



BASES LEGALES

IV CERTAMEN HOMEBREWER CERVEZAS 1906

1. ORGANIZADOR Y OBJETO

Hijos de Rivera, S.A.U. con CIF A-15002637 y domicilio social en Polígono Industrial A Grela-Bens, Calle José María Rivera Corral 6, 15008 A Coruña, en adelante el “Organizador”, pone en marcha un certamen dirigido a los amantes del homebrewing, consistente en la creación de una cerveza de estilo “Helles Bock” inspirada en la cerveza 1906 La Milnueve.

2. COMO INSCRIBIRSE

- A. La inscripción en el certamen se realizará a través de la web <https://cervezas1906.es/hecha-por-ti/>
- B. Además de cumplimentar los datos indicados en la ficha de inscripción, los interesados en participar deberán acreditar su pasión por el homebrewing colgando un video (duración máxima 3 minutos) en el que queden registrados los siguientes puntos:
- Breve curriculum cervecero: ¿Pertenece a alguna asociación homebrewer? ¿Cuánto tiempo llevas elaborando cerveza y por qué empezaste? ¿Cuál es tu sueño como cervecero casero?
 - Características de su equipo homebrewer: Se pide que el participante muestre su equipo y hable sobre sus principales características.

3. QUIENES PODRÁN PARTICIPAR

- A. Cualquier homebrewer mayor de edad con residencia en España. Entendemos como homebrewer a un cervecero casero que cuente con equipo de elaboración de cerveza no profesional y que no esté ligado a ninguna empresa del sector cervecero.

- B. Se permite también la participación de equipos. En este caso, el equipo podrá estar formado por un máximo de dos homebrewers. De ser así, ambos componentes del equipo deben acreditar lo indicado en el apartado 2B de las presentes bases (currículum cervecero), y, en general, lo previsto en las presentes bases legales.
- C. El certamen tendrá un número máximo de participantes: 50 homebrewers o equipos de homebrewers.
- D. Los trabajadores de Hijos de Rivera S.A.U. o cualquier otra sociedad ligada a nuestra corporación, así como los empleados de los colaboradores, empresas y agencias que estén involucradas en la organización del certamen, no podrán participar en el mismo.

4. FECHAS DE INSCRIPCION

- A. El periodo de inscripción se inicia el 1 de Diciembre de 2023 y finaliza el 31 de Diciembre de 2023. La organización se reserva el derecho de modificar y/o ampliar la fecha de finalización del período de inscripción en caso de ser necesario.

5. SELECCIÓN DE LOS INSCRITOS.

- A. En el caso de superarse las 50 inscripciones, se realizará una selección de los participantes en base al criterio “orden de inscripción”.
- B. Independientemente del número de inscritos, la organización se reserva el derecho de selección en el caso de que la información de registro citada en el punto 2.B no acreditara su pasión por el homebrewing o no evidenciara el cumplimiento de los requisitos recogidos en los apartados 2 y 3 de las presentes bases.

6. COMUNICACIÓN CON LOS SELECCIONADOS

- A. En el plazo de diez días hábiles desde la fecha de finalización del plazo de inscripción, todos los homebrewers inscritos recibirán un correo confirmando su selección (o no) como participantes.



- B. En ese correo se indicará el código de participación, dato que identificará a cada homebrewer de manera anónima a lo largo del certamen.
- C. La organización establecerá la figura de un mentor/tutor en la persona de un integrante del Departamento de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera, el cual canalizará todas las dudas que puedan surgir a los participantes seleccionados. El canal de comunicación elegido será mediante correo electrónico, asegurando que todos los participantes cuenten con la misma información. Los participantes podrán enviar sus dudas a cervezas1906@estrellagalicia.es.

