



REGULAMENTO

3ª Edição BBA - Brazilian International Beer Awards



ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





Em um cenário global onde as tradições e inovações se encontram, o BBA – Brazilian International Beer Awards® emerge como um evento que celebra a diversidade e a excelência na arte de produzir cerveja. O BBA nasce não apenas como um ponto de encontro para apreciadores e mestres cervejeiros de todo o mundo, mas também como um reflexo do crescente protagonismo do Brasil na cena cervejeira internacional.

Ao longo dos anos, o Brasil tem se consolidado como um terreno fértil para a criatividade e a paixão pela cerveja. Com uma rica tapeçaria de sabores e uma tradição cultural que valoriza a convivialidade e a celebração, o país se tornou um palco vibrante para a troca de conhecimentos e a inovação no universo cervejeiro.

O Brazilian International Beer Awards® nasceu como uma iniciativa inovadora, concebida sob a curadoria do CBC BRASIL - Concurso Brasileiro de Cervejas® organizado pela SOL Eventos. Este novo concurso surgiu com o objetivo de elevar o perfil da cena cervejeira nacional e internacional, reunindo o que há de melhor em criatividade e qualidade na produção de cervejas ao redor do mundo. Com a expertise e a visão dos mais de 10 anos do CBC BRASIL, já renomado por sua promoção da excelência cervejeira no Brasil. O Brazilian International Beer Awards® promete não apenas destacar o talento global, mas também proporcionar uma plataforma para a troca enriquecedora entre cervejeiros e apreciadores, reforçando a posição do Brasil como um polo de inovação e celebração no universo cervejeiro.

O Brazilian International Beer Awards® proporcionará uma plataforma única para a troca de experiências entre cervejeiros artesanais e industriais, bem como para a descoberta de novos talentos. As categorias de competição abrangem uma ampla gama de estilos e técnicas, permitindo que cada participante apresente o melhor de sua criatividade e habilidades. Cada cerveja avaliada carrega consigo uma história, uma tradição e um toque pessoal, refletindo a rica diversidade de abordagens e influências que moldam o panorama global da cerveja.

Convidamos todos os participantes, jurados e entusiastas a se imergirem neste universo de sabores e descobertas. Que este concurso seja não apenas uma celebração da excelência cervejeira, mas também uma oportunidade para construir pontes culturais e promover um diálogo contínuo entre os apaixonados por cerveja ao redor do mundo.

A equipe do BBA está preparada e disponível no apoio e atendimento dos participantes.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





DATAS IMPORTANTES	ACONTECIMENTO
07 de Abril de 2026	Abertura inscrições em lote promocional (R\$ 150,00)
07 de Maio de 2026	Último dia do lote promocional
08 de Maio de 2026	Abertura do 2º lote (R\$ 200,00)
08 de Julho de 2026	Último dia do 2º lote
09 de Julho de 2026	Abertura do 3º lote (R\$ 250,00)
09 de Setembro de 2026	Último dia do 3º lote
10 de Setembro de 2026	Abertura do 4º e ultimo lote (R\$ 300,00)
30 de Setembro de 2026	Fim das inscrições de 2026 e edição de amostras.
01 de Outubro de 2026	Início recebimento das amostras
25 de Outubro de 2026	Fim do recebimento das amostras
3,4 e 5 de Novembro de 2026	Avaliações das amostras pelos jurados
06 de Novembro de 2026	Festa de premiação
De 10 a 30 de Novembro 2026	Envio das súmulas para as cervejarias

1. QUEM PODE PARTICIPAR

1.1 Poderão se inscrever cervejarias BRASILEIRAS que estejam legalmente constituídas e registradas, em atividade e que tenham suas cervejas participantes registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) até 31/10/2026 e CERVEJARIAS INTERNACIONAIS devidamente registradas e legalizadas no país de origem.

1.2 Cervejas “Ciganas” podem participar do concurso desde que os rótulos inscritos tenham sido produzidos em uma fábrica que atenda aos requisitos do regulamento. A respectiva inscrição deverá ser realizada com os dados (CNPJ e razão social) da Cervejaria Cigana e indicar CERVEJARIA física onde a cerveja é produzida.

1.3 Serão aceitas inscrições de cervejas produzidas pelos jurados do Concurso, sejam eles proprietários, CEOs, cervejeiros e/ou prestem consultoria para cervejarias, com a condição de que os mesmos não participem do julgamento de cervejas dos estilos inscritos pela cervejaria que tenha qualquer uma das conexões acima citadas com o jurado. Jurados vinculados a cervejarias participantes deverão declarar essa relação no momento de sua inscrição na competição.

1.4 Marcas que pertencem a um mesmo grupo empresarial, ainda que ciganas ou produzidas na mesma fábrica, serão classificadas separadamente para fins de premiação.

1.5 Cervejas colaborativas podem participar, desde que tenham sido produzidas no Brasil, tenham registro no MAPA e cumpram todos requisitos deste regulamento. Estas devem ser inscritas apenas por uma das cervejarias participantes do projeto. Podendo constar o nome da cervejaria colaboradora da brasagem no nome da cerveja inscrita.

2. TIPOS DE EMBALAGENS E QUANTIDADES ACEITAS

2.1 Os participantes deverão enviar as amostras de cervejas nos seguintes tipos de embalagem: garrafas de vidro, latas de alumínio ou garrafas pet acrescido de etiqueta de identificação do concurso, que deverá conter todas as informações nela apresentadas (disponível para download na página de inscrição do concurso).

Atenção: As informações da etiqueta de identificação para o concurso devem ser as mesmas utilizadas na inscrição.

a) Aconselha-se a plastificação das etiquetas, pois quando molhadas, as informações podem ser prejudicadas.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





- b) As etiquetas podem ser afixadas à embalagem com elástico (lembrando que neste formato, elas podem se soltar, a organização não se responsabilizará por perdas) ou coladas na mesma através de fita adesiva.
- c) Não existe a obrigatoriedade de a amostra ser enviada com rótulo comercial.

2.2 As embalagens devem ter o volume mínimo de 300ml. Amostras enviadas em embalagens com menor volume serão desclassificadas.

2.3 As cervejas comercializadas em barril também podem participar do BBA - Brazilian International Beer Awards. Neste caso, as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes e volumes aceitos: garrafas de vidro, latas ou garrafas pets. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação do concurso. Não existe a necessidade de indicar que a cerveja é comercializada somente em barril.

2.4 Todas as embalagens enviadas (de mesmo registro no MAPA) deverão ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha, conter o mesmo volume de líquido.

2.5 Os participantes deverão **enviar exatamente SEIS (6) unidades da cerveja** inscrita na competição. Inscrições com envios divergentes serão automaticamente desqualificadas.

2.5.1 O número de amostras solicitadas respeita os seguintes critérios:

- 2 amostras para rodada de avaliação (1 para a de pontuação)
- 1 amostra para rodada do Mini Best-of-Show (Mini Bos)
- 1 amostra para rodada do Best-of-show (Bos)
- 2 amostras reservas caso seja solicitada consulta por parte do júri nas rodadas regulares, caso haja mais de 2 rodadas de avaliação, mini-BoS e BoS. Além de garantia caso ocorra alguma avaria durante o transporte das amostras.
- (Chegou-se a esse número tendo em vista fatos ocorridos em competições de anos anteriores).

2.6 Os recipientes enviados para o BBA - Brazilian International Beer Awards não serão devolvidos.

3. ENVIO DAS AMOSTRAS

3.1 As amostras com inscrição e pagamento previamente realizados deverão ser enviadas ou entregues no endereço indicado abaixo, dentro dos prazos e horários:

LOCAL E HORÁRIOS DE ENTREGAS SERÃO DISPONIBILIZADOS EM BREVE

Caso a cervejaria opte por enviar as amostras por meio de correio, o concurso não se responsabilizará, em nenhuma hipótese, pela sua retirada, especialmente em casos de avarias. Portanto, a própria cervejaria deve providenciar a entrega no local acima indicado.

