

# BBEER

## Bases del II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

### 1. PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN:

1.1. Podrán participar todas y todos los cerveceros caseros mayores de edad residentes en España o en otros países europeos que lo deseen. Para ello deberán descargar y rellenar el formulario de inscripción incluido como Anexo I y enviarlo completa y correctamente cumplimentado al correo electrónico [cerveza@basquery.com](mailto:cerveza@basquery.com) con el asunto "BBEER". Así mismo, una copia de ese formulario debe ser impresa y enviada o entregada junto con las botellas que se presentan a concurso.

1.2. Cada cervecero/a puede participar con un máximo de tres variedades distintas de cerveza elaborada por él/ella. Si desea presentar hasta tres variedades de cervezas al concurso, deberá rellenar tres formularios completos y pagar tres cuotas, aunque podrá enviar las cervezas en un único paquete.

1.3. En caso de que la cerveza se elabore entre varias personas físicas, pueden aparecer hasta dos de ellas en la ficha, y serán ellas quienes representen a las demás en el concurso.

1.4. No se dará por inscrito a aquel participante que no complete todos los campos del formulario y no envíe copia de la inscripción al correo electrónico anteriormente mencionado.

1.5. En el momento de la inscripción, la cerveza de la o el participante recibirá un código interno por parte de la organización, en base a su orden de inscripción, y que servirá para su identificación en las catas.

1.6. No podrán inscribirse los organizadores ni los miembros del jurado.

### 2.- CUOTA

La cuota de inscripción al concurso podrá ser de las siguientes cuantías:

2.1. La cuota de inscripción por cada variedad/estilo de cerveza presentada es de 15€.

2.2. La cuota puede ser rebajada en 5€ siempre y cuando la persona participante demuestre que es seguidor/a o fan de los convocantes del concurso (Basquery) en las dos redes sociales que se detallan a continuación:

- Facebook @basquery (<https://www.facebook.com/basquery/>)
- Instagram @basquerybilbao (<https://www.instagram.com/basquerybilbao/>)

2.3. La cuota de inscripción para las personas que hayan participado oficialmente en la edición anterior, Bbeer2018 (I Bay Of Biscay Homebrewer Cup) es de 5€ (para cada variedad de cerveza que presente a concurso, hasta un máximo de 3).

2.4. El modo de pago podrá hacerse mediante ingreso a Fermenting S.L. en el número de cuenta IBAN ES44 0182 0005 1002 0157 5515 (Entidad: BBVA) con el concepto "BBEER +Nombre y apellido de la persona participante".

2.5. No se reembolsarán las cuotas de inscripción en ningún caso, ni de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria.

2.6. La organización convocante utilizará el dinero de las cuotas con el fin de cubrir parte de la gestión, promoción y organización del concurso

### 3.- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

Para poder participar en el concurso, la o el cervecero casero debe cumplir las siguientes condiciones:

3.1. Elaborar ella o él mismo la cerveza presentada, en instalaciones sin carácter profesional.

3.2. Haber enviado el Anexo I (formulario de inscripción) cumplimentado al email [cerveza@basquery.com](mailto:cerveza@basquery.com) y haber abonado la cuota de inscripción al concurso, indicada en el apartado 2.

3.3. Haber enviado la cerveza con la que se presenta al concurso según lo indicado en la presentación y envío de las bases 4 y 5 y antes de los plazos establecidos por la base 6.

3.4. Tener domicilio en la península Ibérica o, en su defecto, dar uno a efectos de entrega de premios o comprometerse a asumir los gastos de envío que puedan generarse del envío de los galardones a las islas o al extranjero.

