

Regolamento Concorso HomeBrewing

Anche nell'edizione 2024 *Cerevisia*, il festival delle birre artigianali istituisce un concorso che premia le migliori birre prodotte da appassionati con attrezzature non professionali.

Modalità di iscrizione

Si richiede di formalizzare la propria iscrizione esclusivamente nel form on-line indicando i propri dati, lo stile della birra che si intende portare in degustazione ed i relativi dati su colore in SRM, IBU, nonché Original Gravity e titolo alcolimetrico. Sarà richiesto al birrifico nelle note di segnalare eventuali aromatizzazioni o speziature. Sarà richiesto l'invio completo degli ingredienti della birra riportato come da normativa vigente in ordine discendente di peso. Non è richiesto l'invio della ricetta completa della birra. La chiusura delle iscrizioni sarà il giorno 17 maggio 2024. Non saranno accettate birre iscritte in altre modalità.

Consegna delle bottiglie dal 14 al 18 maggio 2023 presso il "Bazar Covi" (Piazza San Giovanni, 14 - 38013 Borgo d'Anania) negli orari di apertura (08.30-12.00 e 15.00-19.00). Nella giornata di sabato 18 maggio la consegna va effettuata entro le ore 12.00. La consegna può anche essere effettuata al Palanaunia di Fondo, la sede dell'evento "Cerevisia", ma solo nella giornata di venerdì dalle 18.00 alle 02.00 rivolgendosi alla cassa presso l'ingresso. In alternativa le birre possono anche essere inviate via posta presso il "Bazar Covi" all'indirizzo di cui sopra, ma saranno prese in considerazione solo le birre pervenute entro il giorno 18 maggio alle 12.00.

Quantità: La quantità obbligatoria minima per ogni birra iscritta da inviare è di minimo due campioni per un minimo di un litro compressivo. Si dovranno consegnare ad esempio 3 bottiglie da 33 cl, due bottiglie da 50 cl o 2 bottiglie da 75 cl. In ogni caso sono ammessi anche altri formati.

Costo dell'iscrizione La quota di iscrizione è di Euro 10,00 per ciascuna birra iscritta, da versare contestualmente alla consegna della birra al concorso. In caso di spedizione la quota di iscrizione deve essere allegata alle birre stesse.

Stili ammessi

Sono ammesse tutte le birre ricomprese nella guida agli stili redatta del BJCP con parametri strettamente attinenti allo stile in questione. L'attinenza allo stile sarà un parametro dirimente nella valutazione, quindi si raccomanda la massima attenzione nell'individuazione della categoria corretta. Le categorie BJCP che si auspica siano ben note agli appassionati amatoriali sono reperibili online sul sito dell'associazione: <https://www.bjcp.org/bjcp-style-guidelines/>
Una traduzione non ufficiale in italiano è disponibile al sito: <https://www.movimentobirra.it/mobi-guida-stili-bjcp/> con la cura di osservare che non è aggiornata alle ultime modifiche introdotte dal BJCP nel 2021.

Giuria il giudizio insindacabile sulle birre presentate è affidato esclusivamente alla giuria, la quale ha adottato una scheda di valutazione con votazione finale in centesimi. La giuria è composta da esperti e professionisti del settore birrario.

Modalità della degustazione Tutte le birre iscritte, accompagnate dall'indicazione dello stile di riferimento, saranno sottoposte all'analisi tecnica da parte della Giuria, che lavorerà in piena autonomia e alla cieca, cioè senza conoscere il nome dell'homebrewer che ha prodotto la birra in degustazione. Non è prevista la suddivisione in categorie, ma ogni birra verrà valutata in relazione allo stile di appartenenza. Le uniche informazioni che riceverà ogni giudice al tavolo saranno la categoria di appartenenza, il grado alcolico, il grado plato e la segnalazione della presenza di eventuali aromatizzazioni o speziature.

Sulla scorta dello stile la giuria procederà ad assegnare un giudizio in centesimi alla birra. L'attinenza allo stile sarà un parametro dirimente e verrà espresso un giudizio che terrà conto dei parametri visivi, olfattivi e gustativi.

Fase preliminare: sarà composta da tavoli di tre giudici che assegneranno un voto alla birra compilando la scheda di valutazione. Per ogni tavolo verranno valutate 6 birre. Particolare attenzione verrà dedicata alla compilazione delle schede per garantire un feedback dettagliato ai partecipanti. Le migliori 2 birre di ogni tavolo in base al punteggio medio assegnato dai giudici passeranno alla fase finale. La giuria, solo in caso di birre ampiamente meritevoli, si riserva di ammettere alla fase finale anche ulteriori birre.

Fase finale: le birre arrivate in finale verranno rivalutate sempre alla cieca da un panel composto da tutti i giudici che esprimeranno il loro giudizio in centesimi. Non vengono compilate schede in questa fase. Le tre birre che avranno ottenuto il miglior punteggio medio verranno premiate.

Proclamazione dei vincitori

La premiazione avverrà il 19 maggio sul palco dell'evento "Cerevisia"

Premi:

- 1° Premio buono da 100,00 € per materiale home-brewing
- 2° Premio confezione di birra artigianale Trentina
- 3° Premio confezione di birra artigianale Trentina

Verrà resa pubblica la sola graduatoria delle birre finaliste senza menzione del punteggio ottenuto sul sito e sui canali social dell'evento. Ogni partecipante riceverà in ogni caso privatamente nei giorni successivi all'evento, all'indirizzo e-mail indicato in fase di iscrizione la scheda dettagliata di valutazione.

Bottiglie non utilizzate

Le bottiglie di birra non aperte non verranno restituite.