



REGULAMENTO

CBC BRASIL 2026

CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJA

VERSÃO 5 - 14-01-2026



SOBRE O CBC BRASIL® CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS

Considerado o maior concurso cervejeiro da América Latina e o maior concurso de cervejarias independentes do planeta, o CBC BRASIL® o verdadeiro Concurso Brasileiro de Cervejas e figura entre os três maiores do mundo.

Organizado pela SOL EVENTOS, tem em seu quadro os mais capacitados jurados - entre brasileiros e estrangeiros - escolhidos com base em sua expertise técnica em concursos nacionais e internacionais.

Seguindo a pedidos e acompanhando a tendência do mercado brasileiro de cervejas, desde 2025 o CBC BRASIL® se tornou itinerante passando de Blumenau-SC para Balneário Camboriú-SC onde foi sediado a sua primeira edição itinerante, celebrando o amadurecimento no ramo de eventos, em harmonia com o mercado brasileiro do setor.

Em 2026 a cidade que conquistou a oportunidade de sediar o CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas foi Uberlândia-MG. Minas Gerais é o estado que mais cresce no cenário das cervejas nacionais, sendo hoje o 3º com o maior número de cervejarias do Brasil, abrigando mais de 235 cervejarias registradas. Além disso, possui localização privilegiada na região Sudeste, o que torna a logística de envio de amostras ainda mais ágil e prática para cervejarias de todo o país. Localizada no coração do Triângulo Mineiro, Uberlândia é um polo estratégico que conecta cinco estados com facilidade de acesso por terra e ar.

O objetivo da competição, além de premiar os melhores rótulos, é entregar aos participantes um parecer técnico sobre as amostras dos produtos inscritos, possibilitando às cervejarias utilizarem estas informações para a melhora do processo de fabricação e à evolução das características de seus rótulos.

Em um mercado cada vez mais disputado e concorrido, oferecer uma boa cerveja é fundamental, mas já não é mais suficiente. As ações de comunicação e marketing se tornaram indispensáveis no processo de expansão das cervejarias. E, neste sentido, poder exaltar um título - em forma de medalha - é um reconhecimento que se leva pela eternidade. Quem não alcança o pódio, ganha uma valiosa experiência, com a chance de adequar a produção e participar novamente no ano seguinte.



A organização recomenda a leitura atenta do regulamento - algumas mudanças relevantes integram a edição de 2026 - e está à disposição em caso de qualquer dúvida.

A equipe da SOL EVENTOS está preparada e disponível no apoio e atendimento dos participantes. Orgulhe-se de participar do maior concurso de cervejas do Brasil.

Coordenação Técnica do CBC BRASIL®

O verdadeiro Concurso Brasileiro de Cervejas.

REGULAMENTO CBC BRASIL® 2026

DATAS IMPORTANTES

01 de Agosto 2025	Abertura das inscrições – lote promocional (R\$ 249,00)
31 de Agosto 2025	Fim do lote promocional.
01 de Setembro 2025	Início do 2º lote (R\$ 299,00)
31 de Novembro 2025	Fim do 2º lote.
01 de Dezembro 2025	Início do 3º lote (R\$ 349,00)
31 de Janeiro 2026	Último dia de inscrição.
06 de Fevereiro 2026	Último dia para edição das amostras.
09 de Fevereiro de 2026	Início do recebimento das amostras no HUB de SC para os estados: PR, SC e RS.
13 de Fevereiro de 2026	Fim do recebimento das amostras no HUB de SC para os estados: PR, SC e RS.
16 de Fevereiro 2026	Início do recebimento das amostras na matriz em Uberlândia/MG.
20 de Fevereiro 2026	Fim do recebimento das amostras na matriz em Uberlândia/MG.
28/02, 01 e 02 de março 2026	Avaliações das amostras pelos jurados
03 de Março 2026	Festa de Premiação
30 dias úteis após a premiação	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 31/01/2026.

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.

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 os 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.

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.

b) As etiquetas podem ser afixadas à embalagem com elástico (lembrando que neste formato, elas podem se soltar) 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 300 ml. Amostras enviadas em embalagens com menor volume poderão ser desclassificadas.

2.3 As cervejas comercializadas em barril também podem participar do Concurso Brasileiro de Cervejas. 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 oito (8) 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)
- 4 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 CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas 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 pré-estabelecidos:

ENDEREÇO DE RECEBIMENTO EM UBERLÂNDIA-MG:

Espaço UBERBRAU. Avenida Espanha, 377 - Bairro Tibery, CEP: 38405-048.

Uberlândia - MG

Datas e horários de RECEBIMENTO na matriz em Uberlândia/MG:

Data de recebimento: 16/02 a 20/02/2026.

Horário de recebimento: 8h às 12:00 e das 13:30 às 18h.

HUB DE RECEBIMENTO EM SANTA CATARINA PARA OS ESTADOS: PR, SC E RS.

Endereço: Rua Serafim Gamba, 6050 - Brilhante I, Itajaí - SC, CEP: 88.318-260.

Data de recebimento: 09/02 à 13/02/2026.