3.5. No ser un integrante del jurado o tener una vinculación familiar con alguno de los miembros del jurado.

3.6. Las personas participantes garantizan la autoría y originalidad de la receta, y que la misma no es copia ni modificación de ninguna marca bajo protección. En este sentido, los

participantes se comprometen a asumir íntegramente cualquier reclamación de terceros por daños y perjuicios que se deriven de cualesquiera de las cervezas remitidas, en caso de que se infrinjan derechos de propiedad intelectual o industrial, de competencia desleal o suponga una infracción de la restante legislación que resulte de aplicación.

#### 4. PRESENTACIÓN de las CERVEZAS

4.1. Se podrán presentar al concurso los siguientes ESTILOS de cerveza:

- NEW ENGLAND IPA
- ENGLISH PORTER
- WEISSBIER

4.2. Las botellas deben ser de vidrio marrón, y estar cerradas adecuadamente y sin fugas con tapón corona (chapa). Se tomarán las medidas adecuadas para asegurar que lleguen bien a su destino, también pueden ir cerradas con tapón mecánico o similar. La organización del concurso no se hace responsable de posibles pérdidas de calidad por el cerrado.

4.3. Todas las botellas presentadas a concurso deberán llevar pegadas únicamente la "ETIQUETA DE CONCURSO", debidamente cumplimentada en la totalidad de los apartados. (Se puede descargar e imprimir esta etiqueta desde el Anexo II o desde la propia web del concurso).

4.4. Aquellas personas participantes que presenten menos botellas del mínimo estipulado, de tamaños diferentes a los indicados, o que presenten alguna evidencia de marca o etiqueta que pueda revelar su procedencia, quedarán automáticamente descalificadas del concurso.

4.5. Cualquier cerveza con signos inequívocos de contaminación en dos o más botellas será retirada del concurso inmediatamente, quedándose sin evaluar.

Para cada categoría o estilo:

4.6. Se presentará un mínimo de 2 botellas de 50 cl (o 3 botellas de 33 cl) por cerveza.

4.7. La receta elaborada será "todo grano", sin extractos ni jarabes y con ingredientes de carácter comercial, no pudiéndose utilizar cultivos propios de lúpulo o levaduras, o cereales malteados por uno mismo. Además, no puede haber sido distribuida en el mercado con anterioridad al concurso.

4.8. Para asegurar la posibilidad, si la cerveza resultase la ganadora del primer premio, de poder elaborar el lote con la misma receta, sólo se admitirán cervezas elaboradas en este año (desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2018). Solo se podrán usar levaduras *Saccharomyces*; no pudiéndose utilizar *Brettanomyces* u otras levaduras "salvajes" o propias,

y la fermentación y maduración no podrá hacerse en ningún recipiente que confiera sabor a la cerveza, como barricas de madera o similar.

4.9. Todas las cervezas presentadas a concurso que cumplan con las bases de envío y plazos se guardarán en frío para garantizar que el estado al que llega es el mismo al de cata.

## 5. OPCIONES DE ENVÍO

5.1. Las botellas se empaquetarán junto con dos ejemplares del formulario de inscripción (Anexo I) impreso, correctamente embaladas y separadas entre sí por cartones, en una caja adecuada, con la palabra FRÁGIL escrita y flechas indicando la posición vertical.

- Agradecemos el uso razonable y ecológico de los embalajes.
- En caso de rotura, nos pondremos en contacto vía correo electrónico con la persona concursante si fuera necesario para la sustitución de las botellas en los plazos máximos previsto para la recepción. Si no pudiese y la cantidad intacta fuese insuficiente, nos veríamos obligados a retirar la cerveza del concurso.

Opciones de envío:

5.2. Envío por paquetería a la siguiente dirección: "BBEER II Bay of Biscay Homebrewer Cup" Basquery. C/ Ibañez de Bilbao, nº 8, 48001 Bilbao (Bizkaia). (Los gastos de envío generados correrán siempre a cargo de la persona concursante).