7. WELCOME PACK

- A. En un plazo máximo de 20 días hábiles tras la recepción del correo electrónico indicado en el punto 6A, cada uno de ellos recibirá un welcomepack en la dirección indicada en la ficha de inscripción. Todos los welcomepacks se enviarán el mismo día a todos los participantes. De todos modos, la organización se reserva el derecho de modificar este plazo por causas ajenas (huelgas de transporte, servicios de mensajería, etc.)
- B. En el caso de los equipos (dos personas) se enviará un único welcomepack.
- C. Contenido del welcomepack:
- Ficha técnica de la cerveza del concurso (estilo Helles Bock).
 - Lúpulo de la variedad Perle Hallertau y malta tostada especial.
 - Botella con agua de A Coruña y analítica de la misma.
 - Chapas y etiquetas personalizadas con el código de inscripción de cada participante.
 - Un pack de 6 botellas de 1906 La Milnueve.
 - Una copia de estas bases legales.
 - Pegatinas con los datos necesarios para el envío de las cervezas a las instalaciones de ASV (Empresa logística colaboradora).

8. CARACTERÍSTICAS DE LAS CERVEZAS

- A. Las cervezas presentadas al certamen deberán elaborarse en lotes pequeños de no más de 50 litros.
- B. Cada homebrewer deberá presentar 6 botellas de 33 cl. de la cerveza del estilo Helles Bock que hayan elaborado, identificadas cada una con su código de participación.
- C. En su elaboración debe emplearse parte del lúpulo y de la malta incluidos en el welcomepack. A estos ingredientes, se le añadirán otros o los adjuntos que considere oportunos el participante en función de su criterio y su receta.
- D. Tanto la selección del resto de las materias primas como los métodos empleados en el proceso de elaboración, serán potestad del participante.

9. COBERTURA DEL PROCESO

A. Con el fin de documentar y poder dar cobertura de las distintas etapas del certamen, así como dar difusión del proceso de elaboración de cerveza casera, los participantes deberán crear y aportar una serie de contenidos audiovisuales, siendo obligatorio el envío de los siguientes 3 como mínimo:

- 1. Llegada del kit welcomepack a casa (Unboxing).
- 2. Cobertura del proceso de elaboración.
- 3. Final del proceso: cervezas acabadas justo antes de viajar a A Coruña.

B. Dicho contenido consistirá en fotos y/o vídeos de corta duración y habrá que subirlo a alguna Red Social del participante con los Hashtag #Homebrewing1906 y #CómoQuieresSerRecordado1906 o en caso de no contar con perfil en RRSS, enviarlo al correo de la agencia digital que organiza el evento hola@bululu.es facilitando el nombre y número de participante en el certamen.

C. La no presentación de ningún contenido según lo expuesto en los puntos anteriores podría ser motivo de descalificación. A su vez, en caso de empate a puntos durante la Fase 1 de la eliminatoria, entrará en valoración la calidad de los contenidos aportados por los participantes.

10. PLAZO DE ENTREGA DE LAS CERVEZAS



- A. Los participantes dispondrán de plazo para elaborar y enviar sus cervezas hasta el 19 de Abril de 2024, siendo ésta la fecha límite para la recepción de las cervezas por parte del Organizador. Las cervezas recibidas fuera de dicho plazo serán descalificadas del certamen.
- B. Los participantes enviarán a la Organización del certamen 6 botellas de 33 cl. de su cerveza Helles Bock. Para ello, deberán llamar a la empresa logística colaboradora ASV Eventos S.L. al número de teléfono 881 128 855 y establecer una fecha de recogida de las muestras. Para identificar el envío se deberá utilizar la pegatina incluida en el Welcomepack, especificada en el punto 7B de las presentes bases legales.
- C. Los gastos de envío corren a cargo del Organizador. Las cervezas serán enviadas a las instalaciones de ASV Eventos S.L. en transporte refrigerado.
- D. La organización confirmará a los participantes por correo electrónico la recepción de las muestras.
- E. Las mismas, convenientemente identificadas, serán conservadas en condiciones de refrigeración hasta el desarrollo del certamen.

11. DINÁMICA DEL CERTAMEN

- A. Los participantes seleccionados como campeón y subcampeón del Certamen se decidirán mediante 3 fases de cata del jurado:
 - FASE 1: Eliminatoria: Selección de las 10 mejores cervezas.
 - FASE 2: Semifinal: Selección de los 5 finalistas.
 - FASE 3: Final: Selección del campeón y subcampeón.
- B. **FASE 1: Eliminatoria**
 - Objetivo: Seleccionar de entre todos los participantes a los 10 que hayan elaborado las mejores cervezas. Esta fase se desarrollará a puerta cerrada.
 - Jurado: El jurado de la fase preliminar estará compuesto por integrantes del equipo de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera.

