



## **Reglamento Copa Picarita de cervezas con especias**

### **1. Aspectos generales**

**1.1** La copa en formato "Picarita Cervecera" tiene como objetivo el promover el aprendizaje especificando una temática adjunta.

**1.2** Todas las personas participantes deberán cumplir con los requisitos establecidos en este reglamento, de lo contrario, las personas organizadoras se reservan el derecho de excluir aquella cerveza que no esté dentro de las bases.

**1.3** Las personas participantes de la Copa declararán que sus muestras cumplen con las condiciones establecidas de origen y fabricación. También declaran conocer las bases y su compromiso a cumplir cada una de las obligaciones que se desprenden de ellas.

**1.4** Participan en dos categorías: Homebrewers y Profesionales.

**1.5** En la categoría de Homebrewer la participación es individual.

**1.6** Las Cervecerías y Brewpubs participan en la categoría de Profesionales.

**1.7** Se deben entregar tres botellas o latas por cada cerveza inscrita en los centros de recepción establecidos (entiéndase también como muestra).

**1.8** Debe respetar los plazos establecidos tanto en la inscripción como en la entrega de las muestras.

**1.9** Entiéndase de ahora en adelante Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica como ACACR.

### **2. Sobre las cervezas con especias**



**2.1** Al ser una copa especializada, las cervezas deben de elaborarse con especias en este caso, se utiliza la definición de especias según BJCP, la cual se menciona a continuación:

“Usamos las definiciones comunes o culinarias de especias, hierbas y vegetales, no las botánicas o científicas. En general, las especias son semillas deshidratadas, vainas, frutas, raíces, cortezas, etc. de plantas, usadas para condimentar las comidas. Las hierbas son plantas frondosas o partes de plantas (hojas, flores, pétalos, tallos) usadas para condimentar las comidas. Los vegetales son productos de plantas comestibles, sabrosas o menos dulces, usados ante todo para cocinar o a veces consumidos crudos. Los vegetales pueden incluir algunas frutas botánicas.

Esta categoría incluye explícitamente todas las especias culinarias, hierbas y vegetales, como también el género de las nueces (esto incluye al coco), ajíes, café, chocolate, puntas de abeto, escaramujos, hibiscos, cáscaras de frutas/ralladuras (pero no jugo), ruibarbo y similares. Esto no incluye fruta culinaria o los granos. Sabrosos azúcares fermentables y jarabes (néctar de agave, jarabe de maple, melazas, sorgo, miel, etc.) pueden incluirse sólo en combinación con otros ingredientes permitidos y no deben tener un carácter dominante. Cualquier combinación de ingredientes permitidos también puede ser ingresada.”

**2.2** Se permite el uso de botánicos, sin embargo, deben predominar las especias en el producto final.

**2.3** No se permite el uso de añadidos extras, por ejemplo, frutas.

### **3. Sobre los costos**

**3.1** El costo de la inscripción por muestra en la categoría de Homebrewers es de ₡7000 para las personas asociadas y ₡10.000 para las personas no asociadas.



**3.2** El costo de la inscripción por muestra en la categoría de Profesionales es de ₡10.000 para asociados y ₡14.000 para no asociados.

**3.3** Si un Homebrewer o Profesional desea asociarse a la ACACR para participar en esta competencia podrá contar con el siguiente descuento: Anualidad + 1 inscripción pagará ₡20.000.

**3.4** A partir de la tercera inscripción obtendrán un 50% de descuento por muestra, ya sea, Homebrewer o Profesional.

**3.5** Cabe destacar que la ACACR no hará devolución del dinero de las muestras que incumplan este reglamento.

## **4. Sobre la inscripción**

**4.1** La inscripción de las muestras de esta Copa se llevará a cabo a partir de esta publicación y hasta el domingo 31 de octubre a las 11:59 P.M.

**4.2** La inscripción se realiza por medio del siguiente enlace: <http://acacr.net/copacaser>

**4.3** Pasos para la inscripción de las muestras:

**4.3.1** Mencionar el estilo base con relación a la guía BJCP 2015 (actualizada).

**4.3.2** Se debe mencionar las especias que se le añadieron (no se permite el uso de añadidos extras, por ejemplo, frutas).