3.1.1 Em caso de avaria se o cliente optar por não enviar sua amostra a organização fará um documento deixando o cliente ciente e se comprometendo referente ao julgamento da sua amostra.

3.2 Instruções para embalagens das caixas:

3.2.1 Anexar uma etiqueta visível do lado de fora das caixas, informando os estilos e quantidades contidos na mesma.

3.2.2 Cervejas não pasteurizadas é indicado serem entregues de forma refrigerada, de preferência em isopores com gelo gel e essa informação deve ser indicada na parte de fora da embalagem.

3.2.3 As cervejas deverão ser embaladas cuidadosamente e enviadas de maneira que não sofram colisão, fiquem abrigadas da luz, tenham envio rápido e cuidado no manuseio.

3.2.4 Devem ser identificadas com uma etiqueta contendo FRÁGIL.

3.2.5 Pede-se para que sejam embaladas em plástico bolha, sem fita adesiva, facilitando a logística da equipe de recepção. **RESSALTA-SE QUE TODO E QUALQUER RECIPIENTE DE ENVIO NÃO SERÁ DEVOLVIDO ÀS CERVEJARIAS.**

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





4. RECEPÇÃO E CONTROLE DE AMOSTRAS

4.1 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar.

4.2 A coordenação técnica do concurso será responsável pelo recebimento e guarda das amostras. No momento do recebimento, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. A mesma verificará se as inscrições estão de acordo com as notas fiscais enviadas pelas cervejarias, conferindo os estilos e inscrições posteriormente. (É de responsabilidade da Cervejaria que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as cervejas inscritas e entregues nas caixas). O participante poderá conferir, através do sistema, se sua amostra já foi recebida e suas quantidades de amostras e inscrições conferidas.

4.3 A organização não se responsabilizará por garrafas, latas ou pets extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

4.4 A Coordenação técnica verificará as amostras, reservando-se o direito de desqualificar do BBA - Brazilian International Beer Awards aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

4.5 As amostras serão acondicionadas em câmara fria, a temperatura de 5° C, espaço em que ficarão até o início do Concurso, garantindo a boa conservação das cervejas até o momento do julgamento.

5. DESTINAÇÃO DAS AMOSTRAS NÃO UTILIZADAS

5.1 Fica estabelecido que quaisquer amostras não utilizadas durante o processo de avaliação serão destinadas ao jantar de encerramento dos jurados e à noite da cerimônia de premiação.

6. INSCRIÇÃO DAS AMOSTRAS E PRAZOS

6.1 As inscrições devem ser feitas exclusivamente através do site <https://beerawardsplatform.com/3brazilian-international-beer-awards>.

6.2 Caso a cervejaria queira inscrever as amostras em partes, a edição de inscrições pode ser feita até o dia 30 de setembro de 2026.

6.3 A data para recebimento das amostras será de 01 de outubro a 25 de outubro de 2026 das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 18:00 sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site e o pagamento referente à essa inscrição esteja realizado. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas antes e/ou após esse período.

6.4 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese. OBS: Gere seu boleto prestando atenção à data de vencimento do mesmo. O PAGAMENTO DA TAXA GERADA PELA REIMPRESSÃO DE BOLETO FICA POR CONTA DA CERVEJARIA.

7. INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS

7.1 Em caso de atraso no pagamento acarretará multa mensal de 2% sobre o valor em atraso, acrescida de juros de mora de 1% ao mês por cada dia.

7.2 O envio das mercadorias para o Concurso deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado). Emitir contra a SOL EVENTOS BRASIL. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade e/ou contador de cada cervejaria.



7.3 Dados da SOL EVENTOS para emissão da

Nota Fiscal:

SOL EVENTOS BRASIL LTDA

CNPJ: 62.547.926/0001-59

Inscrição Estadual: ISENTO

Av. Lauro de Freitas, 10, sala 01.

CEP: 48.000-103

Bairro Centro

Alagoinhas/BA - Brasil

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 Esta competição adota como referência o Guia de Estilos da Brewers Association (BA) – Edição 2026, acrescido dos estilos Catharina Sour, Italian Grape Ale, Dorada Pampeana, IPA Argenta, New Zealand Pilsner, Alcoholic Beer Mix Beverages, Hop Lager, Low-Carb Beer, Gluten-Free Beer, Brazilian Wood Aged Beer, Brazilian Herb or Spiced Beer e Brazilian Fruit Beer (todos descritos no ANEXO I deste regulamento). As descrições do Guia de Estilos da Brewers Association (BA) – Edição 2026 podem ser consultadas, em inglês, no seguinte endereço: <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>

8.2 Recomenda-se que as cervejarias que inscreverem suas cervejas no BBA – Brazilian International Beer Awards leiam atentamente as descrições dos estilos constantes no guia mencionado antes de efetuar a inscrição. A avaliação das cervejas será realizada com base nas informações contidas nesse guia. A responsabilidade por essa verificação é exclusiva do responsável pelo preenchimento da inscrição. A equipe da competição não poderá auxiliar nessa tarefa, permanecendo esta sob responsabilidade do inscrito.

8.3 Os estilos aceitos, conforme o Guia de Estilos da Brewers Association – Edição 2026, acrescidos de Catharina Sour, Italian Grape Ale, Dorada Pampeana, IPA Argenta, New Zealand Pilsner, Alcoholic Beer Mix Beverages, Hop Lager, Low-Carb Beer, Gluten-Free Beer, Brazilian Wood Aged Beer, Brazilian Herb or Spiced Beer e Brazilian Fruit Beer, são os seguintes:

1. British Origin Styles

- 101 Ordinary Bitter
- 102 Special Bitter or Best Bitter
- 103 Extra Special Bitter
- 104 Classic English-Style Pale Ale
- 105 British-Style India Pale Ale
- 106 English-Style Summer Ale
- 107 English-Style Pale Mild Ale
- 108 English-Style Dark Mild Ale
- 109 Strong Ale
- 110 Old Ale
- 111 English-Style Brown Ale
- 112 Brown Porter
- 113 Oatmeal Stout
- 114 Sweet Stout or Cream Stout
- 115 Robust Porter
- 116 British-Style Imperial Stout
- 117 British-Style Barley Wine Ale
- 118 Scottish-Style Light Ale
- 119 Scottish-Style Export Ale
- 120 Scotch Ale or Wee Heavy
- 121 Scottish-Style Heavy Ale

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





2. Irish Origin Styles

- 201 Irish-Style Red Ale
- 202 Classic Irish-Style Dry Stout
- 203 Export-Style Stout

3. North American Origin Styles

- 301 Mexican-Style Light Lager
- 302 American-Style Light Lager
- 303 Contemporary American-Style Light Lager
- 304 American-Style Lager
- 305 Contemporary American-Style Lager
- 306 Mexican-Style Pale Lager
- 307 American-Style Amber Lager
- 308 Mexican-Style Amber Lager
- 309 American-Style Pilsener
- 310 Contemporary American-Style Pilsener
- 311 West Coast-Style Pilsener
- 312 American-Style Maerzen/Oktoberfest
- 313 American-Style Stout
- 314 American-Style Imperial Porter
- 315 American-Style Imperial Stout
- 316 Double Hoppy Red Ale
- 317 Imperial Red Ale
- 318 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- 319 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- 320 American-Style Barley Wine Ale
- 321 American-Style Wheat Wine Ale
- 322 Smoke Porter
- 323 American-Style Sour Ale
- 324 American-Style Fruited Sour Ale → Especificar o tipo de fruta utilizada no processo.
- 325 West Coast-Style India Pale Ale
- 326 American-Style Black Ale
- 327 American-Style Brown Ale
- 328 American-Belgo-Style Ale
- 329 American-Style India Pale Ale
- 330 American-Style Strong Pale Ale
- 331 Session India Pale Ale
- 332 American-Style Pale Ale
- 333 American-Style Amber/Red Ale
- 334 Juicy or Hazy India Pale Ale
- 335 Juicy or Hazy Pale Ale
- 336 Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- 337 Golden or Blonde Ale
- 338 American-Style India Pale Lager
- 339 Kentucky Common Beer
- 340 California Common Beer
- 341 American-Style Wheat Beer
- 342 American-Style Dark Lager
- 343 Mexican-Style Dark Lager
- 344 American-Style Cream Ale
- 345 American-Style Malt Liquor
- 346 American-Style Fruit Beer → Especificar o tipo de fruta utilizada no processo.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