- **Dinámica:** El jurado catará (en copa Teku y a ciegas) dos de las seis muestras enviadas por cada participante. Las restantes muestras se conservarán refrigeradas.
- **Criterios de valoración:** El jurado usará las hojas de puntuación incluidas en el Anexo 1 a las presentes bases (inspiradas en las *Beer Scoresheet* BJCP). En las hojas de puntuación se valorará que la muestra se ajuste a los diferentes parámetros establecidos en la Guía de Estilo de este certamen, incluida en el Anexo 3. Serán seleccionados los 10 participantes con mejor puntuación y en caso de empate, se consensuará entre todos los miembros del jurado para decidir qué muestra merece una posición mejor en el ranking, entrando en valoración el contenido aportado según lo expuesto en el punto 9.
- **Fecha:** Los diez semifinalistas se anunciarán al finalizar la Fase 1: eliminatoria. El Organizador se pondrá en contacto por vía telefónica y email con los 10 participantes seleccionados como semifinalistas, quienes deberán confirmar vía email que podrán asistir a la Gran Final en caso de ser seleccionados entre los 5 mejores. Si no pudieran asistir al evento, se anulará su participación y se le dará acceso al siguiente clasificado.
- **Derecho:** El jurado se reserva el derecho de seleccionar un número menor de finalistas en caso de que las cervezas no cumplan la calidad necesaria o estén fuera del estilo requerido en estas bases.
- **Puntuaciones jurado preliminar:** Las puntuaciones de este jurado solo servirán para determinar qué 10 cervezas pasan a la siguiente fase. Las 10 cervezas semifinalistas serán juzgadas nuevamente en la semifinal por el jurado oficial del certamen.

C. FASE 2: Semifinal

- **Objetivo:** Seleccionar de entre todos los semifinalistas a aquellos 5 finalistas que optarán a ser el campeón y subcampeón. Esta fase se desarrollará a puerta cerrada.
- **Jurado:** estará compuesto por un representante del equipo de Maestros Cerveceros de Hijos de Rivera, por representantes del equipo del Departamento de Cultura de Cerveza, y por un representante del panel de cata de Hijos de Rivera.



- **Dinámica:** El jurado catará (en copa Teku y a ciegas) dos de las seis muestras enviadas por cada participante. Las restantes muestras se conservarán refrigeradas.
- **Criterios de valoración:** El jurado usará las hojas de puntuación incluidas en el Anexo 1 a las presentes bases (inspiradas en las *Beer Scoresheet* BJCP). En las hojas de puntuación se valorará que la muestra se ajuste a los diferentes parámetros establecidos en la Guía de Estilo de este certamen, incluida en el Anexo 3. Serán seleccionados los 5 participantes con mejor puntuación. En caso de empate, se tendrá en cuenta la puntuación obtenida durante la Fase 1 del concurso.
- **Fecha:** Los cinco finalistas se anunciarán al finalizar la Fase 2: semifinal. El Organizador se pondrá en contacto por vía telefónica y email con los 5 participantes seleccionados como finalistas, quienes deberán confirmar vía email su asistencia a la Gran Final. Si no pudieran asistir, se anulará su participación y se le dará acceso al siguiente clasificado.
- **Derecho:** El jurado se reserva el derecho de seleccionar un número menor de finalistas en caso de que las cervezas no cumplan la calidad necesaria o estén fuera del estilo requerido en estas bases.
- **Puntuaciones jurado oficial:** El jurado puntuará las cervezas en esta fase hasta un máximo de 75 puntos. La puntuación asignada durante esta fase servirá para sumar a los 25 puntos restantes que podrán obtenerse en la Gran Final.

D. FASE 3: Final

- **Seleccionar al campeón y subcampeón** del certamen de entre los 5 finalistas. Esta fase se desarrollará en un evento desde un lugar a determinar y con la presencia de los finalistas.
- **Jurado:** estará compuesto por un representante del equipo de Maestros Cerveceros de Hijos de Rivera, por un representante del equipo del Departamento de Cultura de Cerveza, por un representante del panel de cata de Hijos de Rivera, por un representante del equipo de Marketing de Hijos de Rivera y por el ganador del certamen anterior (Save the Red Vintage).

