADE
EM AROMAS
E SABORES**

3. QUEM PODE PARTICIPAR

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

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

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

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

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

4. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

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

4.1.1 A amostra que não tiver o rótulo utilizado comercialmente e não tiver identificação de que é comercializada em barril, será automaticamente reclassificada para a Categoria Experimental.

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

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

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

4.5 Os participantes devem enviar as amostras inscritas nas seguintes quantidades: 8 recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers, contendo no mínimo 350ml.

4.6 Os recipientes enviados para o BBC não serão devolvidos.

RECIPIENTES PERMITIDOS



ATENÇÃO

Amostras inscritas na categoria comercial devem conter rótulo, ou serão automaticamente transferidos para a categoria experimental.



ESSA ETIQUETA SERÁ GERADA AUTOMATICAMENTE PELO SISTEMA, APÓS A CONFIRMAÇÃO DO PAGAMENTO.

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO EM TODOS OS RECIPIENTES.



5. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.14 As amostras residuais poderão ser utilizadas em ações em prol do Brasil Beer Cup, Science of Beer e Science Hub.

6. DATAS E PRAZOS

6.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.brasilcup.com.br/>, serão abertas no dia 24 de novembro de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59min do dia 23 de agosto de 2026.

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

6.3 O período para recebimento das amostras será de 31 de agosto a 04 de setembro de 2026, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas recebidas antes e/ou após esse período.

6.4 O julgamento ocorrerá nos dias 07 e 10 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC.

6.5 A Cerimônia de Premiação acontecerá no dia 12 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC em local a ser divulgado e será transmitida online por meio do link: <https://www.brasilcup.com>

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

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

- 24/11/2025 a 15/12/2025 – 1º lote será de R\$ 260,00 (duzentos e sessenta reais).
- 16/12/2025 a 31/03/2026 – 2º lote será de R\$ 390,00 (trezentos e noventa reais).
- 01/04/2026 a 14/08/2026 – 3º lote será de R\$ 500,00 (quinhentos reais).
- 15/08/2026 a 23/08/2026 – 4º lote será de R\$ 560,00 (quinhentos e sessenta reais).

7.2 No momento da aquisição de créditos, é necessário selecionar o tipo de bebida (cerveja ou outra bebida participante dos concursos). No entanto, os créditos adquiridos poderão ser utilizados posteriormente para outros tipos de bebida. Por exemplo, caso o participante adquira 2 créditos para cerveja, mas deseje inscrever 1 cerveja e 1 kombucha, a alteração poderá ser realizada diretamente no sistema.

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

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 A competição seguirá baseada nos critérios:

- do Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) – Edição 2025. As descrições dos estilos do guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço: <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>;
- no Guia Beer Judge Certification Program (BJCP) nos casos dos estilos: Brazilian Beer - Catharina Sour (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x4-catharina-sour/>); Argentine Beer - Dorada Pampeana (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x1-dorada-pampeana/>); Grape Ale (<https://www.bjcp.org/style/2021/29/29D/grape-ale/>); Italian Grape Ale (<https://www.bjcp.org/beer-styles/x3-italian-grape-ale/>);
- descritos neste regulamento, nos casos dos estilos Brazilian Beer* – com frutas; com ervas e especiarias; com madeira; com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro.

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

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

8.4 A comissão organizadora poderá agrupar estilos, em caso de número reduzido de inscrições, para fins de julgamento e premiação.

8.5 Estilos aceitos no BBC:

Ale Styles



British Origin Ale Styles

1. Ordinary Bitter
2. Special Bitter or Best Bitter
3. Extra Special Bitter
4. Scottish-Style Light Ale
5. Scottish-Style Heavy Ale
6. Scottish-Style Export Ale
7. English-Style Summer Ale
8. Classic English-Style Pale Ale
9. British-Style India Pale Ale
10. Strong Ale
11. Old Ale
12. English-Style Pale Mild Ale
13. English-Style Dark Mild Ale
14. English-Style Brown Ale
15. Brown Porter
16. Robust Porter
17. Sweet Stout or Cream Stout
18. Oatmeal Stout
19. Scotch Ale or Wee Heavy
20. British-Style Imperial Stout
21. British-Style Barley Wine Ale