4 Other Origin Styles

- 401 International Light Lager
- 402 Vienna-Style Lager
- 403 Grodziskie
- 404 Adambier
- 405 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- 406 Hop Lager*
- 407 Rice Lager
- 408 Czech-Style Dark Lager
- 409 International-Style Pilsener
- 410 Czech-Style Amber Lager
- 411 International-Style Pale Ale
- 412 Classic Australian-Style Pale Ale
- 413 Australian-Style Pale Ale
- 414 New Zealand-Style Pale Ale
- 415 New Zealand-Style India Pale Ale
- 416 Finnish-Style Sahti
- 417 Swedish-Style Gotlandsdricke
- 418 Breslau-Style Pale Schoeps
- 419 Dorada Pampeana*
- 420 IPA Argenta*
- 421 European-Style Dark Lager
- 422 New Zealand Pilsner*
- 423 Italian-Style Pilsener
- 424 Italian Grape Ale* → Especificar o tipo de fruta utilizada no processo.
- 425 Baltic-Style Porter
- 426 Czech-Style Pale Lager
- 427 Czech-Style Amber Lager
- 428 Chinese Tea Beer*

5. Belgian and French Origin Styles

- 501 Belgian-Style Table Beer
- 502 Belgian-Style Session Ale
- 503 Belgian-Style Speciale Belge
- 504 Belgian-Style Blonde Ale
- 505 Belgian-Style Strong Blonde Ale
- 506 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 507 Belgian-Style Dubbel
- 508 Belgian-Style Tripel
- 509 Belgian-Style Quadrupel
- 510 Belgian-Style Witbier
- 511 Classic French & Belgian-Style Saison
- 512 Specialty Saison → Especifique qualquer ingrediente adicional utilizado no processo.
- 513 French-Style Bière de Garde
- 514 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- 515 Belgian-Style Lambic
- 516 Traditional Belgian-Style Gueuze
- 517 Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale → Especifique o que torna a cerveja contemporânea.
- 518 Belgian-Style Fruit Lambic → Especifique o tipo de fruta utilizada no processo.
- 519 Other Belgian-Style Ale → Especifique o estilo e/ou ingredientes adicionais.
- 520 Belgian-Style Fruit Beer → Especifique o tipo de fruta utilizada no processo.



7. German Origin Styles

- 701 German-Style Altbier
- 702 German-Style Pilsener
- 703 Leipzig-Style Gose
- 704 Munich-Style Helles
- 705 Dortmunder/European-Style Export
- 706 Berliner-Style Weisse
- 707 Franconian - Style Rothbier
- 708 German-Style Maerzen
- 709 German-Style Oktoberfest/Wiesen
- 710 Munich-Style Dunkel
- 711 Kellerbier or Zwickelbier
- 712 German-Style Schwarzbier
- 713 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 714 Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- 715 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 716 German-Style Heller Bock/Maibock
- 717 Traditional German-Style Bock
- 718 German-Style Doppelbock
- 719 German-Style Eisbock
- 720 German-Style Kölsch
- 721 Contemporary-Style Gose → Especifique o que torna a cerveja contemporânea.
- 722 South German-Style Hefeweizen
- 723 South German-Style Kristal Weizen
- 724 German-Style Leichtes Weizen
- 725 South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
- 726 South German-Style Dunkel Weizen
- 727 South German-Style Weizenbock
- 728 German-Style Rye Ale
- 729 Bamberg-Style Weiss Rauchbier
- 730 German-Style Leichtbier

10 Specialty Beers

- 1001 Session Beer
- 1002 Low-Carb Beer* → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1003 Alcoholic Beer Mix Beverage* → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1004 Dessert Stout or Pastry Stout → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1005 Non-Alcohol Malt Beverage → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1006 Gluten-Free Beer* → Especifique o estilo base e o processo utilizado para tornar a cerveja sem glúten.
- 1007 Other Strong Ale or Lager → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1008 Fruit Wheat Beer → Especifique o tipo de fruta utilizada no processo.
- 1009 Smoke Beer
- 1010 Field Beer → Especifique o tipo de vegetal utilizado no processo.
- 1011 Pumpkin Spice Beer
- 1012 Pumpkin/Squash Beer
- 1013 Chocolate or Cocoa Beer → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1014 Coffee Beer → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1015 Chili Pepper Beer → Especifique o tipo de pimenta utilizada no processo.



- 1016 Herb and Spice Beer → Especifique o tipo de erva e/ou especiaria utilizada no processo.
- 1017 Specialty Beer → Especifique o que torna a cerveja uma cerveja especial.
- 1018 Specialty Honey Beer → Especifique o tipo de mel utilizado no processo.
- 1019 Rye Beer
- 1020 Brett Beer
- 1021 Mixed-Culture Brett Beer → Especifique o tipo de culturas utilizadas no processo.
- 1022 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- 1023 Fresh Hop Beer
- 1024 Wood-and Barrel-Aged Beer
- 1025 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer → Especifique o tipo de madeira/barril utilizado no processo.
- 1026 Aged Beer → Especifique o estilo base.
- 1027 Experimental Beer → Especifique o que torna a cerveja experimental.
- 1028 Experimental India Pale Ale → Especifique o que torna a cerveja experimental.
- 1029 Historical Beer → Especifique o tipo de cerveja.
- 1030 Wild Beer → Forneça notas adicionais aos juízes.
- 1031 Smoke Beer

11 Brazilian Origin Styles

- 1101 Catharina Sour* → Especifique o tipo de fruta utilizada no processo.
- 1102 Brazilian Fruit Beer* → Especifique o tipo de fruta utilizada no processo.
- 1103 Brazilian Herb and Spiced Beer* → Especifique o tipo de erva e/ou especiaria utilizada no processo.
- 1104 Brazilian Wood Aged Beer* → Especifique o tipo de madeira/barril utilizado no processo.

Os estilos de cerveja marcados com * não possuem descrição no Guia de Estilos da Brewers Association, estando descritos no ANEXO I.



9. CONSIDERAÇÕES PARA AS INSCRIÇÕES

9.1 O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo guia da BrewersAssociation 2026 e nos estilos descritos conforme ANEXO I deste regulamento.

9.2 A cervejaria não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma cerveja (número de registro no MAPA) em mais de um estilo, sendo passível de desclassificação de ambas as amostras. Cada cerveja (número de MAPA) deve ser inscrita em apenas um único estilo.

9.3 Para estilos que exigem comentários, é obrigatório o fornecimento de informações adicionais aos jurados. Esse texto deverá ser inserido no campo que será automaticamente disponibilizado no momento da inscrição.

A cervejaria deverá informar e descrever (preferencialmente em inglês), no formulário de inscrição, quando aplicável, o uso de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado utilizado na produção.

A cervejaria poderá enviar esses ingredientes juntamente com a cerveja inscrita, a fim de que os jurados possam identificá-los ou conhecê-los. No caso de alimentos perecíveis, recomenda-se o envio de seus derivados processados (licores, geleias, extratos).

A embalagem enviada e sua identificação são de responsabilidade da cervejaria.

Nesse texto complementar, a cervejaria não deverá, em hipótese alguma, se identificar por meio do nome comercial ou de qualquer outro elemento que possa identificar a cerveja ou a cervejaria produtora da amostra. Caso isso ocorra, a amostra será automaticamente desclassificada.