- **Dinámica:** Antes de la final en directo, el jurado se reunirá con los finalistas para realizar alguna pregunta de carácter técnico sobre sus cervezas y hacer una cata de las mismas.
- **Durante la final,** los participantes realizarán una cata comentada de sus cervezas, en la que además de describir su perfil sensorial, explicarán al jurado las características de la receta desarrollada y los métodos de elaboración empleados. Para esta exposición, los finalistas dispondrán entre 2 y 3 minutos, debiéndose ajustar a este tiempo.
- **Criterios de valoración:** El jurado usará las hojas de puntuación incluidas en el Anexo 2 a las presentes bases. A la puntuación obtenida en la FASE 2, se podrá sumar un máximo de 25 puntos en función de la veracidad del contenido, la capacidad de comunicación y la puesta en escena llevada a cabo por el finalista.
- **Fecha:** El día de la Gran Final, el jurado tras sus deliberaciones, anunciará durante la celebración del evento en directo al campeón y subcampeón del certamen.

12.PREMIOS

A. Campeón

El primer clasificado recibirá como premio:

- Un cheque por valor de 1.000€ que podrá destinar a la mejora de su equipo homebrewer. Podrá canjearlo en la tienda de algún proveedor dedicado a la venta de materiales para la elaboración de cervezas, que deberá ser verificado por la organización.
- Un trofeo de primer clasificado del Certamen.
- Pasar 1 día en nuestra fábrica acompañado por integrantes del equipo de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera.

B. Subcampeón

El segundo clasificado recibirá como premio:

- Un cheque por valor de 500€ que podrá destinar a la mejora de su equipo homebrewer. Podrá canjearlo en la tienda de algún



proveedor dedicado a la venta de materiales para la elaboración de cervezas, que deberá ser verificado por la organización.

- Un trofeo de segundo clasificado del Certamen.
- Pasar 1 día en nuestra fábrica acompañados por integrantes del equipo de Cultura de Cerveza de Hijos de Rivera.

C. Todos los finalistas

Los 5 finalistas asistirán a la Gran Final en directo desde un lugar a determinar. La Organización se hará cargo de los gastos de transporte y hospedaje si fuera necesario. Recibirán como premio una visita a MEGA y serán invitados a una comida en La Cervecería de Cuatro Caminos.

13. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Para poder participar en la presente promoción es necesario cumplir los requisitos explicados en los apartados anteriores. Las bases legales y el criterio de Hijos de Rivera, S.A.U. para resolver cualquier incidencia deberán ser aceptadas íntegramente al aceptar el premio y como condición previa para poder recibirlo.

14. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

De conformidad con lo previsto en el Reglamento General de Protección de Datos europeo, se informa que los datos de carácter personal recogidos con motivo del Certamen "IV CERTAMEN HOMEBREWER CERVEZAS 1906" serán tratados por Hijos de Rivera, S.A.U., cuya información identificativa completa figura en el encabezamiento de las presentes Bases.

Los datos personales identificativos y de contacto recogidos a través del formulario se utilizarán para gestionar la participación de los concursantes. Adicionalmente, mediante el vídeo introductorio adjunto se tratará la imagen y voz de los participantes, además de información relativa a su experiencia personal en el ámbito de la elaboración de cerveza, con la finalidad de verificar la validez de la candidatura presentada.

La organización podrá dar difusión a la identidad e imagen de los concursantes seleccionados para dotar de visibilidad al Certamen a través de portales web, redes sociales y otras publicaciones en las que participe Hijos de Rivera, S.A.U.

El tratamiento de datos personales es necesario para el desarrollo y ejecución de la iniciativa, siendo esta la base legal de dicho tratamiento. Los datos serán conservados durante el periodo de desarrollo del concurso, y, aún después, durante el tiempo necesario para poder responder a posibles reclamaciones de los participantes y a efectos de históricos.