5.3. Entrega en mano: con el objetivo de ahorrar costes de portes a las personas participantes, se ofrece la posibilidad de entrega en mano en la misma dirección arriba señalada (Basquery, Ibañez de Bilbao, nº 8, 48001 Bilbao en horario de 11h a 18h, de lunes a viernes). Se aceptarán las cervezas bajo las mismas condiciones descritas en la base 5.1.

5.4. No se reenviará en ningún caso el material recibido en la presentación al concurso.

## 6. PLAZOS

6.1. El plazo para el abono de la cuota y la inscripción finaliza el día 31 de octubre de 2018.

6.2. El plazo para la recepción de las botellas acaba el día 8 de enero de 2019 (incluido). Toda cerveza no entregada en alguna de las modalidades de la base 5 antes de esa fecha no será incluida en el concurso.

6.3. Las botellas reposarán como mínimo una semana en condiciones de bodega para asegurar su estabilidad para la cata del concurso.

6.4. Se establecen dos momentos o fases para la cata de las cervezas presentadas a concurso:

- Fase 1: Se realizará una cata previa con el objetivo de seleccionar las 30 cervezas que pasarán a la fase final de cata (10 cervezas de cada estilo). En esta cata los jueces probarán y valorarán las cervezas según los ítems de la hoja de evaluación (Anexo III).
- Fase 2: La fase final de cata tendrá lugar el 22 de enero de 2019, y en ella los jueces elegirán un o una finalista por estilo y un o una finalista local independientemente del estilo o categoría de cerveza. Esta fase final de cata se realizará en Bilbao, en el local de la organización convocante, Basquery, que permitirá la asistencia de público para que, en los momentos de descanso, las personas participantes puedan interactuar con el jurado o con otros homebrewers.

6.5. El 23 de enero de 2019 se realizará la entrega de premios en horario de tarde.

## 7. CONCURSO

7.1. Las cervezas presentadas se clasificarán para la fase de concurso en 3 categorías o grupos en función de su estilo. Así, distinguiremos:

- NEW ENGLAND IPA
- ENGLISH PORTER
- WEISSBIER

7.2. Cada categoría de las tres establecidas en la base 7.1 tendrá un finalista (1º).

7.3. Se elegirá entre los tres finalistas de las categorías señaladas un o una ganadora absoluta del "BBEER II Bay of Biscay Homebrewers Cup."

7.4. Así mismo se otorgará un cuarto premio al Homebrewer "Bay of Biscay" que haya destacado por sus características y que necesariamente deberá tener un municipio de residencia en el territorio de Bizkaia.

7.5. Las conclusiones finales y las o los cerveceros ganadores se anunciarán en la web [www.basquery.com/BBEER](http://www.basquery.com/BBEER), en el blog y redes sociales de la organización convocante y se comunicará personalmente a las y los cerveceros premiados.

## 8. PREMIOS

8.1. El primer premio será para la cerveza que haya obtenido la máxima puntuación cualesquiera que haya sido el estilo o categoría en el que ha participado.

8.2. La persona ganadora conseguirá un primer premio consistente en la elaboración (en la cual podrá participar de forma activa) de 1.000 litros de la cerveza ganadora en la fábrica de

Fermenting S.L. sita en Basquery (C/Ibañez de Bilbao nº 8 48001 Bilbao), de los cuales recibirá 100 litros y el resto se pondrán a la venta por la fábrica, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza del "BBEER. II Bay of Biscay Homebrewer Cup".

8.3. El segundo finalista recibirá un premio de una cena para dos personas con maridaje de tres cervezas ofrecido por Basquery, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

8.4. El tercer finalista recibirá como premio un lote de productos además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

8.5. De entre todas las categorías (estilos) se premiará a nivel local al "Homebrewer Bay of Biscay 2019" que resalte por sus características y que necesariamente deberá de tener residencia en Bizkaia con un lote de cervezas y su correspondiente diploma.

8.6. Se premiará la "Mejor Cobertura del Proceso en redes sociales" bajo el hashtag [#BBBeer2019](#) con un lote de cervezas y su correspondiente diploma.