Horário de recebimento: 8h às 12:00 e das 13:30 às 18h.

Todas as amostras recebidas neste HUB serão direcionadas para a matriz do CBC BRASIL em MG.

Não serão aceitas amostras que chegarem antes ou depois das datas acima citadas.

Caso a cervejaria opte por enviar as amostras por meio de correio, o Concurso Brasileiro da Cerveja 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:

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



- 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.
- Devem ser identificadas com uma etiqueta contendo FRÁGIL.
- 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.

4. RECEPÇÃO E CONTROLE DAS 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 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 CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.
- 4.5 As amostras serão acondicionadas em câmara fria, a temperatura de 5º 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 estabelecida que as amostras não utilizadas no julgamento tenham as seguintes destinações, na ordem que se segue:
 - 1) Jantar de Encerramento dos Jurados e noite de premiação.



6. INSCRIÇÃO DAS AMOSTRAS E PRAZO

6.1 As inscrições devem ser feitas exclusivamente através do site www.cbcbrasiloficial.com.br

6.2 Caso a cervejaria queira inscrever as amostras em partes, a edição de inscrições pode ser feita até o dia 06 de fevereiro de 2026.

6.3 A data para recebimento das amostras na matriz em Uberlândia/MG será de 16 a 20 de fevereiro de 2026 das 08:00 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). Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade e/ou contador de cada cervejaria.

7.3 Dados para emissão da Nota Fiscal para envios direto para a matriz em UBERLÂNDIA-MG:

Order Fire Comercio e Serviços Ltda. (Espaço UBERBRAU)

CNPJ - 10.175.442/0002-03

I.E. 10795840160

Endereço: Av. Espanha, 377. Bairro Tibery, Uberlândia-MG.

7.4 Dados para emissão da Nota Fiscal para envios ao HUB em ITAJAÍ-SC:

Cerveja Artesanal Teixeiras Ltda.

CNPJ - 25.465.344/0001-05

I.E.: 258676299



Endereço: Rua Serafim Gamba, 6050, CEP: 88.318-260, Itajaí/SC.

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 Este concurso segue o guia de estilos das Brewers Association (BA) - Edição 2025 mais os estilos Catharina Sour, Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale, Bière Brut e Brazilian Beer (todos descritos no ANEXO I deste regulamento). As descrições dos estilos do guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço: https://cdn.brewersassociation.org/wp-content/uploads/2023/05/06143938/2023_BA_Beer_Style_Guidelines.pdf

8.2 Aconselha-se às cervejarias que inscreverem suas cervejas no Concurso Brasileiro de Cervejas que leiam atentamente aos descritivos dos estilos, no guia acima mencionado, antes de inscrever sua cerveja, o corpo de jurados avaliará a cerveja de acordo com as informações contidas no guia. A equipe do concurso não poderá auxiliar a cervejaria nesta tarefa, ficando, a mesma, sobre responsabilidade do responsável pela inscrição.

8.3 Estilos aceitos no CBC BRASIL® - listadas no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association - Edição 2025 mais Catharina Sour, Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale, Bière Brut e Brazilian Beer são os seguintes:

1. Ale Styles

- 1.1 British Origin Ale Styles
- 1.2 Ordinary Bitter
- 1.3 Special Bitter or Best Bitter
- 1.4 Extra Special Bitter
- 1.5 Scottish-Style Light Ale
- 1.6 Scottish-Style Heavy Ale
- 1.7 Scottish-Style Export Ale
- 1.8 English-Style Summer Ale
- 1.9 Classic English-Style Pale Ale
- 1.10 British-Style India Pale Ale
- 1.11 Strong Ale
- 1.12 Old Ale



- 1.13 English-Style Pale Mild Ale
- 1.14 English-Style Dark Mild Ale
- 1.15 English-Style Brown Ale
- 1.16 Brown Porter
- 1.17 Robust Porter
- 1.18 Sweet Stout or Cream Stout
- 1.19 Oatmeal Stout
- 1.20 Scotch Ale or Wee Heavy
- 1.21 British-Style Imperial Stout
- 1.22 British-Style Barley Wine Ale

2. Irish Origin Ale Styles

- 2.1 Irish-Style Red Ale
- 2.2 Classic Irish-Style Dry Stout
- 2.3 Export-Style Stout

3. North American Origin Ale Styles

- 3.1 Golden or Blonde Ale
- 3.2 Session India Pale Ale
- 3.3 American-Style Amber/Red Ale
- 3.4 American-Style Pale Ale
- 3.5 Juicy or Hazy Pale Ale
- 3.6 American-Style Strong Pale Ale
- 3.7 Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- 3.8 American-Style India Pale Ale
- 3.9 West Coast-Style India Pale Ale
- 3.10 Juicy or Hazy India Pale Ale
- 3.11 American-Belgo-Style Ale*
- 3.12 American-Style Brown Ale
- 3.13 American-Style Black Ale
- 3.14 American-Style Stout
- 3.15 American-Style Imperial Porter