9.4 A Cervejaria, ao realizar a inscrição, concorda automaticamente com a veracidade das informações de cadastro da cervejaria e das cervejas inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das cervejas inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de comprovação do MAPA dessas cervejas.

10. JÚRI

10.1 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres cervejeiros, experts do setor, sommelieres e profissionais da área com notório saber. Seguindo um ou mais dos seguintes critérios:

- expoente nacional ou internacional em julgamento de cerveja
- reconhecida capacitação técnica.

10.2 As amostras serão avaliadas de forma anônima, por no mínimo, 3 jurados.

11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição contida no Guia de Estilos de Cerveja da BrewersAssociation (BA) - Edição 2026 - e nos critérios descritos neste regulamento, no caso do ANEXO I deste regulamento.

11.2 As avaliações serão feitas às cegas, ou seja, as cervejas não serão identificadas, as informações repassadas aos jurados serão somente as informadas pela cervejaria no campo informações/ingredientes especiais e estilo de cerveja, caso o estilo seja pertinente a isso.

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

Ouro: uma cerveja que exemplifica com precisão as características do seu estilo, com equilíbrio apropriado entre aroma, sabor e aparência. Um exemplo do estilo de classe mundial.

Prata: uma cerveja que mantém os principais parâmetros de sua categoria, que pode possuir uma leve variação nas características esperadas pelo estilo, porém ainda mostrando equilíbrio entre 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/ou aparência.

11.4 Serão premiadas com medalhas, no máximo três amostras de cada categoria (ouro, prata e bronze), não havendo possibilidade de duplicidade de medalha em nenhuma das categorias, caso o júri avalie que em alguma categoria não haja amostras suficientemente qualificadas para obtenção de medalhas, a organização se reserva o direito de não entregar a premiação.

11.5 Na Ficha de Avaliação de cada cerveja haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários pelo avaliador é obrigatório.

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

11.7 A comissão organizadora não interfere em hipótese alguma na avaliação por parte dos jurados.

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

12. PREMIAÇÃO

12.1 As premiações do 3º BBA - Brazilian International Beer Awards® serão:

- Por estilo (item 12.2): Ouro, Prata e Bronze;
- Cervejaria do Ano (item 12.3): 5 melhores Cervejarias do Concurso (1º, 2º, 3º, 4º e 5º lugar);
- The Best of Show (item 12.4): 5 melhores Cervejas do Concurso (1º, 2º, 3º, 4º e 5º lugar);
- Melhor cervejaria por País.

12.2 Respeitando os critérios de avaliação descritos no item 12, serão premiadas as três primeiras cervejas de cada estilo (descritos no item 9) em ordem decrescente de classificação final:

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

Em categorias com menos de 50 amostras inscritas não existe obrigatoriedade de medalhas, portanto, caso o júri determine que as cervejas inscritas em determinadas categorias não alcançaram os padrões necessários descritos no item 11.3, não haverá premiação com medalhas naquela categoria.

12.3 Premiação para Cervejarias do ano: prêmio oferecido para as cervejarias que apresentarem maior número de pontos no cálculo de medalhas.

12.3.1 Para cálculo da pontuação de medalhas são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 3 pontos;

Medalha de Prata: 2 pontos;

Medalha de Bronze: 1 ponto.

12.3.1 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. Caso ainda haja empate, será considerada a somatória total dos pontos de julgamento das cervejas medalhistas.

12.4 Cervejaria do ano será premiada pela marca da cervejaria e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

12.5 Para a premiação das melhores cervejas do 3º Brazilian International Beer Awards® (The Best of Show): participarão todas 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 as melhores cervejas do concurso, sendo premiado o primeiro lugar geral.

12.6 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados e medalhas a título de premiação.



12.7 Os vencedores que estiverem presentes na cerimônia de premiação poderão retirar as medalhas referentes às suas inscrições premiadas; nesse caso, o certificado será enviado posteriormente por correio ou transportadora. Caso não haja representante presente na noite da premiação para receber a(s) medalha(s), tanto a(s) medalha(s) quanto o certificado serão enviados por correio ou transportadora em até 30 dias úteis (no Brasil) e até 60 dias úteis (fora do Brasil).

12.8 Os vencedores das categorias Melhor Cervejaria por País e Best of Show receberão troféus do Comitê Organizador durante a cerimônia de premiação. Caso não haja representante presente na noite da premiação para receber o troféu, este será enviado por correio ou transportadora em até 30 dias úteis (no Brasil) e até 60 dias úteis (fora do Brasil).

12.9 Serão também premiadas as melhores cervejarias por país, seguindo os mesmos critérios de pontuação para melhor cervejaria. Nesse caso, será enviado um certificado por correio ou transportadora em até 30 dias úteis.

12.10 Em caso de empate na pontuação das medalhas de melhor cervejaria, será usado a maior pontuação das amostras da primeira fase para critério de desempate.

12.11 As cervejarias vencedoras por estado serão anunciadas na noite de premiação

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

12.13 Todas as cervejas que chegarem até a final da sua categoria receberá também uma Nota Comercial® que poderá ir de 89 a 100 pontos.

12.14 Os endereços corretos para os envios de troféus, medalhas e certificados via Correios e transportadoras são de total responsabilidade das cervejarias, sendo fornecido através do seu perfil de cervejaria no sistema usado para a inscrição das amostras (BAP – Beer Awards Platform)

13. RESULTADOS E CERIMÔNIA DA PREMIAÇÃO

13.1 Os resultados do 3º BBA - Brazilian International Beer Awards® serão divulgados durante a cerimônia de premiação que acontecerá no dia 07 de Novembro de 2026 durante a primeira noite do Bahia Beer na cidade de Alagoinhas-BA.

13.2 Os convites para acesso à Cerimônia de Premiação, que ocorre durante o Bahia Beer na cidade de Alagoinhas-BA, serão disponibilizados de acordo com o número de cervejas inscritas por cervejaria, conforme disposição abaixo e devem ser retirados pessoalmente pelo responsável da cervejaria (portando documento com foto) no dia da Cerimônia de Premiação:

- 5 convites para a cervejaria que inscrever de 5 a 10 cervejas;
- 10 convites para a cervejaria que inscrever de 11 a 20 cervejas;
- 15 convites para a cervejaria que inscrever de 21 a 30 cervejas;
- 20 convites para a cervejaria que inscrever mais de 31 cervejas.

14. RETORNO (FEEDBACK) AOS PARTICIPANTES

14.1 Toda e qualquer cerveja inscrita no 3º BBA - Brazilian International Beer Awards®, que esteja dentro dos parâmetros descritos neste regulamento, viabilizando sua avaliação, será avaliada por uma ou mais mesas de jurados, e a sua primeira avaliação será a que fornecerá a ficha que será devolvida à cervejaria.

14.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão enviadas por e-mail em até 30 dias úteis após a premiação.

14.3 As informações corretas sobre o endereço de e-mail são de responsabilidade das cervejarias.



15. DESQUALIFICAÇÕES

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

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

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das cervejarias 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 3º BBA - Brazilian International Beer Awards®.

16.4 As cervejarias premiadas são encorajadas a utilizar as artes das medalhas e logotipo do 3º BBA - Brazilian International Beer Awards® em suas campanhas publicitárias e rótulos ganhadores, desde que respeitando os seguintes critérios, a fim de preservar a imagem e credibilidade do concurso.

16.4.1 A referência aos prêmios deve incluir: menção à categoria que o prêmio foi recebido, tipo de prêmio recebido (medalha de ouro, prata, bronze; cervejaria do ano; Best of Show, etc.), menção do ano em que o prêmio foi concedido.