Este listado de premios se irá complementando conforme se incorporen nuevas organizaciones colaboradoras. Las modificaciones se irán anunciando en la web [www.basquery.com/BBEER](http://www.basquery.com/BBEER) y en el Facebook @basquery e Instagram @basquerybilbao.

8.7. Se hará un acto de entrega de premios el 23 de enero de 2019 con las o los ganadores. Si no pudiesen acudir, se les enviarán los premios a la dirección aportada en la ficha.

8.8. Los Premios. Diplomas y Trofeos son personales, indivisibles, y pueden quedar desiertos si el nivel no fuese el aceptable según el jurado o la organización convocante.

8.9. Las personas premiadas pueden utilizar la mención de los premios al diseñar las próximas etiquetas para cervezas con la misma receta.

## 9. JURADO

9.1. El jurado estará compuesto por personas expertas, siempre con un mínimo de tres personas y un máximo de quince personas, que efectuará sus valoraciones sobre una hoja de evaluación oficial, rellenando cada juez una hoja por cada cerveza presentada a concurso.

9.2. Los documentos de valoración explicarán con claridad el detalle de los protocolos de recepción, gestión y evaluación que rigen en el programa BJCP (Beer Judge Certification Program) y que se seguirá en el evento.

9.3. Los miembros del jurado serán los convocantes del concurso, salvo que deleguen su tarea en otro catador, junto con expertos elaboradores o catadores de cerveza del panorama nacional e internacional, así como los patrocinadores de los premios o las personas expertas que ellos propongan.

9.4. El jurado utilizará en su evaluación fichas de cata con los apartados a valorar de la ficha incluida como Anexo III y para evaluar la adecuación al estilo se servirán de las hojas de la guía del BJCP ([www.bjcp.org/stylecenter.php](http://www.bjcp.org/stylecenter.php)).

9.5. Las deliberaciones y votaciones personales del jurado serán secretas.

9.6. Las clasificaciones se harán atendiendo a la valoración media final obtenida por cada cerveza. En caso de empate en las tablas finales, se desempatará atendiendo al número de veces marcada como favorita, y a las categorías "Adecuación al estilo" y "General".

9.7. El jurado calificará de forma cuantitativa todas las cervezas que hayan pasado a la Fase 2 de cata estipulándose un máximo de 30 cervezas finalistas (máximo 10 cervezas finalistas de cada uno de los estilos que contempla el concurso BBEER). Este feedback se enviará a las y los cerveceros caseros participantes tras la finalización total del concurso e individualmente, a la dirección de correo electrónico que hayan facilitado, si han marcado la casilla correspondiente en el formulario de inscripción.

9.8. El concurso puede quedar desierto, en el caso de que las cervezas participantes no cumplan con los requisitos mínimos exigidos y/o no alcancen un nivel aceptable.

## 10. OTRAS BASES DE INTERÉS

10.1. Toda la información personal recibida es para uso de los organizadores del concurso, no cediéndola a terceros. Se utilizará para recibir información de los organizadores o de los premios.

- Los participantes autorizan a que su nombre, apellidos e información básica sobre las cervezas sean publicados en la página web y redes sociales del concurso y los organizadores durante los plazos del concurso, así como posteriormente, sin que genere derecho a favor de los mismos a recibir contraprestación alguna por ello. Las recetas no se harán públicas en ningún caso por parte de los organizadores, son para uso interno del jurado en la valoración y para asegurar la posibilidad de repetición de la receta ganadora.
- Las recetas pertenecen siempre a sus autores. La ganadora se elaborará mediante el acuerdo aquí expuesto. Si el ganador y el patrocinador llegasen luego a otros acuerdos, podría estudiarse su repetición, pero siempre con unanimidad y mencionando el premio conseguido.

10.2. No se devolverán cuotas de participación en ningún caso, ni se reenviará el material recibido en la presentación al concurso.