Irish Origin Ale Styles

1. Irish-Style Red Ale
2. Classic Irish-Style Dry Stout
3. Export-Style Stout



North American Origin Ale Styles

1. Golden or Blonde Ale
2. Session India Pale Ale
3. American-Style Amber/Red Ale
4. American-Style Pale Ale
5. Juicy or Hazy Pale Ale
6. American-Style Strong Pale Ale
7. Juicy or Hazy Strong Pale Ale
8. American-Style India Pale Ale
9. Juicy or Hazy India Pale Ale
10. American-Belgo-Style Ale
11. American-Style Brown Ale
12. American-Style Black Ale
13. American-Style Stout
14. American-Style Imperial Porter
15. American-Style Imperial Stout
16. Double Hopy Red Ale
17. Imperial Red Ale
18. American-Style Imperial or Double India Pale Ale
19. Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
20. American-Style Barley Wine Ale
21. American-Style Wheat Wine Ale
22. Smoke Porter
23. American-Style Sour Ale
24. American-Style Fruited Sour Ale
25. American-Style Fruit Beer
26. West Coast-Style India Pale Ale



German Origin Ale Styles

1. German-Style Koelsch
2. German-Style Altbier
3. Berliner-Style Weisse
4. Leipzig-Style Gose
5. Contemporary-Style Gose
6. South German-Style Hefeweizen
7. South German-Style Kristal Weizen
8. German-Style Leichtes Weizen
9. South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
10. South German-Style Dunkel Weizen
11. South German-Style Weizenbock
12. German-Style Rye Ale
13. Bamberg-Style Weiss Rauchbier



Belgian and French Origin Ale Styles

1. Belgian-Style Table Beer
2. Belgian-Style Session Ale
3. Belgian-Style Speciale Belge
4. Belgian-Style Blonde Ale
5. Belgian-Style Strong Blonde Ale
6. Belgian-Style Strong Dark Ale
7. Belgian-Style Dubbel
8. Belgian-Style Tripel
9. Belgian-Style Quadrupel
10. Belgian-Style Witbier
11. Classic French & Belgian-Style Saison
12. Specialty Saison
13. French-Style Bière de Garde
14. Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
15. Belgian-Style Lambic
16. Traditional Belgian-Style Gueuze

17. Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale
18. Other Belgian-Style Ale



Other Origin Ale Styles

1. Grodziskie
2. Adambier
3. Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
4. International-Style Pale Ale
5. Classic Australian-Style Pale Ale
6. Australian-Style Pale Ale
7. New Zealand-Style Pale Ale
8. New Zealand-Style India Pale Ale
9. Finnish-Style Sahti
10. Swedish-Style Gotlandsdricke
11. Breslau-Style Schoeps
12. Argentine Beer - Dorada Pampeana
13. Italian Grape Ale
14. Grape Ale



Brazilian Beer

1. Brazilian Beer com frutas [1]
2. Brazilian Beer com ervas e especiarias [1]
3. Brazilian Beer com madeira [1]
4. Brazilian Beer (com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro) [1]
5. Brazilian Beer - Catharina Sour
6. Brazilian Beer - Catharina Sour com baixo teor alcóolico (0,5 a 2,0%)
7. Brazilian Beer - Strong Catharina Sour
8. Brazilian Beer - Chicha Contemporânea [2]
9. Brazilian Beer - Manipueira Selvagem [3]

LAGER STYLES



European Origin Lager Styles

1. Czech-Style Pale Lager
2. Vienna-Style Lager
3. European-Style Dark Lager
4. Czech-Style Amber Lager
5. Czech-Style Dark Lager
6. Italian-Style Pilsener



German Origin Lager Styles

1. German-Style Leichtbier
2. German-Style Pilsener
3. Munich-Style Helles
4. Dortmunder/European-Style Export
5. Franconian-Style Rotbier
6. German-Style Maerzen
7. German-Style Oktoberfest/Festbier
8. Munich-Style Dunkel
9. German-Style Schwarzbier
10. Bamberg-Style Helles Rauchbier
11. Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
12. Bamberg-Style Bock Rauchbier
13. German-Style Heller Bock/Maibock
14. Traditional German-Style Bock
15. German-Style Doppelbock
16. German-Style Eisbock



North American Origin Lager Styles

1. American-Style Lager
2. Contemporary American-Style Lager
3. American-Style Light Lager
4. Contemporary American-Style Light Lager
5. American-Style Pilsener
6. Contemporary American-Style Pilsener
7. American-Style India Pale Lager
8. American-Style Malt Liquor
9. American-Style Amber Lager
10. American-Style Maerzen/Oktoberfest
11. American-Style Dark Lager
12. Mexican-Style Light Lager
13. Mexican-Style Pale Lager
14. Mexican-Style Amber Lager
15. Mexican-Style Dark Lager
16. West Coast-Style Pilsener



