



BASES DEL CONCURS DE CERVESA ARTESANA DE PORC I CERVESA 2018

La fira gastronòmica Porc i Cervesa de Manlleu organitza, en la seva edició de 2018, la quarta edició del concurs de cervesa artesana entre els expositors de cervesa. Com en edicions anteriors, s'ha optat per un sistema de puntuació determinat per un jurat expert, que valora les cerveses segons cànons d'estil.

A continuació, s'enumeren les bases que determinen els punts més rellevants sobre l'organització i execució del certamen:

CERVESES A CONCURS

- Els firaires cervesers presentaran dues cerveses a concurs, indicant sota quin estil de la Beer Judge Certification Program 2015 (BJCP 2015) cal avaluar-les.
- Cal presentar 2 ampolles de cada cervesa perquè puguin ser avaluades, sense cost d'inscripció per als firaires.

JURAT

- El jurat del concurs està compost per persones amb el coneixement tècnic necessari, que avaluen les cerveses exclusivament segons la seva adequació a estil en base als estàndards de la Beer Judge Certification Program 2015 (BCJP 2015).
- Per a l'avaluació de les cerveses, els jutges degusten individualment cada una de les cerveses a concurs i consensuen una puntuació, que avaluarà els següents extrems de l'1 al 5:
 - Aspecte visual.
 - Aroma.
 - Sabor.
 - Sensació en boca.
 - Altres elements i encaix global.
- La degustació de les cerveses a concurs es farà durant el matí i migdia del dissabte 6 d'octubre de 2017.

CERVESES GUANYADORES

- En base a la puntuació obtinguda de l'avaluació del Jurat es determinaran les tres millors cerveses del concurs.
- Els guanyadors podran participar amb les cerveses premiades al Tast de Cerveses que es celebrarà el diumenge 7 d'octubre a les 11h a l'Aula del Gust (60 persones). Les 20 cerveses necessàries per al tast es facturaran a l'organització de Porc i Cervesa, al preu de 1,40 € IVA inclòs.

Manlleu, setembre de 2018.