10.3. El hecho de participar en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes Bases.

10.4. Los organizadores se reservan el derecho de modificar las Bases del concurso, parcial o totalmente en cualquier momento. Asimismo, se reserva también el derecho de anularlo en caso de detectarse alguna irregularidad. Realizada cualquier modificación, ésta será debidamente puesta en conocimiento de los participantes en la página Web: [www.basquery.com/BBEER](http://www.basquery.com/BBEER).

10.5. Los organizadores se reservan el derecho de excluir de la participación en el Concurso a todos aquellos participantes que, estimen, estén incumpliendo cualquier condición de participación incluida en las presentes bases. La exclusión de un participante, cualquiera que sea la causa, conlleva la pérdida de todos los derechos derivados de su condición como tal.

10.6. Cualquier utilización abusiva o fraudulenta de estas Bases dará lugar a la consiguiente descalificación del participante en la promoción.

10.7. Los organizadores y patrocinadores quedan eximidos de cualquier responsabilidad en el supuesto de existir algún error en los datos facilitados por los propios participantes.

10.8. Asimismo, los ganadores eximen a los organizadores y patrocinadores de la responsabilidad derivada de cualquier perjuicio que pudiera sufrir en el disfrute de los premios objeto del presente Concurso.

10.9. Para más información, pueden contactarnos en [www.basquery.com/BBEER](http://www.basquery.com/BBEER) o a través del email [cerveza@basquery.com](mailto:cerveza@basquery.com)



# BBEER: II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

## Anexo I: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

### DATOS PERSONALES:

Nombre de la persona concursante:			
Fecha de nacimiento:		Lugar de nacimiento:	
Domicilio:			
Localidad:		Provincia y País:	
Teléfono:		Email:	
Nº D.N.I. (Imprescindible cumplimentar este apartado para factura correspondiente a la cuota de inscripción)			
Redes Sociales:	Marque con una X si es fan/seguidor de Facebook (@basquery) e Instagram (@basquerybilbao) (-5€ en la cuota)		
Marque con una X si ha participado en la edición anterior (BBEER 2018). En este caso, la cuota de inscripción para BBEER2019 es de 5€			
Marque con una X si desea recibir feedback del jurado si su cerveza es una de las 30 finalistas en la fase final de cata (fase 2)			

### DATOS DE LA CERVEZA A CONCURSAR:

Nombre de la cerveza:			
Estilo en el que participa: (Marque una sola X)	New England IPA	English Porter	Weissbier
ABV %:		IBUs:	EBC:
Fecha de elaboración:		Litros producidos:	OG:
Fecha de embotellado:		Levadura:	FG:
Número total de botellas enviadas:		33cl:	50 cl:

### A RELLENAR POR LA ORGANIZACIÓN:

Código interno:		Número de botellas recibidas:	33cl:	50 cl:
Fecha de recepción:				
Cuota pagada:	Sí:      No:	Fecha:		
Fan en redes:	(Facebook+Instagram)	Sí:      No:		
Observaciones:				

Envíe por favor este formulario Anexo I cumplimentado a [cerveza@basquery.com](mailto:cerveza@basquery.com) junto con el justificante de la transferencia realizada en concepto de cuota

Anexo II: ETIQUETA DEL CONCURSO

**BBEER**

II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

Código de cata:   
\*A cumplimentar por la organización

Nombre cerveza:

ABV:

IBUs:

EBC:

Fecha de embotellado: / /201...

**BBEER**

II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

Código de cata:   
\*A cumplimentar por la organización

Nombre cerveza:

ABV:

IBUs:

EBC:

Fecha de embotellado: / /201...

**BBEER**

II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

Código de cata:   
\*A cumplimentar por la organización

Nombre cerveza:

ABV:

IBUs:

EBC:

Fecha de embotellado: / /201...