Other Origin Lager Styles

1. International Light Lager
2. International-Style Pilsener
3. Baltic-Style Porter

HYBRID/MIXED LAGERS OR ALE



All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ale

1. Belgian-Style Fruit Lambic
2. Session Beer
3. American-Style Cream Ale
4. California Common Beer
5. Kentucky Common Beer
6. American-Style Wheat Beer
7. Kellerbier or Zwickelbier
8. Fruit Wheat Beer
9. Belgian-Style Fruit Beer
10. Field Beer
11. Pumpkin Spice Beer
12. Pumpkin/Squash Beer
13. Chocolate or Cocoa Beer
14. Coffee Beer
15. Chili Pepper Beer
16. Herb and Spice Beer
17. Specialty Beer
18. Specialty Honey Beer
19. Rye Beer
20. Brett Beer
21. Mixed-Culture Brett Beer
22. Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
23. Fresh Hop Beer
24. Wood & Barrel Aged Beer
25. Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
26. Aged Beer
27. Experimental Beer
28. Experimental India Pale Ale
29. Historical Beer
30. Wild Beer
31. Smoke
32. Other Strong Ale or Lager
33. Gluten-Free Beer
34. Dessert Stout or Pastry Stout

Non-Alcohol Malt Beverage:

35. Cerveja com ingredientes nativos brasileiros - Sem Álcool
36. Cerveja Lupulada - Sem Álcool
37. Cervejas Ácidas - Sem Álcool
38. Cervejas Lagers Claras - Sem Álcool



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

[2] O estilo de Cerveja Brasileira (Brazilian Beer: Chicha Contemporânea) é um estilo inspirado na Chicha Tradicional, porém, olhando para técnicas modernas as quais é tendência em países andinos, como o Peru, o que vem se chamando de "Chicha Contemporânea". Uma cerveja leve, de corpo baixo, refrescante e com sabor único, frutado, que surpreende, que pode ser feita sem fruta, ou com fruta, quando recebe a denominação de "Frutillada Contemporânea". [Descrição no Anexo 1].

[3] O estilo de Cerveja Brasileira (Brazilian Beer: Manipueira Selvagem) é uma cerveja selvagem inspirada em parte do processo da bebida fermentada espontânea ancestral de povos originários da América do Sul, o Cauim. Fermentada a partir dos microrganismos presentes na Manipueira - líquido extraído da mandioca quando ela é prensada (suco de mandioca). [Descrição no Anexo 2].

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

9. CATEGORIAS

9.1 As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.

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

9.3 Categoria Experimental: produto novo, ainda não comercializado até o último dia de inscrição do BBC.

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

9.5 As cervejas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Cervejarias do Ano e TOP 50.

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

10. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

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

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

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

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

10.5 Ao preencher o formulário de inscrição, a empresa participante declara que todas as informações fornecidas, tanto no cadastro quanto nas amostras inscritas, são verdadeiras e que concorda integralmente com os termos e condições do evento. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das amostras inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas amostras.

JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

11. JURADOS

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

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

12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada no item 8 deste regulamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. PREMIAÇÃO

13.1 As premiações do Brasil Beer Cup serão:

- **Por estilo (item 13.2)**, dividida nas medalhas: Ouro, Prata e Bronze.
- **Cervejarias do Ano (item 13.3)**. Essa premiação será dividida em cinco grupos: Cervejaria de pequeno porte; Cervejaria de médio porte; Cervejaria de grande porte; Cervejaria cigana; Brewpub.
- **The Best of Show – Cervejas do ano (item 13.4)**. Essa premiação será dividida em dez grupos: Cerveja ácida; Cerveja Lager; Cerveja Ale; Cerveja envelhecida em madeira; Cerveja com adjunto; Cerveja lupulada; Cerveja híbrida; Brazilian Beer; Catharina Sour; Inovação.
- **Cervejeiro(a) do ano (item 13.5)**. Essa premiação contemplará o(a) melhor cervejeiro(a) do ano de acordo com o número de pontos no cálculo de medalhas por estilo.
- **TOP 50 (item 13.6)**. Essa premiação reconhecerá as 50 melhores cervejarias desta edição com base no mesmo cálculo de pontuação de cervejaria do ano.
- **Honra ao Mérito (Item 13.7)**. Essa premiação contemplará as amostras que não receberam medalhas, mas também são merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

