

# 2º CONCURSO HOMEBREW VALENCIA

**Territorio Cerveceros** ([www.territoriocerveceros.com](http://www.territoriocerveceros.com)) Distribuidor y tienda de suministros para fabricar cerveza. y **Beers&Travels** ([www.beersandtravels.com](http://www.beersandtravels.com)) Tienda especializada en cervezas y viajes cerveceros. Con la colaboración de **Cerveza Artesanal Tyrís** y Cervecería **La terraza del Fraile**

**Convocamos el segundo concurso de elaboración de cerveza para cerveceros caseros.**

Con esta iniciativa pretendemos promocionar el maravilloso mundo de hacer cerveza y disfrutar aprendiendo juntos, con todos los cerveceros caseros que quieran participar.

Este concurso, tiene un objetivo lúdico, cultural, y sin ánimo de lucro. El importe de las inscripciones irán íntegramente destinados a cubrir los gastos relacionados con el concurso y las actividades gratuitas incluidas.

Además del concurso tendremos: talleres gratuitos, sorteos y más sorpresas!!



## BASES Y CONDICIONES

### 1. Fecha y lugar de celebración:

El concurso se celebrará el **día 04 de Octubre de 2014**, de 10:30 a 14:30 horas en:  
La cervecería "**La Terraza del Fraile**", C/**Vicente Lladró -12**, 46132 **Almássera (Valencia)**.  
(mapa al final de este documento con la ubicación) Fácil acceso en metro, línea 3.

### 2. Categorías y Estilo:

Se podrá participar en una de las siguientes categorías:

#### a) Elaboración todo grano.

**Estilo: 8A Standard /Ordinary Bitter (BJCP)**

El Estilo Bitter nació como alternativa a los barriles de Pale Ale en los inicios del Siglo XX en Inglaterra. Es una cerveza de baja densidad y bajo nivel alcohólico, lo mismo que su carbonatación. Es una cerveza de amargo armónico y muy fácil de beber, yendo su color desde el dorado claro al cobre y con una espuma leve o moderada.

b) Elaboración mediante extractos/concentrado: "Traditional Bitter"

### 3. Participación:

- a) Podrán participar en el concurso todas aquellas personas mayores de edad que elaboren cerveza casera.
- b) Cada concursante sólo puede presentarse a una categoría y con una sola cerveza en dicha categoría. Esta cerveza debe haberla elaborado el mismo y en este año. No podrán participar en el concurso los miembros del jurado, organizadores, colaboradores o patrocinadores.
- c) Para participar los concursantes, además de abonar la cuota de inscripción, deberán cumplimentar y entregar obligatoriamente las dos partes del formulario anexo denominadas "inscripción" y "receta", impresas junto con la cerveza y dentro del plazo.  
La receta ganadora podrá ser publicada por los organizadores.

### 4. Embotellado:

Cada concursante deberá entregar a la organización un mínimo de 4 botellas de 0,33 ó 0,50 litros con cualquier color de chapa. Como novedad se puntuará la etiqueta (nunca primará la etiqueta por encima de la cerveza).

### 5. Cuota de inscripción:

- a) El importe de la cuota de 10€ por participante, la finalidad de este dinero será para cubrir los gastos relacionados con el concurso y sus actividades gratuitas.
- b) Una vez realizada la inscripción el participante no tendrá derecho a reclamar la devolución de la cuota si, por circunstancias que solo le competen a él, no se presenta en el concurso.
- c) Será requisito indispensable haber realizado el abono correspondiente para poder participar en el concurso. De no ser así, la organización retirará las botellas, eliminándolas del concurso.
- d) En el caso de aquellos participantes que no pudieran acudir personalmente y lo soliciten les mandaremos un número de cuenta por medio de un mensaje para que pudieran realizar dicho ingreso.

### 6. Requisitos de recepción de las botellas:

El plazo para la inscripción y recepción de botellas **se abrirá el 1 de agosto de 2014 y se cerrará el 1 de octubre de 2014.**

Como norma general los participantes entregarán las botellas con antelación suficiente para su correcta clasificación y almacenaje previo al concurso.

- a) Las botellas se enviarán junto con el "Formulario de Inscripción" y "Hoja de Registro de Receta" cumplimentados e impresos a C/ Cristo de la Fe nº 5,4 CP: 46132 Almássera (Valencia). El envío deberá ser a portes pagados por el concursante. También se podrá entregar personalmente, en mano, (previo aviso) con las mismas condiciones de embalaje.
- b) El embalaje deberá ser cuidadoso, en caja lo suficientemente robusta, y justa para evitar bamboleos. Con la indicación "frágil" visible, así como con una flecha o señal que indique la posición de las botellas para intentar que las mismas reciban durante su traslado la menor exposición a golpes o vueltas.  
Es recomendable proteger individualmente y de forma adecuada cada botella para su extracción en caso de rotura.
- c) De producirse algún desperfecto durante el envío, la organización avisará al participante quien podrá reemplazar la botella dañada. Si esto no fuese posible y la cantidad necesaria para la valoración no fuese suficiente, dicha cerveza se retirará del concurso.

d) El cumplimiento de todos los puntos que aparecen en las bases es imprescindible. La organización no se hará responsable de los envíos que se hagan ignorando las bases del concurso. La organización se reserva el derecho de descalificar a cualquier participante que no cumpla con los requisitos exigidos.