**BBEER**

II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP

Código de cata:   
\*A cumplimentar por la organización

Nombre cerveza:

ABV:

IBUs:

EBC:

Fecha de embotellado: / /201...

# BBEER: II BAY OF BISCAY HOMEBREWER CUP



## Anexo III: HOJA DE PUNTUACIÓN

Nombre del Juez: \_\_\_\_\_

Nº Identificación BJCP: \_\_\_\_\_

Email del Juez: \_\_\_\_\_

Rango BJCP o Estado:

- Aprendiz  Reconocido  Certificado  
 Profesional del Sector

### Definiciones de Descriptores:

(Marque las que se apliquen)

- Acetaldehído** - Manzana verde.  
 **Alcohol** - Efectos cálidos y/o alcoholes superiores.  
 **Astringencia** - Aspereza o sequeda al final o en el retrogusto.  
 **Diacetilo** - Mantequilla artificial y/o toffe.  
 **DMS** (Dimetil Sulfuro) - A maíz cocido.  
 **Esteroso** - Esteres (frutas).  
 **Herbáceo** - A cesped, hierba cortada.  
 **Golpe de luz** - Similar al olor a mofeta.  
 **Metálico** - A aluminio, metal, hierro.  
 **A hongo** - A caducado, mohoso.  
 **Oxidado** - A papel reciclado o cartón mojado.  
 **Fenólico** - Especiado (pimienta, clavo), humo, plástico, adhesivo y/o medicinal.  
 **Solvente** - Aromas y sabores de alcoholes superiores. Acetona o disolvente.  
 **Agrio/Ácido** - Acidez. Puede ser láctico o acético (vinagre).  
 **Sulfuroso** - Aroma a huevo podrido o cerillas.  
 **Vegetal** - Col, cebolla, apio, espárragos...  
 **Levadura** - Sabor y aroma a levadura, pan.

Categoría # \_\_\_\_\_ Subcategoría (a-f) \_\_\_\_\_

Subcategoría (en letra) \_\_\_\_\_

Código \_\_\_\_\_

**Aroma** (similitud con el estilo) \_\_\_\_\_/12

Comentarios sobre las maltas, los lúpulos, los esterres...

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Apariencia** (similitud con el estilo) \_\_\_\_\_/3

Comentarios sobre el color, turbidez y espuma (retención, color, espuma...)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Sabor** (similitud con el estilo) \_\_\_\_\_/20

Comentarios sobre la malta, los lúpulos, fermentación, balance, final...

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Sensación en boca** (similitud con el estilo) \_\_\_\_\_/5

Comentarios sobre el cuerpo, la carbonatación, el alcohol, la cremosidad la astringencia, otras sensaciones...

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Impresión General** \_\_\_\_\_/10

Comentarios sobre la sensación general, puntos destacables, sugerencias de mejora y cualquier otro comentario adicional.

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Total** \_\_\_\_\_/50

<p><b>Exactitud Estilística</b></p> <p>Ejemplo clásico <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> No acorde al estilo</p> <p><b>Mérito Técnico</b></p> <p>Sin defectos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Defectos significativos</p> <p><b>Intangibles</b></p> <p>Maravillosa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sin vida</p>		<p><b>Calificación</b></p>	<p><b>Sobresaliente (45 - 50):</b> Ejemplo de estilo de clase mundial.</p> <p><b>Excelente (38 - 44):</b> Buen ejemplo de estilo. Leves fallos menores.</p> <p><b>Muy Buena (30 - 37):</b> Dentro del estilo, con algunos fallos.</p> <p><b>Buena (21 - 29):</b> No del todo en el estilo. Fallos bien perceptibles.</p> <p><b>Regular (14 - 20):</b> Fallos mayores. Deficiencias de estilo.</p> <p><b>Problemática (0 - 13):</b> Totalmente fuera de estilo. Sabores y aromas extraños.</p>
--	--	----------------------------	---

[Http://www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)