- 3.16 American-Style Imperial Stout
- 3.17 Double Hoppy Red Ale
- 3.18 Imperial Red Ale
- 3.19 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- 3.20 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- 3.21 American-Style Barley Wine Ale
- 3.22 American-Style Wheat Wine Ale
- 3.23 Smoke Porter
- 3.24 American-Style Sour Ale
- 3.25 American-Style Fruited Sour Ale*

4. German Origin Ale Styles

- 4.1 German-Style Koelsch
- 4.2 German-Style Altbier
- 4.3 Berliner-Style Weisse
- 4.4 Leipzig-Style Gose
- 4.5 Contemporary-Style Gose
- 4.6 South German-Style Hefeweizen
- 4.7 South German-Style Kristal Weizen
- 4.8 German-Style Leichtes Weizen
- 4.9 South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
- 4.10 South German-Style Dunkel Weizen
- 4.11 South German-Style Weizenbock
- 4.12 German-Style Rye Ale
- 4.13 Bamberg-Style Weiss Rauchbier

5. Belgian and French Origin Ale Styles

- 5.1 Belgian-Style Table Beer
- 5.2 Belgian-Style Session Ale
- 5.3 Belgian-Style Speciale Belge
- 5.4 Belgian-Style Blonde Ale
- 5.5 Belgian-Style Strong Blonde Ale



- 5.6 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 5.7 Belgian-Style Dubbel
- 5.8 Belgian-Style Tripel
- 5.9 Belgian-Style Quadrupel
- 5.10 Belgian-Style Witbier
- 5.11 Classic French & Belgian-Style Saison
- 5.12 Specialty Saison*
- 5.13 French-Style Bie're de Garde
- 5.14 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- 5.15 Belgian-Style Lambic
- 5.16 Traditional Belgian-Style Gueuze
- 5.17 Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale*
- 5.18 Belgian-Style Fruit Lambic*
- 5.19 Other Belgian-Style Ale*

6. Other Origin Ale Styles

- 6.1 Grodziskie
- 6.2 Adambier
- 6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- 6.4 International-Style Pale Ale
- 6.5 Classic Australian-Style Pale Ale
- 6.6 Australian-Style Pale Ale
- 6.7 New Zealand-Style Pale Ale
- 6.8 New Zealand-Style India Pale Ale
- 6.9 Finnish-Style Sahti
- 6.10 Swedish-Style Gotlandsdricke
- 6.11 Breslau-Style Schoeps

7. Lager Styles

- 7.1 European Origin Lager Styles
- 7.2 German-Style Leichtbier
- 7.3 German-Style Pilsener.

- 7.4 Bohemian-Style Pilsener
- 7.5 Munich-Style Helles
- 7.6 Dortmunder/European-Style Export
- 7.7 Vienna-Style Lager
- 7.8 Franconian-Style Rotbier
- 7.9 German-Style Maerzen
- 7.10 German-Style Oktoberfest/Wiesn
- 7.11 Munich-Style Dunkel
- 7.12 European-Style Dark Lager
- 7.13 German-Style Schwarzbier
- 7.14 Bamberg-Style HellesRauchbier
- 7.15 Bamberg-Style MaerzenRauchbier
- 7.16 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 7.17 German-Style Heller Bock/Maibock
- 7.18 Traditional German-Style Bock
- 7.19 German-Style Doppelbock
- 7.20 German-Style Eisbock

8. North American Origin Lager Styles

- 8.1 American-Style Amber Light Lager
- 8.2 American-Style Lager
- 8.3 Contemporary American-Style Lager
- 8.4 American-Style Ice Lager
- 8.5 American Style Light Lager
- 8.6 Contemporary American-Style Light Lager
- 8.7 American-Style Pilsener
- 8.8 Contemporary American-Style Pilsener
- 8.9 American-Style India Pale Lager
- 8.10 American-Style Malt Liquor
- 8.11 American-Style Amber Lager
- 8.12 American-Style Maerzen/Octoberfest
- 8.13 American-Style Dark Lager



- 8.14 Mexican-Style Light Lager
- 8.15 Mexican-Style Pale Lager
- 8.16 Mexican-Style Amber Lager
- 8.17 Mexican-Style Dark Lager

9. Other Origin Lager Styles

- 9.1 Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
- 9.2 International-Style Pilsener
- 9.3 Baltic-Style Porter

10. Hybrid/Mixed Lagers or Ales

- 10.1 All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ales
- 10.2 Session Beer*
- 10.3 American-Style Cream Ale
- 10.4 California Common Beer
- 10.5 Kentucky Common Beer
- 10.6 American-Style Wheat Beer
- 10.7 Kellerbier or Zwickelbier*
- 10.8 American-Style Fruit Beer*
- 10.9 Fruit Wheat Beer*
- 10.10 Belgian-Style Fruit Beer*
- 10.11 Field Beer*
- 10.12 Pumpkin Spice Beer*
- 10.13 Pumpkin/Squash Beer*
- 10.14 Chocolate or Cocoa Beer*
- 10.15 Dessert Stout or Pastry Stout*
- 10.16 Coffee Beer*
- 10.17 Chili Pepper Beer*
- 10.18 Herb and Spice Beer*
- 10.19 Specialty Beer*
- 10.20 Specialty Honey Beer*
- 10.21 Rye Beer*