#### **7. Jurado del concurso:**

El jurado del concurso estará compuesto por expertos en la elaboración de cerveza ya sea de forma artesanal o industrial, y expertos de la cata de cervezas. El número de integrantes del jurado será de 3 ó 5.

#### **8. Premios:**

La entrega de premios será a las **12:00h del día 04 de Octubre de 2014**, en "**La Terraza del Fraile**" de Almássera (Valencia), entregando en dicho acto los siguientes premios:

##### **GANADOR EN LA CATEGORÍA ELABORACIÓN TODO GRANO:**

- Elaboración de una tirada de 400 litros con su receta ganadora en la prestigiosa fábrica de cerveza artesanal de Valencia Tyrís, de los cuales se llevará 50 litros embotellados con etiqueta conmemorativa.
- KIT "Belgian Tryple 20 litros" de Territorio Cervecerero, para elaborar cerveza Belga, ganadora del Brouwland Beer Competition (edición limitada).
- SixPack de cervezas Beers & Travels.
- Diploma.

##### **2º CLASIFICADO EN LA CATEGORÍA DE ELABORACIÓN TODO GRANO**

- Receta todo-grano de Territorio Cervecerero para elaborar 10 litros de cerveza "Dry Stout"
- SixPack de cervezas Beers & Travels.
- SixPack de cervezas artesanas Tyrís.
- Diploma.

##### **3º CLASIFICADO EN LA CATEGORÍA DE ELABORACIÓN TODO GRANO**

- Visita a la fábrica de cerveza Tyrís.
- Pack Levaduras + Lúpulo Territorio Cervecerero.
- Pack 3 botellas de cerveza Beers & Travels.
- Diploma.

##### **GANADOR EN CATEGORÍA DE ELABORACIÓN MEDIANTE EXTRACTO/CONCENTRADO:**

- KIT Concentrados para elaborar 50 litros de cerveza.
- SixPack de cervezas Tyrís.
- SixPack de cervezas Beers & Travels.
- Diploma.

En caso de que el ganador o ganadores no se encuentren en la entrega de premios:

a) Podrán recogerlos durante las 2 semanas siguientes.

b) Se enviará por mensajería a portes debidos (por cuenta del premiado).

Pasado este tiempo y/o si existe una imposibilidad de encontrar al premiado se entenderá que desiste.



## Formulario de Inscripción

### 2º CONCURSO HOMEBREWER VALENCIA

| POR FAVOR RELLENA CON MAYÚSCULA Y LETRA CLARA (Gracias) |  |
|---|--|
| Nombre y apellidos                                      |  |
| Ciudad  |  |
| Teléfono de contacto                                    |  |
| Email   |  |
| Categoría en la que participa                           |  |
| Forma de entrega de la cerveza                          |  |
| Forma de pago de la cuota de inscripción                |  |
| Fecha de ingreso  |  |
| A rellenar por la organización: Orden de inscripción    |  |
|   |  |

### Registro Receta 2º CONCURSO HOMEBREWER VALENCIA

| DATOS DE LA CERVEZA         |  |
|-----------------------------|--|
| Cervecerero                 |  |
| Nombre de la cerveza        |  |
| Estilo                      |  |
| Fecha de producción         |  |
| Volumen producido (l)       |  |
| Empaste (l/kg)              |  |
| Tiempo y tipo de maceración |  |
| Tiempo de cocción           |  |
| IBUS aprox.                 |  |
| Tipo de carbonatación       |  |
| Alcohol estimado (%)        |  |

| INGREDIENTES         |               |             |
|----------------------|---------------|-------------|
| Malta/Adjuntos/Otros | Cantidad (kg) | Color (EBC) |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |
|                      |               |             |

| Lúpulo | Cantidad (g) | Tipo (Flor/pellets) | $\alpha$ ácidos (%) | Tiempo (min) |
|--------|--------------|---------------------|---------------------|--------------|
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |
|        |              |                     |                     |              |

| Tipo de Levadura | Primaria |    | Secundaria (opcional) |    | Fecha de Embotellado |
|------------------|----------|----|-----------------------|----|----------------------|
|                  | Duración | Tº | Duración              | Tº |                      |
|                  |          |    |                       |    |                      |
|                  |          |    |                       |    |                      |