13.2 Premiação por Estilo: respeitando os critérios de avaliação descritos no item 12, serão premiadas as três primeiras amostras de cada estilo (descritos no item 08) em ordem decrescente de classificação final:

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

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

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

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

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

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

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

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

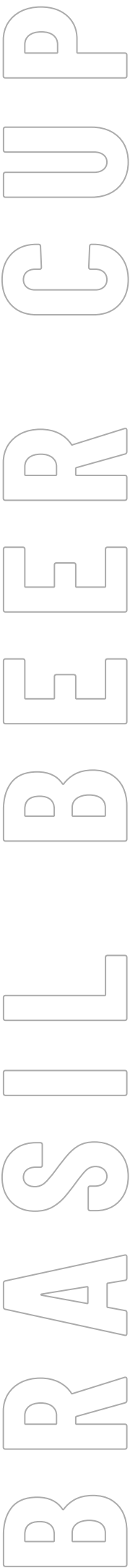
13.3.3 Na premiação de Cervejaria Cigana participará aquela que, não possuindo planta fabril própria em nenhuma localidade, realiza toda a produção de suas bebidas em instalações de terceiros, mediante contrato ou parceria com uma empresa estabelecida. Neste modelo, a marca cigana é responsável pela formulação das receitas, escolha de insumos, controle de qualidade e identidade da cerveja, mas não detém os meios físicos de produção (equipamentos, tanques, estrutura fabril). A definição de cervejaria cigana, para fins deste concurso, aplica-se exclusivamente a empresas que dependem integralmente de parceiros para executar a fabricação de seus produtos, não operando nenhuma unidade fabril própria, seja no Brasil ou no exterior. Ainda que haja controle sobre receitas, insumos e qualidade, a ausência total de estrutura produtiva própria é condição essencial para enquadramento nesta categoria.

13.3.4 Na premiação de Brewpub poderão concorrer estabelecimentos que produzam sua própria cerveja e a comercializem predominantemente no mesmo local, com atendimento direto ao público.

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

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

13.3.7 Cada concurso possui pontuação independente. Portanto, caso uma mesma empresa inscreva produtos em diferentes concursos (por exemplo, cerveja e hidromel), as medalhas obtidas serão contabilizadas separadamente em cada evento, não sendo somadas para fins de premiação como Empresa do Ano.



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

13.4.1 A identificação do grupo o qual a bebida pertence deverá ser informado no ato da inscrição.

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

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

13.5 Premiação de Cervejeira e Cervejeiro do ano: serão premiados o cervejeiro e a cervejeira que apresentarem maior número de pontos no cálculo de medalhas por estilos.

13.5.1 Para cálculo da pontuação de Cervejeira e Cervejeiro do ano são utilizados os seguintes dados:

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

13.5.2 A identificação do cervejeiro(a) responsável pela cerveja deverá ser informado pela cervejaria no ato da inscrição.

13.5.3 Para a premiação de Cervejeira e Cervejeiro do Ano deverá ser informado o número do documento do cervejeiro responsável pela elaboração/criação da receita da cerveja. O cálculo da pontuação será baseado neste número de documento e a organização do evento não se responsabiliza em caso de erros de preenchimento. Dessa forma, para a premiação serão utilizadas as informações dos cervejeiros(as) que foram preenchidas pelas cervejarias no ato da inscrição.

13.6 Premiação Top 50: reconhecerá as 50 melhores cervejarias com base no mesmo cálculo de pontuação de cervejaria do ano (item 13.3.1):

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

Em caso de empate na classificação do TOP 50, o desempate seguirá, na seguinte ordem: 1) maior número de medalhas de ouro; 2) maior número de medalhas de prata; 3) maior número de menções Honra ao Mérito; e 4) maior índice de aproveitamento, calculado pela razão entre o número total de medalhas (incluindo Honra ao Mérito) e o número de inscrições.

13.6.1 As cervejas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio TOP 50.

13.6.2 As 50 cervejarias receberão um certificado a título de reconhecimento.

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

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

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

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

13.7 Honra ao mérito: essa premiação reconhece as amostras que, embora não tenham recebido medalhas, demonstraram excelente qualidade e merecem destaque pelo seu desempenho. São bebidas que alcançaram avaliações elevadas e se destacaram pelo alto padrão apresentado, mas que, devido ao limite de premiações, não foram contempladas com medalhas de ouro, prata ou bronze. Ainda assim, essas amostras merecem reconhecimento pelo mérito e pela qualidade excepcional demonstrada.