- 10.22 Brett Beer*
- 10.23 Mixed-Culture Brett Beer*
- 10.24 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- 10.25 Fresh Hop Beer*
- 10.26 Wood- and Barrel-Aged Beer*
- 10.27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer*
- 10.28 Aged Beer*
- 10.29 Experimental Beer*
- 10.30 Experimental India Pale Ale*
- 10.31 Historical Beer*
- 10.32 Wild Beer*
- 10.33 Smoke Beer*
- 10.34 Other Strong Ale or Lager*
- 10.35 Gluten-Free Beer*
- 10.36 Non-Alcohol Malt Beverage*

11. ANEXO I

- 11.1 Catharia Sour*
- 11.2 Italian Grape Ale*
- 11.3 Sour Italian Grape Ale*
- 11.4 Bière Brut*
- 11.5 Brazilian Fruit Beer*
- 11.6 Brazilian Herb or Spiced Beer*
- 11.7 Brazilian Wood Aged Beer*
- 11.8 Alcoholic Beer Mix Beverage (Cocktail Misto)*
- 11.9 Gluten-Free Beer Enzimático*
- 11.10 Dorada Pampeana
- 11.11 Hop Lager
- 11.12 Low Carb Beer

OBS: Para os estilos com “*” existe a obrigatoriedade de texto complementar para os jurados. Esse texto deverá ser inserido na caixa de texto que se abrirá automaticamente no momento da inscrição. Nesse texto complementar a cervejaria em hipótese alguma deve identificar o nome comercial ou qualquer outro elemento que possa identificar a cerveja ou cervejaria onde a amostra é produzida. Caso isso aconteça, a amostra será automaticamente desclassificada.

9. CONSIDERAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

9.1 O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo guia da BrewersAssociation 2025 e nos estilos descritos conforme ANEXO I deste regulamento.

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

9.3 Para os estilos com “*” existe a obrigatoriedade de texto complementar para os jurados. Esse texto deverá ser inserido na caixa de texto que se abrirá automaticamente no momento da inscrição. A cervejaria deve informar e descrever (preferencialmente em inglês) no formulário de inscrição, caso necessário, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciados em sua produção. Ela poderá encaminhar esses ingredientes juntamente com a cerveja inscrita, para que os jurados possam identificar ou conhecer esses ingredientes. No caso de alimentos perecíveis, aconselha-se o envio de seus processados (licores, geléias, extratos). A embalagem enviada e identificação são responsabilidade da cervejaria. **Nesse texto complementar a cervejaria em hipótese alguma a deve identificar com o nome comercial ou qualquer outro elemento que possa identificar a cerveja ou cervejaria onde a amostra é produzida. Caso isso aconteça, 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, sommelieras 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 Brewers Association (BA) - Edição 2025 - 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 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.

11.6 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.

11.9 Todas as cervejas que chegarem na final da sua categoria, receberão uma segunda nota chamada de “Nota Comercial”. Que irá de 89 a 100, as 3 maiores Notas Comerciais definirão quais amostras receberão medalhas de Ouro, Prata e Bronze.

12. PREMIAÇÃO

12.1 As premiações do CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas 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);
- Melhores cervejarias por estado: 3 melhores Cervejas do Concurso (1º, 2º e 3º lugar);
- Cervejeiro do Ano: a média da somatória das 10 melhores notas técnicas das cervejas enviadas (1º, 2º e 3º lugar);

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 CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas - 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 Brasileiro de Cervejas, 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 das suas amostras vencedoras, nesse caso o certificado será enviado por correios ou transportadora. Caso nenhum representante estiver na noite

de premiação para recebimento da/das medalhas, o mesmo será enviado por correio ou transportadora juntamente com o certificado.

12.8 Os vencedores dos prêmios de Cervejarias do Ano e TheBest of Shows receberão troféus da Comissão Organizadora durante a Cerimônia de Premiação. Caso nenhum representante estiver na noite de premiação para recebimento do troféu, o mesmo será enviado por correio ou transportadora.

12.9 Serão também premiadas as melhores cervejarias por estado, seguindo os mesmos critérios de pontuação para melhor cervejaria nacional. Nesse caso, será enviado um certificado por correio ou transportadora.

12.10 Em caso de empate na pontuação das medalhas de melhor cervejaria por estado, 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.

13. RESULTADOS E CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

13.1 Os resultados do CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro da Cervejas serão divulgados durante a cerimônia de premiação que acontecerá no dia 03 de março de 2026 com local a ser definido.

13.2 Os convites para acesso à Cerimônia de Premiação 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:

- 1 convite para a cervejaria que inscrever de 5 a 10 cervejas;
- 2 convites para a cervejaria que inscrever de 11 a 20 cervejas;
- 3 convites para a cervejaria que inscrever de 21 a 30 cervejas;
- 4 convites para a cervejaria que inscrever mais de 31 cervejas.