16.4.2 Os logotipos devem ser produzidos exatamente como os disponibilizados pela Comissão Organizadora, sem alterações.

16.4.3 Os logotipos estarão disponíveis, em alta, no site do concurso para que as cervejarias possam baixá-los.

17. CONTATOS

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

17.1.1 Pagamento, boleto, nota fiscal e dúvidas gerais sobre financeiro enviar e-mail para financeiro@soleventos.net

17.1.2 Envio, recebimento, controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar e-mail para info@bbabrazil.com

17.1.3 Dúvidas técnicas sobre estilos, categorias, jurados, fichas de avaliação, enviar email para: info@bbabrazil.com ou +49 178 8025699 (WhatsApp)

Comissão Organizadora

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





ANEXO I

1101 Catharina Sour

Impressão Geral

Uma ale de trigo leve e refrescante, com acidez láctica limpa, equilibrada pela adição de frutas frescas. Baixo amargor, corpo leve, teor alcoólico moderado e carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e o aroma da fruta sejam os protagonistas. A fruta é tipicamente, mas não obrigatoriamente, de caráter tropical. Especiarias podem ser utilizadas como complemento, mas nunca devem se sobrepor ao caráter da fruta.

Aroma

O caráter da fruta deve ser imediatamente perceptível e reconhecível, em intensidade média a alta. Uma acidez láctica limpa deve estar presente em intensidade baixa a média, sustentando a fruta. O malte geralmente está ausente, mas pode aparecer em baixa intensidade, contribuindo com notas sutis de grãos ou pão. Um caráter de especiarias complementar e secundário pode estar presente em intensidade muito baixa a moderada, mas nunca deve dominar a fruta. Um perfil de fermentação limpo é essencial. Não são permitidas notas selvagens ou “funky”, caráter de lúpulo ou presença alcoólica marcante.

Aparência

A cor varia de acordo com a fruta e as especiarias utilizadas, sendo geralmente bastante clara. A limpidez pode variar de muito límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta. Sempre efervescente. A espuma é de média a alta, com boa retenção, podendo variar de branca a tonalidades influenciadas pela fruta.

Sabor

O sabor de fruta fresca predomina em intensidade média a alta, sustentado por uma acidez láctica limpa (baixa a média-alta, mas sempre perceptível). A fruta deve apresentar caráter fresco, nunca cozido, em compota ou artificial. O sabor de malte normalmente está ausente, mas pode contribuir com um leve caráter de grãos ou pão. Um caráter de especiarias complementar pode estar presente em intensidade muito baixa a moderada. No entanto, nem o malte nem as especiarias devem competir com a fruta ou com a acidez. O amargor de lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção. O final é seco, com retrogosto limpo, ácido e frutado. Não são permitidos sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil ou características selvagens/funky.

Sensação na Boca

Corpo leve a médio-leve. Carbonatação média a alta. Sensação de aquecimento alcoólico é inadequada. A acidez varia de baixa a média-alta e não deve ser agressiva ou adstringente.

Comentários

Se uma Berliner Weisse for produzida com adição de frutas, deve ser inscrita como Fruit Beer. Este estilo é mais forte e geralmente destaca o caráter de fruta fresca. O método de acidificação em caldeira (kettle souring) permite produção rápida e é a abordagem moderna mais comum para este estilo. Pode ser envasada em garrafa ou lata, mas é melhor consumida fresca.

Ingredientes Característicos

A composição de maltes normalmente consiste em malte Pilsen e trigo (maltado ou não maltado), frequentemente em proporções iguais. A acidificação em caldeira utilizando *Lactobacillus* é o método de produção mais comum, seguida pela fermentação com levedura ale neutra. A adição de frutas geralmente ocorre após a fermentação, a fim de preservar um caráter de fruta fresca, não cozida. O uso de uma ou duas frutas é mais comum, geralmente tropicais, embora qualquer fruta fresca possa ser utilizada.



Parâmetros Técnicos

IBU: 2-8
SRM: 2-7
OG: 1.039-1.048
FG: 1.002-1.008
ABV: 4,0%-5,5%

Exemplos Comerciais

Itajahy Catharina Araçá Sour; Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach; Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba; Liey Coroa Real; UNIKA Tangerina; Armada Daenerys.

424 ITALIAN GRAPE ALE

Impressão Geral

Uma ale italiana que pode variar de refrescante a mais complexa, caracterizada pelo uso de diferentes variedades de uva.

Aroma

As características aromáticas da variedade de uva utilizada devem ser perceptíveis, mas não devem sobrepôr os demais aromas. O caráter da uva deve ser agradável e não apresentar defeitos, como oxidação. O caráter de malte é geralmente discreto e não deve apresentar perfil tostado intenso, típico de stouts. O aroma de lúpulo (floral, terroso) pode variar de médio-baixo a ausente. Alguns exemplos podem apresentar um leve caráter selvagem, descrito como estábulo, terroso ou caprino, porém com menor intensidade do que em Lambic ou Fruit Lambic. Diacetil não é permitido.

Aparência

A cor pode variar de dourado claro a cobre, podendo alguns exemplos apresentar coloração marrom. Tons avermelhados ou rubi geralmente são decorrentes do uso de uvas tintas. A espuma pode variar de branca a avermelhada, com retenção geralmente baixa a média-baixa. A limpidez é normalmente boa, embora alguma turbidez possa estar presente.

Sabor

Assim como no aroma, o caráter de uva (mosto ou vínico) deve estar presente, podendo variar de intensidade média-baixa a média-alta. Diferentes variedades de uva contribuem de maneiras distintas para o perfil sensorial: de modo geral, sabores de frutas de caroço e tropicais (pêssego, pera, damasco, abacaxi) podem vir de uvas brancas, enquanto sabores de frutas vermelhas (como cereja e morango) são associados a uvas tintas. Características frutadas provenientes da fermentação também são comuns. Diferentes tipos de maltes especiais podem ser utilizados, desde que atuem de forma equilibrada e de suporte, sem se sobrepôr à cerveja base. Caracteres intensos de terra e/ou chocolate são inadequados. Leves notas ácidas, decorrentes do uso de uvas, são comuns e podem contribuir para a drinkability, mas não devem ser tão pronunciadas quanto em Sour Ale, Lambic ou estilos semelhantes. Notas de madeira, assim como leves características de estábulo, terroso ou caprino, podem estar presentes, mas não devem predominar. O amargor e o sabor de lúpulo são baixos. Diacetil não é permitido.

Sensação na Boca

A carbonatação de média a alta contribui para a percepção aromática. O corpo varia de baixo a médio, e certa acidez pode aumentar a percepção de secura. Exemplos mais alcoólicos podem apresentar leve aquecimento, sem caráter quente ou de solvente.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





Ingredientes Característicos

Malte Pilsen, na maioria dos casos, ou malte base claro, com eventual uso de maltes especiais (se houver). O conteúdo de uva pode representar até 40% do grist total. Uvas ou mosto de uva, às vezes submetidos a fervura prolongada antes do uso, podem ser adicionados em diferentes etapas: durante a fervura ou, mais comumente, durante a fermentação primária ou secundária.

A levedura pode apresentar caráter neutro (mais comum) ou perfil frutado/especiado (linhagens inglesas e belgas). Leveduras vínicas também podem ser utilizadas, inclusive em conjunto com outras leveduras. Lúpulos do Velho Mundo, principalmente alemães ou ingleses, são utilizados em baixas quantidades, de forma a não caracterizar excessivamente a cerveja.

Parâmetros Técnicos

IBU: 6 - 30

EBC: 8 - 50

OG: 1.045 - 1.100

FG: 1.005 - 1.015

ABV: 4,5% - 12%

Exemplos Comerciais

Montegioco Open Mind; Birrificio Barley BB5-10; Birrificio del Forte Il Tralcio; Viess Beer al mosto di Gewürztraminer; CRAK IGA Cabernet; Birrificio Apuano Ninkasi; Luppolaço Mons Rubus.

1102 BRAZILIAN FRUIT BEER

1103 BRAZILIAN HERB OR SPICED BEER

1104 BRAZILIAN WOOD AGED BEER

Podem apresentar qualquer coloração. Considera-se cerveja brasileira aquela que utiliza ingredientes e/ou técnicas de produção característicos do Brasil. Esses ingredientes podem incluir frutas, ervas, especiarias e madeiras.