13.8 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados digitais e/ou medalha/troféu a título de premiação. Em caso de solicitação de segunda via de medalha/troféu, será cobrada uma taxa de emissão.

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

13.8.2 Os troféus serão enviados por correios, com custos de frete a serem pagos pelo destinatário. O endereço de envio será aquele informado no cadastro da empresa. A organização do evento não se responsabiliza por extravios ou danos ocorridos durante o transporte, nem por informações incorretas ou desatualizadas fornecidas no cadastro. Em caso de extravio ou necessidade de envio de um novo troféu, a empresa deverá arcar com o custo de uma nova taxa de produção do troféu.

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

13.10 A organização não se responsabiliza por erros no preenchimento do cadastro ou na inscrição das amostras em qualquer uma das premiações. É de inteira responsabilidade da empresa participante garantir a exatidão e veracidade das informações fornecidas.

14. FICHAS DE AVALIAÇÃO

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

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

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

15. DESQUALIFICAÇÕES

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

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

17. CONTATOS

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

17.1.1 Pagamento, boleto e dúvidas gerais sobre financeiro enviar email para financeiro@scienceofbeer.com.br.

17.1.2 Envio, recebimento e controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar email para: bbc@scienceofbeer.com.br ou beersummit@scienceofbeer.com.br.

Comissão Organizadora

ANEXO 01

Brazilian Beer: Chicha Contemporânea

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

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

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

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

NOTA OFICIAL DO EDITAL

O estilo contemporâneo da Chicha está em desenvolvimento e iremos empregar as descrições e contribuições dos juízes participantes durante as sessões de julgamento para formular a descrição oficial da bebida. Essa abordagem nos possibilitará estabelecer uma definição oficial para o estilo. Descrições e informações dos estilos Chicha Contemporânea e Manipueira Selvagem fornecidas gentilmente por Diego Simão | Coza Linda

ANEXO 02

Brazilian Beer: Manipueira Selvagem

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

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

Aparência: Cor clara, variando de palha a dourado muito claro. Usualmente cristalina, mas uma leve turbidez é aceitável.

Formação alta de colarinho branco, mas pouco persistente, com bolhas firmes e constantes.

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

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

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

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal selvagem originado em 2018 na Cervejaria Cozalinda (em Florianópolis/SC) e que serviu de base para um projeto maior e colaborativo. O projeto iniciou como uma ideia de cerveja colaborativa entre a Cervejaria Cozalinda e Cervejaria Zalaz (MG), mas logo mais cervejarias se interessaram em participar e ganhou o apoio da Associação Brasileira de Cervejas Artesanais (ABRACERVA) para orquestrar o projeto. Em seu primeiro ano teve adesão de 55 cervejarias de todo país, sendo a primeira safra coletiva lançada em 2023 e a cada ano se mantém a produção das safras. As safras são lançadas sempre em setembro durante os eventos da Semana Selvagem, evento focado em cervejas selvagens organizado pela ABRACERVA em São Paulo Capital.

Ingredientes: Maltes base pilsen ou muito claros com no mínimo 70% até 98%. Mandioca, em diferentes formatos (tapioca, fécula, farinha, polvilho e etc), sendo no mínimo 2% e no máximo 30%. Outros maltes e adjuntos originados em trigo, aveia e centeio, por exemplo, podem ser utilizados em volumes entre 0% e 28%. Não são permitidos maltes especiais que venham a ter protagonismo em cor ou sabor. Quaisquer lúpulos são permitidos, desde que não interfiram sensorialmente nos parâmetros estabelecidos. Água não deve sofrer alteração. A manipueira pode ser coletada em engenho de mandioca ou através da prensagem de mandioca diretamente na cervejaria. Frutas não devem aparecer neste estilo, organizadores devem observar a necessidade de Manipueira com Frutas como outro estilo independente e não julgar em conjunto.

Brazilian Beer: Manipueira Selvagem

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

Estatísticas:

OG: 1,036 - 1,047
IBU: 20 - 30 FG: 0,990 - 1,004
SRM: 2 - 4 ABV: 6% - 7,5%

Exemplos Comerciais: J

á Passou o Paulo Lopix? (Cozalinda-SC)
Manipueira (Fermentaria Local - SP)
Manipueira (KairósSC)
Manipueira (Ade Bier - PR)
Manipueira (Uçá-SE).

Atributos de Estilo: Cerveja Selvagem, Acidez, Complexidade, Rusticidade, Carbonatação, Drinkabilidade.

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