14. RETORNO (FEEDBACK) AOS PARTICIPANTES



14.1 Toda e qualquer cerveja inscrita no CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro da Cervejas, 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 poderão ser 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 CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas.

16.4 As cervejarias premiadas são encorajadas a utilizar as artes das medalhas e logotipo do CBC BRASIL® 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), 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.

16.4.4 Ao inscrever amostras de cerveja no CBC BRASIL® - Concurso Brasileiro de Cervejas, eu aceito fazer parte de uma entidade que tutele e proteja os interesses da indústria cervejeira artesanal brasileira de forma totalmente gratuita e sem nenhum custo futuro para a minha empresa.

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 cbcbrasil@soleventos.net

17.1.3 Dúvidas técnicas sobre estilos, categorias, jurados, fichas de avaliação, enviar e-mail para: cbcbrasil@soleventos.net

Comissão Organizadora

ANEXO I

11.1 Catharina Sour

(por Gordon Strong, traduzido e ampliado por Fabio Koerich Ramos)

Impressão Geral

Uma ale de trigo leve e refrescante com uma acidez láctica limpa que é equilibrada com a adição de fruta fresca. O baixo amargor, corpo leve, teor alcoólico moderado, e carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A fruta é normalmente, mas não sempre, de natureza tropical. Pode ser complementada por especiarias, mas estas nunca devem sobrepor o caráter de fruta.

Aroma

O caráter da fruta deve ser imediatamente perceptível e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, dando suporte à fruta. O malte está tipicamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo dando suporte com um caráter de grão ou pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderada, mas estas nunca devem sobrepor a fruta. Caráter limpo de fermentação obrigatório. Sem notas selvagens ou funky, sem caráter de lúpulo, sem álcool intenso.

Aparência

A cor pode variar conforme a fruta e especiarias utilizadas, mas normalmente é bastante clara. A limpidez pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto com boa retenção, e varia de branco a tons coloridos dependendo da fruta utilizada.

Sabor

Sabor de fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa dando suporte (de baixo a médio-alto, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um caráter fresco e não parecer cozida, como geléia, ou artificial. O sabor de malte é normalmente ausente, mas pode fornecer um baixo sabor de grãos ou de pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderado. No entanto, o malte e as especiarias nunca devem competir com a fruta ou acidez. Amargor de lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retro gosto limpo, azedo e frutado. Não deve ter nenhum sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil ou sabores selvagens (funky). Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcoólico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Sensação da boca

Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcoólico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Comentários

Se uma cerveja tipo Berliner weisse fosse feita com fruta, ela deveria ser inscrita como uma FruitBeer. Esta cerveja é mais forte e tipicamente apresenta fruta fresca. O método de acidificação na tina de fervura (kettlesour) permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um método de produção atual do estilo. Pode ser engarrafada ou enlatada, mas deve ser consumida enquanto fresca.

História

Originária do estado Brasileiro de Santa Catarina em 2015 como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais, bem adequada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente como em competições de cervejeiros caseiros.

Ingredientes característicos

A composição de grãos é tipicamente malte Pilsen e trigo (maltado ou não-maltado), frequentemente em porcentagens iguais. Acidificação na tina de fervura (kettlesour) é a técnica de produção mais comum usando alguma variedade de Lactobacillus, seguida de uma levedura ale neutra. Adições de fruta pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um caráter de fruta fresca e não cozida. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e são normalmente tropicais, porém qualquer fruta fresca pode ser usada.

Comparação de Estilos

Como uma Berlinerweisse mais forte, mas com fruta fresca. Menos ácida que lambic e gueze, a sem caráter de Brettanomyces. Estatísticas Vitais:

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 Araça Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Li eyCoroa Real, UNIKA Tangerina, Armada DaenerysAtributos do Estilo craft-style, fruit, sour, specialty-beer

11.2 Italian Grape Ale

Fermentação: predominantemente alta, mas também existem exemplares em baixa fermentação.

Teor Alcoólico: 4,5% -12%, segundo BJCP

Cor: pode variar de acordo com a variedade e quantidade de uva adicionada e o estilo base. A presença de espuma também pode variar, geralmente são límpidas, mas é permitido alguma turbidez.

Amargor: 6-30 IBU de acordo com o BJCP. Também são aceitas versões mais amargas desde que o amargor esteja em equilíbrio com os outros componentes da cerveja.

Aroma: as características dadas pela variedade da uva devem ser evidentes, mas não predominantes. A uva pode acrescentar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor, não devendo haver oxidação, nem diacetil. Notas sutis de malte e lúpulo mínimo servindo somente para dar suporte, sem ser muito invasivo. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

Sabor: a uva também influencia a parte gustativa, por exemplo adicionando notas vínicas, mesmo que não sejam muito invasivas; pode agregar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor. Pode haver uma leve acidez, dada pela uva, mas não deve haver nenhum caráter selvagem/azedo conhecido. Carbonatação média/alta e corpo médio/baixo, com boa secura, dependendo do tipo de uva utilizada. As versões mais alcoólicas podem ter uma nota de aquecimento, mas não deve ser excessiva.