**4.3.3** Se debe confirmar el pago por medio del siguiente correo: [infoacacr@gmail.com](mailto:infoacacr@gmail.com)

**4.3.4** Una vez confirmado mediante el correo, se habilita la opción para imprimir la etiqueta o etiquetas.



## **5. Sobre el etiquetado de las muestras**

**5.1** Una vez inscritas las cervezas, se debe seguir estos pasos para el etiquetado:

**5.1.1** Se debe imprimir las etiquetas.

**5.1.2** Una vez impresas se deben emplasticar por ambos lados y luego recortarlas.

**5.1.3** La etiqueta debe colocarse con cinta adhesiva gruesa a cada una de las botellas o latas.

**5.2** Luego de finalizado el proceso de etiquetado debe entregar las muestras.

## **6. Sobre la recepción de las muestras**

**6.1** La recepción de muestras se realizará desde el día de esta publicación y hasta el domingo 31 de octubre (incluso ese día), de acuerdo con los horarios de los centros de recepción (es importante que se tome en cuenta que los días feriados pueden estar cerrados o con horario diferenciado los centros de recepción).

**6.2** Los centros de recepción son: TicoBirra (Escazú), Stiefel Pub (Escazú y Barrio Otoya), Cervecería Numu (Liberia, Guanacaste), Cervecería Tierra y Libertad (Hone Creek, Limón), Soberanos (Heredia y Barrio Escalante), Craic (Barrio La California), Beer Designers (Grecia), La Cofradía (Cartago), La Porteña (Puntarenas).

**6.3** No se recibirán muestras después de la fecha establecida.

## **7. Sobre los jueces y el juzgamiento**

**7.1** El jurado de la Copa estará compuesto por jueces BJCP tanto del ámbito nacional como internacional y personas especialistas en el tema.

**7.2** El juzgamiento sobre las muestras inscritas se realizará de la siguiente forma:



**7.2.1** Se utilizará la metodología del BJCP para evaluar las cervezas.

**7.2.2** Los criterios para la puntuación serán basados en la Guía de Estilos, "BJCP Style Guidelines, 2015 Edition", que puede descargarse en el siguiente enlace: [https://www.bjcp.org/docs/2015\\_Guidelines\\_Consolidated.pdf](https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Consolidated.pdf)

**7.2.3** La escala de evaluación es de 0 a 50 puntos.

**7.2.4** Las cervezas serán servidas en muestras de 3oz aproximadamente usando vasos de vidrio transparentes.

**7.2.5** El juez degusta la cerveza y completa el instrumento proporcionado por la organización.

**7.2.6** Los jueces evaluarán la cerveza contra la definición oficial del estilo del BJCP.

**7.2.7** Se llevará a cabo el Best of Show (BOS) con las 10 cervezas con mejor puntuación.

**7.3** El lugar, fecha y hora del juzgamiento se anunciará por medio de las redes sociales de la ACACR oportunamente.

## **8. Sobre la premiación**

**8.1** El lugar, fecha y hora de la premiación se anunciará por medio de las redes sociales de la ACACR oportunamente. Será un evento abierto al público según las disposiciones del Ministerio de Salud Pública.

**8.2** La premiación se realizará de la siguiente forma:



**8.2.1** A partir del BOS mencionado en el punto 7.2.7, se premiará con *3 medallas de oro, 3 medallas de plata y 3 medallas de bronce* en cada categoría establecida (Homebrewer y Profesional).

**8.2.2** Se premiará el *mejor diseño de etiqueta* en en cada categoría establecida (Homebrewer y Profesional).

**8.2.3** Se dará por primera vez el premio *Ninkasi* a la persona que cumpla con las siguientes condiciones: a) Ser mujer, b) Haber inscrito la cerveza a su nombre (al ser un premio individual estará participando en la categoría Homebrewer) y c) Obtener el mejor puntaje entre las demás mujeres que se encuentren participando.

**8.2.4** Se premiará como *Homebrewer Revelación* a la persona que cumpla con las siguientes condiciones: a) Debe formar parte de la categoría de Homebrewer, b) que sea la primera vez que concurra en las competencias realizadas por la ACACR y c) obtener el mejor puntaje.