O cervejeiro deverá especificar claramente a “natureza brasileira” da cerveja (por exemplo, os tipos de ingredientes especiais utilizados ou o processo empregado), preferencialmente por meio de uma descrição detalhada bilíngue, em português e inglês.

O estilo base utilizado na elaboração da cerveja também deverá ser declarado. Pelo menos 51% dos açúcares fermentáveis devem ser provenientes de grãos maltados.

Processos, ingredientes e criatividade distintivos deverão ser considerados atributos positivos na avaliação. O corpo pode variar de acordo com o estilo base. Todas as características técnicas da cerveja devem estar em conformidade com o estilo base declarado.

419 DORADA PAMPEANA

Impressão Geral

Alta drinkability, com foco no caráter de malte.

Aroma

Aroma maltado levemente adocicado, de intensidade baixa a moderada. Aroma frutado de baixa a moderada intensidade é aceitável. Pode apresentar aroma de lúpulo de baixa a média intensidade. Diacetil não é permitido.

Aparência

Cor de amarelo claro a dourado intenso. Limpidez de clara a brilhante. Espuma de baixa a média, com boa retenção.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





Sabor

Doçura maltada suave no início. Sabores de caramelo normalmente estão ausentes. Sabor de lúpulo de intensidade leve a moderada (geralmente Cascade), sem caráter agressivo. Amargor de lúpulo de baixo a moderado, com equilíbrio normalmente voltado para o malte. Final de meio-seco a levemente adocicado. Diacetil não é permitido.

Sensação na Boca

Corpo médio-leve a médio. Carbonatação média a alta. Sensação macia, sem amargor áspero ou adstringência.

Histórico

Nos primeiros anos, os cervejeiros caseiros argentinos enfrentavam limitações significativas: o extrato de malte não estava disponível e, em geral, tinham acesso apenas a malte Pilsen, lúpulo Cascade e leveduras secas, comumente Nottingham, Windsor ou Safale. Utilizando esses ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão distinta de Blonde Ale conhecida como Dorada Pampeana.

Ingredientes Característicos

Normalmente apenas malte claro ou Pilsen, podendo incluir pequenas quantidades de maltes caramelizados. Uso comum de lúpulo Cascade. Levedura americana limpa ou leveduras britânicas levemente frutadas ou do tipo Kölsch, geralmente com envase a frio.

Parâmetros Técnicos

IBU: 15-22

EBC: 6-10

OG: 1.042-1.054

FG: 1.009-1.013

ABV: 4,3%-5,5%

420 ARGENTINE IPA

Impressão Geral

Uma pale ale argentina marcadamente lupulada e amarga, refrescante e de intensidade alcoólica moderada. A chave está na drinkability sem aspereza, com um perfil bem equilibrado.

Aroma

Aroma intenso de lúpulo, com caráter cítrico e floral proveniente de lúpulos argentinos. Pode apresentar leve dulçor de malte limpo e discretas notas de caramelo em segundo plano, porém em menor intensidade do que em exemplos ingleses. Ésteres frutados leves e sutis notas fenólicas oriundas da fermentação com trigo podem ser percebidos em algumas versões, embora um perfil de fermentação neutro seja mais comum. Uma leve nota alcoólica pode estar presente em versões mais fortes. DMS não é permitido. Diacetil é considerado uma falha grave, pois pode mascarar o aroma de lúpulo, e não deve estar presente.

Aparência

A cor varia de dourado médio a cobre avermelhado médio, podendo algumas versões apresentar tonalidade alaranjada. Deve ser límpida, embora versões não filtradas com dry hopping ou uso de trigo não maltado possam apresentar leve turbidez. Boa formação de espuma, com forte retenção.



Sabor

O sabor de lúpulo é de médio a alto e deve refletir o caráter dos lúpulos argentinos, com predominância de notas cítricas, como grapefruit e casca de tangerina. Pode incluir notas florais, como flor de laranjeira, ou, menos frequentemente, tons herbais ou resinosos que agregam complexidade.

O amargor de lúpulo varia de médio-alto a muito alto, porém a base de malte deve sustentar e equilibrar o perfil lupulado assertivo. O sabor de malte é de baixo a médio, geralmente limpo e levemente adocicado, sendo aceitáveis baixos níveis de caramelo ou um sutil caráter condimentado proveniente do trigo (maltado ou não maltado).

Diacetil não é permitido. Ésteres frutados baixos são aceitáveis, mas não obrigatórios. O amargor pode persistir no retrogosto, mas não deve ser áspero. O final é de médio-seco a seco e refrescante. Uma nota alcoólica limpa pode estar presente em versões mais fortes.

Sensação na Boca

Corpo médio-leve a médio, sem adstringência proveniente do lúpulo. Carbonatação moderada a moderadamente alta pode, em conjunto com o trigo, criar uma impressão geral mais seca, mesmo na presença de algum dulçor de malte. Um leve aquecimento alcoólico pode estar presente em versões mais fortes, mas não deve ser excessivo. O corpo é geralmente mais leve que o das versões inglesas e mais seco que o das versões americanas.

Comentários

O estilo enfatiza o equilíbrio entre um caráter lupulado marcante e uma drinkability suave, evitando aspereza excessiva.

Histórico

Uma interpretação argentina do histórico estilo English IPA, desenvolvida em 2013 a partir de encontros da Asociación Somos Cerveceros, nos quais suas características foram definidas. Difere da American IPA por incorporar trigo e utilizar lúpulos argentinos, que conferem sabor e aroma distintos. O conceito baseia-se na combinação de lúpulos argentinos com perfil cítrico e trigo, com certa semelhança a uma Witbier. Percentuais menores de trigo remetem a um caráter de grãos semelhante ao de Kölsch, acompanhado de leve frutado proveniente da fermentação.

Parâmetros Técnicos

IBU: 35-60

EBC: 12-30

OG: 1.055-1.065

FG: 1.008-1.015

ABV: 5,0%-6,5%

422 NEW ZEALAND PILSNER

Impressão Geral

Uma cerveja clara, seca, de coloração dourada, com fermentação limpa, que destaca os característicos lúpulos neozelandeses, com notas tropicais, cítricas, frutadas e herbais. Corpo médio, sensação de boca suave e final macio, com base de malte neutra a levemente lembrando pão, proporcionando suporte a uma cerveja muito fácil de beber, refrescante e com destaque para o lúpulo.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





Aroma

Aroma de lúpulo de médio a alto, refletindo variedades modernas do Novo Mundo, frequentemente com notas de frutas tropicais, cítricas (lima, grapefruit branco), groselha, melão honeydew, além de leve caráter vegetal (pimentão verde) ou herbáceo. O malte aparece em intensidade média-baixa a média, com perfil neutro a levemente lembrando pão ou biscoito. DMS muito baixo é aceitável, mas não obrigatório. Perfil de levedura limpo e neutro, podendo apresentar caráter levemente sulfuroso. O caráter de lúpulo deve ser predominante no equilíbrio, mas o malte deve ser perceptível.

Aparência

Cor variando de palha a dourado intenso, sendo a maioria dos exemplos dourado-amarelado. Geralmente apresenta excelente limpidez, de clara a brilhante; turbidez é considerada falha. Espuma branca, cremosa e de longa duração.

Sabor

Amargor de lúpulo de médio a alto, limpo e não áspero, predominando no equilíbrio e persistindo no retrogosto. Sabor de lúpulo de médio a alto, com características semelhantes ao aroma (frutas tropicais, cítricos, groselha, melão, herbáceo). O sabor de malte varia de médio a médio-baixo, com notas de grãos, leve dulçor, pão ou biscoito. Perfil de fermentação limpo (ésteres são considerados falha). Final seco a levemente seco (off-dry), com final limpo, suave e retrogosto amargo, porém não agressivo. O malte pode sugerir leve dulçor, mas a cerveja não deve ser efetivamente doce. O final pode ser seco, mas não deve parecer excessivamente crocante ou cortante. O equilíbrio deve ser sempre voltado ao amargor, porém o malte deve ser perceptível.