Impressões finais: deve ser uma cerveja e não um vinho, uma bebida caracterizada pelo equilíbrio e elegância, bem como pelas notas típicas da uva ou das variedades utilizadas.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta

categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, variedade de uva usada, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

11.3 Sour Italian Grape Ale

Fermentação: predominantemente alta, mas também existem exemplares em baixa fermentação.

Teor Alcoólico: 4,5% -12%, segundo BJCP

Cor: pode variar de acordo com a variedade e quantidade de uva adicionada e o estilo base. A presença de espuma também pode variar, geralmente são límpidas, mas é permitido alguma turbidez.

Amargor: 6-30 IBU de acordo com o BJCP. Também são aceitas versões mais amargas desde que o amargor esteja em equilíbrio com os outros componentes da cerveja.

Aroma: as características dadas pela variedade da uva devem ser evidentes, mas não predominantes. A uva pode acrescentar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor, não devendo haver oxidação, nem diacetil. O caráter selvagem pode estar presente, mas não deve ser excessivo como em uma Lambic. Notas sutis de malte e lúpulo mínimo servindo somente para dar suporte, sem ser muito invasivo. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

Sabor: a uva também influencia a parte gustativa, por exemplo adicionando notas vínicas, mesmo que não sejam muito invasivas; pode agregar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor. Notas ácidas mais intensas podem estar presentes, derivadas da variedade de uva usada ou pelo tipo de processamento, mas não devem ser excessivas como na Sour Ale, Lambic ou similar. Também pode haver um leve acético, mas deve ser elegante e não agressivo. Carbonatação média/alta e corpo médio/baixo, com boa secura, dependendo do tipo de uva utilizada. As versões mais

alcoólicas podem ter uma nota de aquecimento, mas não deve ser excessiva. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

Impressões finais: deve ser uma cerveja e não um vinho, uma bebida caracterizada pelo equilíbrio e elegância, bem como pelas notas típicas da uva ou das variedades utilizadas e da fermentação de leveduras e/ou bactérias.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, variedade de uva usada, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

11.4 Brut Beer

Fermentação: Alta.

Teor Alcoólico: 5% - 12%

Cor: pode variar de acordo ao estilo base de amarelo pálido a um marrom escuro beirando o preto. Espuma de longa duração, densa e compacta resultando em uma característica do rendado belga (belgian lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A cor da espuma pode variar conforme o estilo base. Geralmente são cervejas com alta limpidez impecável sem sedimentos no fundo da garrafa. Mas algumas versões que usam o método Sur Lie podem apresentar leve turbidez.

Amargor: Pode variar conforme o estilo base.

Aroma: Devido ao uso de leveduras usadas na indústria vinícola, as BrutBeer apresentam frescor e nuances de espumante. Os aromas incluem frutas cítricas, notas de ervas finas, condimentado, leve couro, estábulo entre outros. Algumas versões fazem o uso de especiarias que aparecem delicadamente em segundo plano. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja. Não é permitida a presença compostos derivados de fermentação acética e/ou selvagem.

Sabor: No paladar é vivaz com alta carbonatação, sensação de boca macia e inclui notas condimentadas e frutas maduras. O final tem uma secura semelhante ao champanhe. A maioria tem um alto teor alcoólico (até 12%), embora existam exemplos muito mais fracos (em torno de 5%). Pode haver uma leve acidez, derivada do uso de leveduras especiais de Champagne, mas não deve haver nenhum caráter selvagem/azedo bacteriano ou de brettanomyces.

Impressões finais: Conhecidas também como BièreBrut, são cervejas que passam por uma refermentação na garrafa através do uso de leveduras especiais usadas para o processo de Champenoise ou Charmate mais tarde odégorgeant. O objetivo desses métodos é criar uma cerveja altamente carbonatada, seca e sem qualquer sedimento. Não é permitido o uso de uvas ou qualquer outra fruta, cervejas que façam esse uso devem ser inscritas em outras categorias.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

11.5 Brazilian Fruit Beer

11.6 Brazilian Herb or Spiced Beer

11.7 Brazilian Wood Aged Beer

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 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 bi-lingue português/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.

11.8 Alcoholic Beer Mix Beverage (Cocktail Misto)

Overall Impression

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

Aroma

Aroma de fruta ou da bebida utilizada na mistura deve ser reconhecível e apresentar caráter natural. Aromas típicos de cerveja (como leve malte ou notas fermentativas sutis) podem estar presentes, desde que equilibrados. Aromas artificiais não são apropriados. Notas de DMS, oxidação ou diacetil não são permitidas.

Appearance

A cor depende da cerveja base e da bebida misturada, podendo variar amplamente. Turbidez é permitida. Carbonatação geralmente moderada a alta.

Flavor

O sabor da bebida utilizada na mistura deve ser evidente e natural, sem caráter artificial. Os sabores típicos de cerveja, incluindo malte e leve amargor, devem equilibrar a doçura e o frutado provenientes da outra bebida. Amargor muito baixo ou praticamente imperceptível. Relação doçura-acidez deve ser equilibrada; percepções significativamente desequilibradas são consideradas falhas. Deve haver um frescor agradável típico de cerveja.