Los participantes tienen derecho a obtener confirmación acerca de si se está procediendo al tratamiento de datos personales que les conciernan, a acceder a sus datos personales, así como a solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión cuando, entre otros motivos, los datos ya no sean necesarios para los fines que fueron recogidos. En determinadas circunstancias, los interesados podrán solicitar la limitación del tratamiento de sus datos u oponerse al tratamiento de estos, en cuyo caso únicamente serán conservados para el ejercicio o la defensa de reclamaciones.

Para ello podrán dirigir una comunicación por escrito a, Comité de Protección de Datos, José María Rivera Corral, 6, 15008 A Coruña o a la dirección de correo electrónico protecciondedatos@hdriv.es, incluyendo en ambos casos una fotocopia del documento nacional de identidad o documentación acreditativa equivalente.

15. RESPONSABILIDADES Y RESERVAS

La entidad organizadora, Hijos de Rivera, S.A.U., queda eximida de cualquier tipo de responsabilidad:

- A partir del momento en el que el ganador acepte el premio. El Organizador no será en ningún modo responsable de los incumplimientos o infracciones de ningún tipo relacionados con esta promoción, y se exime de cualquier tipo de responsabilidad en caso de pérdida sufrida por los participantes en relación con el premio y demás aspectos de esta promoción.
- El participante exime cualquier tipo de responsabilidad y mantendrá indemne al Organizador y sus colaboradores de cualquier



reclamación como consecuencia de los daños y perjuicios, ya sean físicos o de cualquier otra índole, que pudiera sufrir el ganador por cualquier acción u omisión no imputable a éstos y que pudieran derivarse de la actividad que desarrollará con el premio concedido.

- Asimismo, los participantes eximirán de cualquier tipo de responsabilidad y mantendrán indemne al Organizador y sus colaboradores de cualquier reclamación como consecuencia de los daños y perjuicios, ya sean físicos, materiales o de cualquier otra índole que pudieran sufrir los participantes por cualquier acción u omisión no imputable a éstos y que pudieran derivarse de la actividad que desarrollarán durante la elaboración de las cervezas que presentarán en el Certamen.
- El organizador no se responsabiliza del uso indebido de los premios realizado por los ganadores del mismo. Tampoco será responsable el Organizador del uso indebido del Welcomepack por parte de los participantes.
- Los participantes declaran ser conocedores y se obligan a cumplir con toda normativa sanitaria y/o alimentaria que resulte de aplicación para la elaboración de la cerveza casera así como en las instalaciones en las que se elabore.
- En el supuesto de que existiera algún error en los datos facilitados por el propio agraciado que impidiera su identificación.
- Igualmente, queda exonerado el Organizador de toda responsabilidad en caso de mal funcionamiento de las redes de comunicación telefónicas y/o electrónicas que impidan el mal desarrollo de la promoción por causas ajenas a ellas y especialmente por actos externos de mala fe.
- Por daños y perjuicios de toda naturaleza que puedan deberse a la falta temporal de disponibilidad o de continuidad del funcionamiento de los servicios mediante los que se participa, a la defraudación de la utilidad que los usuarios hubieren podido atribuir a los mismos, y en particular, aunque no de modo exclusivo, a los fallos en el acceso a las distintas páginas y envíos de respuestas de participación a través de internet, o comunicaciones telefónicas habilitadas al efecto.
- Los retrasos, pérdidas o deterioros por causas que no le sean imputables.
- Cualquier coste asociado con el premio o que no esté específicamente incluido en el premio.
- De los casos de fuerza mayor que pudieran impedir al ganador el disfrute total o parcial de su premio. Asimismo, quedará exenta de

toda responsabilidad si concurriere alguno de los casos señalados, así como de cualquier responsabilidad por los daños y perjuicios que pudiesen ocasionarse durante el disfrute del premio.

Asimismo, la entidad organizadora se reserva el derecho a:

- Modificar o suspender la promoción, siempre que concurra causa justificada o por motivos de fuerza mayor que impidan llevarla a término, y con el compromiso de comunicar con la suficiente antelación las nuevas bases y/o condiciones, o en su caso, la anulación definitiva.
- Cambiar el premio por otro de igual o mayor valor cuando concurra justa causa o por motivos de fuerza mayor.
- Aplazar o ampliar el período de la promoción, así como la facultad de interpretar las presentes bases legales.
- Acortar, prorrogar, modificar o cancelar esta promoción, si concurrieran circunstancias excepcionales que impidieran su realización, comunicando dichas circunstancias de manera que se evite cualquier perjuicio para los participantes en el sorteo.
- Eliminar de la promoción por causa justificada a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario de la misma.