Sensação na Boca

Corpo médio a médio-leve. Carbonatação média a média-alta. A suavidade é a característica mais marcante. Nunca deve ser áspera ou adstringente.

Comentários

Os aromas de lúpulo frequentemente apresentam semelhanças com vinhos Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, com notas de frutas tropicais, herbáceas, melão e lima. Frequentemente produzida como um estilo híbrido na Nova Zelândia, utilizando levedura ale neutra em temperaturas mais baixas. O controle do caráter sulfuroso no produto final é importante, pois pode entrar em conflito com o perfil de lúpulo.

Histórico

Amplamente definido pela versão original criada pela Emerson's Brewery em meados da década de 1990, o estilo New Zealand Pilsner expandiu seu perfil à medida que as variedades de lúpulo neozelandesas aumentaram em número e popularidade.

Ingredientes Característicos

Variedades de lúpulo neozelandesas, como Motueka, Riwaka e Nelson Sauvin, frequentemente com Pacific Jade para amargor. Outras variedades do Novo Mundo, da Austrália ou dos Estados Unidos, podem ser utilizadas, desde que apresentem características semelhantes. Maltes base claros, do tipo Pilsen ou pale, possivelmente com pequena adição de malte de trigo. Água com baixo teor mineral, geralmente com maior concentração de cloretos em relação aos sulfatos. Levedura lager limpa ou levedura ale muito neutra.



Comparação de Estilo

Em comparação com uma German Pils, apresenta final menos seco e crocante, com perfil mais suave, maltado e corpo mais cheio. Em relação a uma Czech Premium Pale Lager, possui menor complexidade de malte e fermentação mais limpa. Similar no equilíbrio a uma Kölsch ou British Golden Ale, porém com maior destaque aromático de lúpulo. Em comparação com esses estilos alemães, destaca variedades de lúpulo neozelandesas com características tropicais, cítricas, frutadas e herbáceas, frequentemente com notas semelhantes a vinho branco. Não deve ser tão lupulada ou amarga quanto uma IPA.

Parâmetros Técnicos

IBU: 25-45

EBC: 4-12

OG: 1.044-1.056

FG: 1.009-1.014

ABV: 4,5%-5,8%

Exemplos Comerciais

Croucher New Zealand Pilsner; Emerson's Pilsner; Liberty Halo Pilsner; Panhead Port Road Pilsner; Sawmill Pilsner; Tuatara Mot Eureka.

1002 LOW-CARB BEER

As características sensoriais devem refletir fielmente as do estilo base declarado ao qual a cerveja pertence. A cervejaria deverá especificar o estilo base.

Descrição Geral

Cervejas Low Carb são caracterizadas por atenuação muito elevada, resultando em baixo teor de carboidratos residuais e um perfil sensorial leve. O foco está na alta drinkability, refrescância e em um final extremamente seco, mantendo o equilíbrio entre expressão sutil de malte e lúpulo, sem aspereza ou defeitos de fermentação.

Algumas semelhanças sensoriais podem ocorrer com estilos como American Light Lager; no entanto, a Low Carb Beer distingue-se pelo foco específico na redução de carboidratos e pela possível utilização de processos enzimáticos direcionados.

Parâmetros Técnicos

ABV: 0,5% - 5,0%

IBU: 5 - 18

EBC: 4 - 8

Carboidratos totais: obrigatório < 5 g por 100 ml

Atenuação aparente: muito alta

Exigência Laboratorial para a Categoria Low Carb Beer

Todas as cervejas inscritas na categoria Low Carb Beer deverão apresentar laudo laboratorial comprovando o baixo teor de carboidratos, referente ao mesmo lote da amostra enviada. O documento deverá ser emitido por laboratório reconhecido e conter claramente os valores analisados de carboidratos.

O laudo deverá ser enviado exclusivamente por e-mail para: info@bbabrazil.com

O não envio do laudo dentro do prazo estabelecido implicará na desclassificação da inscrição nesta categoria.



406 HOP LAGER

Descrição Geral

Hop Lagers são lagers de coloração clara a dourada, com intensidade de lúpulo de moderada a alta, destacando aromas e sabores provenientes de variedades modernas de lúpulo. Há ênfase em características florais, cítricas, frutadas, tropicais, resinosas ou herbais. O perfil lager deve permanecer evidente, com fermentação limpa, final seco e alta drinkability. O amargor é de moderado a assertivo, equilibrado por um perfil de fermentação suave e corpo leve a médio-leve.

Aparência

Cor variando de palha a dourado médio. Limpidez de clara a brilhante, embora versões com dry hopping possam apresentar leve turbidez. Espuma branca a levemente creme, com boa retenção.

Aroma

Aroma de lúpulo de moderado a intenso, expressando notas cítricas, tropicais, herbais, florais, resinosas ou combinações dessas características, dependendo da variedade utilizada. O aroma de malte é baixo a muito baixo, geralmente leve, com notas suaves de grãos, pão ou biscoito. Ésteres de fermentação e compostos sulfurados devem ser baixos ou ausentes.

Sabor

Sabor de lúpulo de médio a alto, refletindo o perfil aromático. O amargor varia de médio a alto, mas não deve ser áspero. O final é limpo, seco e refrescante, com caráter lager bem definido. O malte permanece em segundo plano, oferecendo suporte suave. O perfil de fermentação deve ser limpo, sem ésteres pronunciados.

Sensação na Boca

Corpo leve a médio-leve. Carbonatação média a alta. O amargor é moderadamente firme, porém suave e bem integrado. Final limpo, seco e refrescante.

Ingredientes Característicos

Normalmente produzida com malte Pilsen ou maltes base similares, podendo incluir adjuntos neutros, como arroz ou milho, para aumentar a drinkability. Lúpulos modernos de aroma e sabor são comumente utilizados, especialmente em whirlpool e dry hopping. Fermentação lager limpa, com maturação a frio.

Comparação de Estilo

Mais lupulada que uma American Lager ou International Lager. Menos maltada e menos intensa que uma India Pale Lager (IPL). Mantém um perfil de fermentação lager limpo, com presença de lúpulo mais pronunciada do que uma German Pils tradicional.

Parâmetros Técnicos

ABV: 4,5% - 6,5%

IBU: 25 - 55

EBC: 4 - 10

OG: 1.044 - 1.056

FG: 1.006 - 1.012

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





1003 ALCOHOLIC BEER MIX BEVERAGE (MIXED COCKTAIL)

Descrição Geral

Bebidas mistas prontas para consumo, produzidas pela combinação de cerveja comercial com refrigerantes, sucos ou outras bebidas fermentadas não derivadas de cerveja. A mistura deve apresentar uma impressão geral harmoniosa, preservando o caráter da cerveja enquanto integra os sabores da bebida adicionada.

Aroma

O aroma da fruta ou da bebida utilizada na mistura deve ser reconhecível e apresentar caráter natural. Aromas típicos de cerveja, como leve caráter de malte ou notas sutis de fermentação, podem estar presentes, desde que equilibrados. Aromas artificiais não são apropriados. DMS, oxidação ou diacetil não são permitidos.

Aparência

A cor varia amplamente de acordo com a cerveja base e a bebida adicionada. Turbidez é aceitável. A carbonatação é geralmente de moderada a alta.

Sabor

O sabor da bebida adicionada deve ser evidente e natural, sem caráter artificial. Sabores típicos de cerveja, incluindo malte e leve amargor, devem equilibrar a doçura e o caráter frutado do outro componente. O amargor é muito baixo ou quase imperceptível. O equilíbrio entre doçura e acidez deve ser adequado; perfis claramente desequilibrados são considerados falhas. Deve apresentar um caráter agradável, refrescante e com identidade de cerveja.

Sensação na Boca

Corpo baixo a médio. Refrescante e de fácil consumo. A carbonatação pode variar de acordo com a bebida misturada, mas geralmente é de moderada a alta.