Mouthfeel

Corpo baixo a médio. Sensação refrescante e fácil de beber. Carbonatação pode variar conforme a bebida misturada, mas tende a ser moderada ou elevada.

Ingredients

Cerveja de alta ou baixa fermentação misturada com refrigerantes, sucos ou outras bebidas fermentadas não-cervejeiras. A proporção de cada componente deve resultar em equilíbrio sensorial. Cervejas contendo frutas *in natura* usadas durante a fermentação não se enquadram nesta categoria.

Vital Statistics

- **IBU:** muito baixo
- **Cor:** variável
- **Corpo:** baixo a médio
- **ABV:** conforme a cerveja base e a bebida adicionada

*Indicado para cervejas tipo “Chope de Vinho” tinto e branco, Radler de limão, laranja ou tangerina, Malzbier, entre outros.

11.9 Gluten-Free Enzimático

Overall Impression

Cervejas produzidas a partir de grãos tradicionalmente usados na fabricação de cerveja (como cevada ou trigo), mas que passam posteriormente por um processo enzimático destinado a reduzir o teor de glúten. As características sensoriais devem refletir diretamente o estilo base ao qual a cerveja pertence.

Aroma

Aroma de malte conforme o estilo base. Aromas de lúpulo também seguem o perfil definido pelo estilo base, podendo variar amplamente. Off-flavors não são desejados.

Appearance

Cor e clareza devem corresponder ao estilo base.

Flavor

Aroma e sabor de malte seguem o estilo base. Perfil de lúpulo — incluindo intensidade e caráter — também acompanha as diretrizes do estilo correspondente. Amargor percebido deve estar em linha com as expectativas do estilo. Não deve haver desvios significativos que não sejam previstos no estilo original.

Mouthfeel

Corpo e sensação na boca variam de acordo com o estilo base.



Ingredients

Lagers, ales ou outras cervejas produzidas com açúcares fermentáveis, grãos e carboidratos convertidos, que posteriormente têm o glúten reduzido por meio de processo enzimático. **Nota:** Cervejas gluten-reduced não substituem, para fins legais ou regulatórios, produtos classificados como gluten-free. As diretrizes sensoriais aqui descritas não substituem regulamentações governamentais aplicáveis.

Vital Statistics

- **Cor:** conforme estilo base
- **IBU:** conforme estilo base
- **Corpo:** conforme estilo base
- **ABV:** conforme estilo base

Obrigatoriedade de Laudo para a Categoria Gluten-Free Beer

Todas as cervejas inscritas na categoria Gluten Free Beer no CBC BRASIL – O Verdadeiro Concurso Brasileiro de Cervejas deverão, obrigatoriamente, apresentar um laudo laboratorial comprovando o baixo teor de Gluten (20 mg/kg) do mesmo lote da amostra enviada ao concurso.

O documento deve ser emitido por laboratório e conter, de forma clara, os valores de carboidratos analisados.

O laudo deverá ser encaminhado exclusivamente para o e-mail:

 jury.cbcbrasil@gmail.com

A ausência do laudo dentro do prazo estabelecido resultará na desclassificação da amostra nesta categoria.

11.10 Dorada Pampeana

Nos primórdios da cerveja artesanal argentina, as opções eram muito limitadas: não existiam extratos, apenas malte Pilsen e lúpulo Cascade. Somente leveduras secas estavam disponíveis, geralmente Nottingham, Windsor ou Safale. Com esses ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão específica de Blond Ale, chamada Dorada Pampeana.

Impressão geral: Fácil de beber, acessível, com foco no malte.

Aroma: Aroma de malte adocicado leve a moderado. Um aroma frutado leve a moderado é aceitável. Deve apresentar aroma de lúpulo leve a médio. Sem diacetil.

Aparência: Cor amarelo claro a dourado intenso. Límpida a brilhante. Espuma baixa a média com boa retenção.

Sabor: Doçura inicial suave de malte. Sabores de caramelo geralmente estão ausentes.

Sabor de lúpulo leve a moderado (geralmente Cascade), mas não deve ser agressivo.

Amargor baixo a moderado, mas o equilíbrio pende para o malte. Finalização meio-seca ou levemente adocicada. Sem diacetil.

Paladar: Corpo leve a médio. Carbonatação média a alta. Sensação suave na boca, sem amargor ou adstringência agressivos.

Comentários: O equilíbrio é difícil de alcançar.

História: Os primeiros cervejeiros argentinos tinham acesso apenas ao malte Pilsen e ao lúpulo Cascade, e com eles desenvolveram esta variante Blond Ale.

Ingredientes: Geralmente apenas malte pálido ou Pilsen, embora possa incluir pequenas proporções de maltes caramelizados. Comumente lúpulo Cascade.

Leveduras americanas limpas, britânicas ligeiramente frutadas ou Kölsch, geralmente condicionadas a frio.

