

Homebrewing Contest “Vette in Fermento, Porta in Alto la tua Birra”

Premiazione 16 luglio 2017 – Campitello di Fassa (TN) Dolomiti
Festival La Bira te Fascia

Il tema del contest sono le birre ispirate alla montagna e le birre luppolate in stile americano

Le **categorie previste alle quali iscrivere le proprie birre sono DUE;**

Categoria 1

Birre “montane”

- Birre ispirate alla montagna, caratterizzate ad esempio da ingredienti particolari, come erbe o radici. Possono essere birre prodotte in qualsiasi stile, gradazione, colore etc.

Categoria 2

Birre d’ispirazione Americana

18B. American Pale Ale

19A. American Amber Ale

21A. American IPA

21B. Specialty IPA

22A. Double IPA

22B. American Strong Ale

Per maggiori informazioni sugli stili ammessi consigliamo di consultare il sito www.bjcp.org

L'indicazione dello stile di riferimento (e degli ingredienti caratterizzanti) della birra presentata è tuttavia obbligatoria, al fine di permettere alla giuria l'ordine di degustazione più opportuno.

Data di preparazione delle birre

Qualsiasi.

Numero birre iscritte

Ogni concorrente potrà iscrivere sino ad un massimo di DUE birre al concorso.

Quantità

La quantità obbligatoria minima per ogni tipologia di birra da inviare è di **1 Litro** (3 bottiglie da 0,33, oppure due bottiglie da 50 cl o 2 bottiglie da 0,75). SOLO UNA di queste verrà aperta per la prima degustazione; la seconda bottiglia verrà eventualmente utilizzata per l'assaggio durante la fase finale.

Tipo delle bottiglie

Qualsiasi bottiglia, **NON SARANNO ACCETTATE BOTTIGLIE SENZA SCHEDA DI ISCRIZIONE, E NEPPURE KEGS**

Consegna delle bottiglie

Presso il seguente indirizzo, **OBBLIGATORIAMENTE** entro venerdì **14 luglio 2017**

DANIEL RIZ presso Hotel Alpi

Streda Dolomites, 24 - 38031 Campitello di Fassa (TN)

Le bottiglie, già etichettate ed accompagnate dalla quota di iscrizione, possono essere spedite anticipatamente via posta o corriere allo stesso indirizzo sopra indicato per la consegna. È possibile versare la quota di iscrizione anche tramite Bonifico Bancario utilizzando l'IBAN **IT30E0103013909000000139652** e indicando nella causale: "concorso Home Brewer Vette in Fermento"

Modalità di iscrizione

Si richiede di formalizzare la propria iscrizione on-line indicando i propri dati, lo stile della birra che si intende portare in degustazione ed i relativi colore nonché Original Gravity. E' richiesto l'invio della ricetta della birra.

NON SARANNO AMMESSE BIRRE SENZA LA PREVENTIVA PRESENTAZIONE DELLA RICETTA

Iscrizioni

Dal 1 maggio 2017

Al 14 luglio 2017

Costo dell'iscrizione

La quota di iscrizione è di Euro 5,- per birra iscritta da versare con la consegna della birra a concorso. IN CASO DI SPEDIZIONE LA QUOTA DI ISCRIZIONE DEVE ESSERE ALLEGATA ALLE BIRRE STESSE (o in alternativa deve essere allegata distinta di avvenuto bonifico).

La premiazione della seconda edizione del contest "Vette in Fermento" avrà luogo domenica 16 luglio alle ore 16.00, nell'ambito del festival "La Bira te Fascia".

Proclamazione dei vincitori

Il punteggio delle schede della giuria determinerà i vincitori del concorso, a prescindere dal fatto che abbiano presentato una o più birre. La graduatoria con le migliori 20 birre verrà pubblicata in rete sul sito del festival La Bira te Fascia.

Premi

1° classificato per ogni categoria: grande cesto di prodotti tipici

2° classificato per ogni categoria: cesto di prodotti tipici

3° classificato per ogni categoria: piccolo cesto di prodotti tipici

Giuria

Il giudizio insindacabile sulle birre presentate è affidato esclusivamente alla giuria, la quale ha adottato una scheda di valutazione con votazione finale in cinquantesimali. La giuria è composta da professionisti del settore birrario e presieduta da Renato Nesi.

Ordine di degustazione

A discrezione della giuria.

Modalità della degustazione

Tutte le birre iscritte, accompagnate dall'indicazione dello stile di riferimento, saranno sottoposte all'analisi tecnica da parte della Giuria, che lavorerà in piena autonomia e alla cieca, cioè senza conoscere il nome dell'homebrewer che ha prodotto la birra in degustazione. La Giuria procederà alla compilazione della propria scheda di valutazione di ciascuna birra.

Bottiglie non utilizzate

Le bottiglie di birra non aperte non verranno restituite.