Ingredientes Característicos

Cerveja de alta ou baixa fermentação combinada com refrigerantes, sucos ou outras bebidas fermentadas não derivadas de cerveja. A proporção entre os componentes deve resultar em um perfil sensorial equilibrado. Cervejas com adição de frutas durante a fermentação não se enquadram nesta categoria.

Parâmetros Técnicos

IBU: Muito baixo

Cor: Variável

Corpo: Baixo a médio

ABV: Depende da cerveja base e da bebida adicionada

Inclui estilos como “Wine Beer” tinto ou branco (Chope de Vinho), Radler de limão, laranja ou tangerina, Malzbier, entre outros.

1006 GLUTEN-FREE BEER

As características sensoriais devem refletir fielmente as do estilo base declarado ao qual a cerveja pertence. A cervejaria deverá especificar o estilo base da cerveja, bem como o processo utilizado para torná-la sem glúten.

Esse processo pode envolver tanto o uso de grãos naturalmente isentos de glúten quanto a remoção do glúten por meio de processo enzimático. No caso de cervejas naturalmente sem glúten, os grãos utilizados deverão ser claramente especificados.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO



GOVERNO
PRESIDENTE
FUTURO
PRA GENTE



428 CHINESE TEA BEER

Descrição Geral

Uma cerveja especial que integra harmoniosamente cerveja com folhas de chá chinês, ou uma bebida especial à base de chá utilizando chá chinês como base. O caráter do chá deve ser claramente perceptível e bem equilibrado com o malte, o lúpulo e o caráter de fermentação. Dependendo do tipo de chá utilizado, a cerveja pode apresentar o caráter fresco e vibrante do chá verde, o caráter semelhante ao pekoe e floral do chá branco, o caráter granuloso e de fruta madura do chá amarelo, o caráter floral-frutado e tostado do chá oolong, o caráter melado e suave do chá preto, ou o caráter amadeirado e envelhecido do chá escuro. O caráter do chá pode ser dominante, mas não deve parecer um chá forte simplesmente misturado à cerveja, nem um aromatizante sintético. Uma leve adstringência derivada do chá é aceitável, mas amargor áspero e persistente ou caráter vegetal cru são defeitos.

Aroma

Aroma de chá de baixo a alto. O chá verde pode apresentar notas frescas, delicadas, semelhantes a castanha, feijão ou ervas leves; o chá branco pode apresentar notas semelhantes ao pekoe, florais, doces ou, em exemplos envelhecidos, medicinais, meladas, de jujuba ou folha de lótus seca; o chá amarelo pode apresentar notas de milho doce, granuloso ou fruta madura; o chá oolong pode apresentar aromas florais, frutados, melados, tostados ou amadeirados; o chá preto pode apresentar notas meladas, floral-frutadas, batata-doce, caramelo ou leve defumado de pinho; o chá escuro pode apresentar notas envelhecidas, amadeiradas, semelhantes a jujuba, medicinais ou fúngicas.

Os aromas derivados de malte, lúpulo e fermentação devem ser apropriados ao estilo de cerveja declarado e harmonizar com o aroma do chá. Não deve haver caráter vegetal cru, mofado, envelhecido, semelhante a chá velho, azedo deteriorado, queimado ou artificial.

Aparência

A cor varia conforme o estilo base da cerveja e o tipo de chá utilizado. Chá verde e chá branco normalmente contribuem com tons mais claros, amarelo-esverdeados ou dourados; chá preto, oolong e amarelo podem contribuir com tons amarelo-alaranjados, âmbar ou cobre; chá escuro ou chás mais torrados podem intensificar a cor da cerveja. A limpidez pode variar de brilhante a levemente turva; uma leve turbidez causada pela interação entre polifenóis do chá e proteínas da cerveja é aceitável. A espuma varia conforme o estilo base. Sedimentos, partículas floculentas, cor de chá opaca ou envelhecida, ou turbidez desagradável são defeitos.

Sabor

Sabor de chá de baixo a alto. Pode apresentar notas floral-frutadas, mel, feijão, castanha, grãos, doçura suave, caramelo, tostado, madeira ou medicinais. A impressão do chá pode ser viva ou suave. O sabor da cerveja base deve ser apropriado ao estilo declarado, perceptível e integrado ao chá, e não completamente encoberto por ele. O amargor pode vir tanto do lúpulo quanto do chá, variando conforme o estilo base, mas não deve se combinar com os taninos do chá para criar um amargor agressivo e áspero. O final pode variar de seco a moderadamente doce, frequentemente com um leve retorno doce (hui gan) e impressão de chá. A acidez não deve estar presente, a menos que o estilo base seja ácido ou que ingredientes ácidos, como frutas, tenham sido declarados.

ORGANIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



APOIO





Sensação na Boca

O corpo varia de leve a encorpado, dependendo do estilo base. A carbonatação varia de média-baixa a alta. Uma leve adstringência é aceitável e pode contribuir para a complexidade estrutural, mas não deve ser agressiva, secante, áspera, calcária ou persistentemente adstringente. Cervejas refrescantes com chá geralmente são leves e crocantes; versões com chá mais suave, tostado ou envelhecido podem ter uma sensação mais arredondada, macia ou cheia. O aquecimento alcoólico deve ser apropriado ao estilo base; versões mais fortes podem apresentar leve calor, mas não devem ser agressivas ou solventes.

Ingredientes Característicos

Os estilos base variam amplamente; exemplos comuns incluem Pilsner, lager clara, pale ale, Kölsch, cerveja de trigo, cerveja âmbar, IPA, Saison, Porter, Stout e cerveja ácida. O chá verde é o tipo mais utilizado, seguido por oolong e chá preto; chá escuro, branco e amarelo também são usados. Este estilo permite chás especiais à base de chá chinês, incluindo chás aromatizados como chá de jasmim e oolong de osmanto, chás com frutas como Ganpu e Xiaoqinggan, chás aromatizados como estilo Earl Grey e chás defumados como Lapsang Souchong. Podem ser usadas folhas inteiras, pó de chá, infusões frias ou quentes, concentrados ou extratos, mas independentemente da forma, a cerveja deve apresentar um sabor de chá natural e autêntico.

Parâmetros Técnicos

OG: varia conforme o estilo base

FG: varia conforme o estilo base

IBU: varia conforme o estilo base; deve equilibrar os taninos do chá

SRM: varia conforme o estilo base; o chá pode alterar ou intensificar a cor

ABV: varia conforme o estilo base

Comentários

O termo “fermentação”, como comumente usado na indústria de chá chinesa, é um termo tradicional e não cientificamente preciso; refere-se principalmente à oxidação enzimática e mudanças químicas relacionadas. A ISO 20715:2023 classifica o chá em seis tipos básicos: chá verde, chá branco, chá amarelo, chá oolong, chá preto e chá escuro. O chá verde enfatiza o caráter fresco preservado pela fixação; o chá branco desenvolve notas florais e doces por meio da murcha; o chá amarelo desenvolve notas suaves, granulares e de fruta madura; o chá oolong desenvolve aromas floral-frutados e notas tostadas por meio do controle de oxidação e torra; o chá preto desenvolve doçura suave e notas meladas por oxidação mais intensa; o chá escuro desenvolve notas envelhecidas, amadeiradas ou medicinais por pós-fermentação e envelhecimento. Neste guia, “chá especial” é um termo prático para produtos feitos a partir de um ou mais tipos básicos que passaram por processamento adicional ou mistura para introduzir sabores externos, incluindo chás aromatizados e misturas com ingredientes como flores, grãos, casca de cítricos seca, frutas, ervas ou especiarias. Exemplos incluem chá de jasmim, oolong de osmanto, Ganpu, Xiaoqinggan e chá estilo Earl Grey. A cultivar, origem, grau, método de processamento, forma do produto, estágio de adição, temperatura de extração e tempo de contato influenciam significativamente o perfil final. Os melhores exemplos devem expressar o tipo de chá declarado, e não um caráter de chá não relacionado.