IBUs: 15 – 22

EBC: 6 – 10

O.G.: 1.042 – 1.054

F.G.: 1.009 – 1.013

ABV: 4,30 – 5,50 %

11.11 Hop Lager

Descrição Geral

Hop Lagers são lagers claras a douradas de intensidade moderada a alta de lúpulo, apresentando aromas e sabores derivados de lúpulos modernos, com ênfase em caráter floral, cítrico, frutado, tropical, resinoso ou herbal. O perfil de lager deve permanecer evidente: fermentação limpa, final seco e alta drinkability. O amargor é moderado a assertivo, mas equilibrado pela suavidade fermentativa e pelo corpo leve a médio-leve.

Aparência

Cor de palha a dourado médio. Límpida a brilhante, embora versões dry-hopped possam apresentar leve turbidez. Espuma branca a quase branca, persistente.

Aroma

Aroma de lúpulo de moderado a intenso, exibindo caráter cítrico, tropical, herbal, floral, resinoso ou combinação desses, dependendo da variedade utilizada. Aroma de malte baixo a muito baixo, tipicamente leve, com notas suaves de grão, pão ou cracker. Ésteres fermentativos e compostos sulfurosos devem ser baixos a ausentes.

Sabor

Sabor de lúpulo de médio a alto, refletindo o perfil aromático. Amargor de médio a alto, porém sem aspereza. Final limpo, seco e fresco, com caráter de lager bem definido. Maltos devem permanecer em segundo plano, oferecendo suporte suave. Sabores derivados de fermentação devem ser limpos, sem ésteres pronunciados.

Sensação na Boca

Corpo leve a médio-leve. Carbonatação média a alta. Sensação de amargor moderadamente firme, porém suave e bem integrada. Final refrescante e crisp.

Ingredientes Característicos

Maltes Pilsner ou similares, com uso ocasional de adjuntos neutros (como arroz ou milho) para aumentar a drinkability. Lúpulos modernos de aroma e sabor, geralmente em whirlpool e dry hopping. Fermentação lager limpa e maturação a frio.

Comparação com Outros Estilos

Mais lupulada que uma American Lager ou International Lager. Menos maltada e menos intensa que uma India Pale Lager (IPL). Mantém o caráter de fermentação limpa das lagers, com presença de lúpulo mais destacada que em uma German Pils tradicional.

Parâmetros Estilísticos (Sugestão no padrão BA)

- **ABV:** 4.5 – 6.5%
- **IBU:** 25 – 55
- **SRM:** 2 – 5
- **OG:** 1.044 – 1.056
- **FG:** 1.006 – 1.012

11.12 Low Carb Beer

Descrição Geral

Cervejas Low Carb são caracterizadas por sua extrema alta atenuação, resultando em baixo conteúdo de carboidratos residuais e perfil sensorial leve. O foco está em drinkability, refrescância e final extremamente seco, mantendo equilíbrio entre leve expressão de malte e lúpulo, sem aspereza ou off-flavors fermentativos.

Aparência

Varia conforme estilo base

Espuma branca de formação moderada e persistência de curta a média duração devido ao baixo teor de proteínas.

Aroma

Varia conforme estilo base

Não deve apresentar DMS, diacetil ou características sulfuradas intensas.

Sabor

Varia conforme estilo base

Final **extremamente seco**, limpo e refrescante.

Não deve apresentar dulçor residual.

Sensação na Boca

Corpo **muito leve**, devido à alta atenuação e baixa presença de carboidratos.

Carbonatação de **média a alta**, contribuindo para sensação de frescor.

Ingredientes Comuns

Varia conforme estilo base

Enzimas exógenas opcionais (ex.: AMG – amyloglucosidase) para aumentar a conversão e reduzir carboidratos residuais.

Comentários

A ênfase principal é a **alta drinkability** e o **baixo teor de carboidratos** sem comprometer a limpeza e a refrescância da cerveja.

Similaridades sensoriais podem ocorrer com estilos como American Light Lager, porém Low Carb Beer se distingue pelo foco específico na redução de carboidratos e pelo uso potencial de processos enzimáticos direcionados.

Parâmetros Técnicos

ABV: 0.5% – 5.0%

IBU: 5 – 18

SRM: 2 – 4

Carboidratos totais: obrigatório < 5g por 100ml

Atteuaçāo aparente: muito alta

Obrigatoriedade de Laudo para a Categoria Low Carb Beer

Todas as cervejas inscritas na categoria Low Carb Beer do CBC BRASIL – O Verdadeiro Concurso Brasileiro de Cervejas deverão, obrigatoriamente, apresentar um laudo laboratorial comprovando o baixo teor de carboidratos do mesmo lote da amostra enviada ao concurso.

O documento deve ser emitido por laboratório reconhecido e conter, de forma clara, os valores de carboidratos analisados.

O laudo deverá ser encaminhado exclusivamente para o e-mail:

 jury.cbcbrasil@gmail.com

A ausência do laudo dentro do prazo estabelecido resultará na desclassificação da amostra nesta categoria.