Asimismo, ambas partes reconocen expresamente que los participantes serán responsables de cualquier daño y/o perjuicio, ya sea físico, material o de cualquier otra índole, que pudiera sufrir el Organizador y/o cualquiera de los componentes del Jurado, por cualquier acción u omisión no imputable a éstos y que pudieran derivarse de la actividad que desarrollarán los participantes en la elaboración de la cerveza y/o durante la cata de la misma en cualquiera de las fases.

16. FRAUDE

En el caso de que Hijos de Rivera, S.A.U. o cualquier entidad que esté ligada profesionalmente a la presente promoción detecten cualquier anomalía o sospechen que un participante está impidiendo el normal desarrollo en su participación en la misma, alterando ilegalmente su participación mediante cualquier procedimiento, técnico o informático para así falsear su participación, podrá de forma unilateral eliminar la participación de esa persona. El Organizador se reserva el derecho de eliminar a cualquier



Participante que evidencie o del que se sospeche una actuación irregular en el sentido descrito, sin notificación alguna al mismo. Cualquier intento de fraude, fallido o no, podrá ser denunciado por el Organizador ante las autoridades competentes.

17. FISCALIDAD

Los premios quedarán sujetos a la retención o ingreso a cuenta que corresponda conforme a la normativa fiscal vigente. En los casos que corresponda, dicha retención o ingreso a cuenta será asumido por el Organizador, que ingresará en la Agencia Tributaria la cantidad correspondiente enviando al ganador/es el correspondiente certificado con los datos del premio y de la retención o ingreso a cuenta aplicado.

18. JURISDICCIÓN Y LEY APLICABLE

Esta promoción y sus bases se rigen por la legislación española. Para la resolución de cualquier controversia o litigio que pudiera surgir en relación con esta Promoción, y/o con la interpretación o ejecución de las presentes bases legales, tanto el Organizador como los Participantes renuncian al fuero que pudiera corresponderles y se someten expresamente a los Juzgados y Tribunales de la ciudad de A Coruña.

19. DEPÓSITO DE LAS BASES PROMOCIONALES

Las bases de la presente promoción serán depositadas ante Notario del Ilustre Colegio Oficial de A Coruña, y publicadas en el archivo electrónico de bases de concursos ABACO y en la web del Organizador <https://cervezas1906.es/hecha-por-ti/>

ANEXO 1: CRITERIOS VALORACIÓN FASE 1 Y FASE 2

CODIGO DE PARTICIPANTE	
JURADO	
FECHA	

APARIENCIA		PUNTUACION CONSENSUADA (Mínimo 0 / Máximo 10)					
COLOR	Amarillo	Oro	Ámbar	Cobre	Marrón	Negro	Inapropiado
De 0 a 2							
Comentarios							
CLARIDAD	Brillante		Turbia		Opaca		Inapropiada
De 0 a 2							
Comentarios							
CORONA	Blanca	Marfil	Beigue	Broce	Marrón	Inapropiada	
De 0 a 2							
Comentarios							
RETENCION	Muy baja	Baja	Media	Alta	Muy alta	Inapropiada	
De 0 a 2							
Comentarios							
TEXTURA							Inapropiada



De 0 a 2		
Comentarios		

AROMA		PUNTUACION CONSENSUADA (Mínimo 0 / Máximo 15)			
		Bajo	Medio	Alto	Inapropiado
MALTAS De 0 a 5					
Comentarios					
LUPULOS De 0 a 5					
Comentarios					
FERMENTACIÓN De 0 a 5					
Comentarios					
OTROS					

SABOR		PUNTUACION CONSENSUADA (Mínimo 0 / Máximo 30)			
		Bajo	Medio	Alto	Inapropiado
MALTAS De 0 a 5					
Comentarios					
LUPULOS De 0 a 5					
Comentarios					

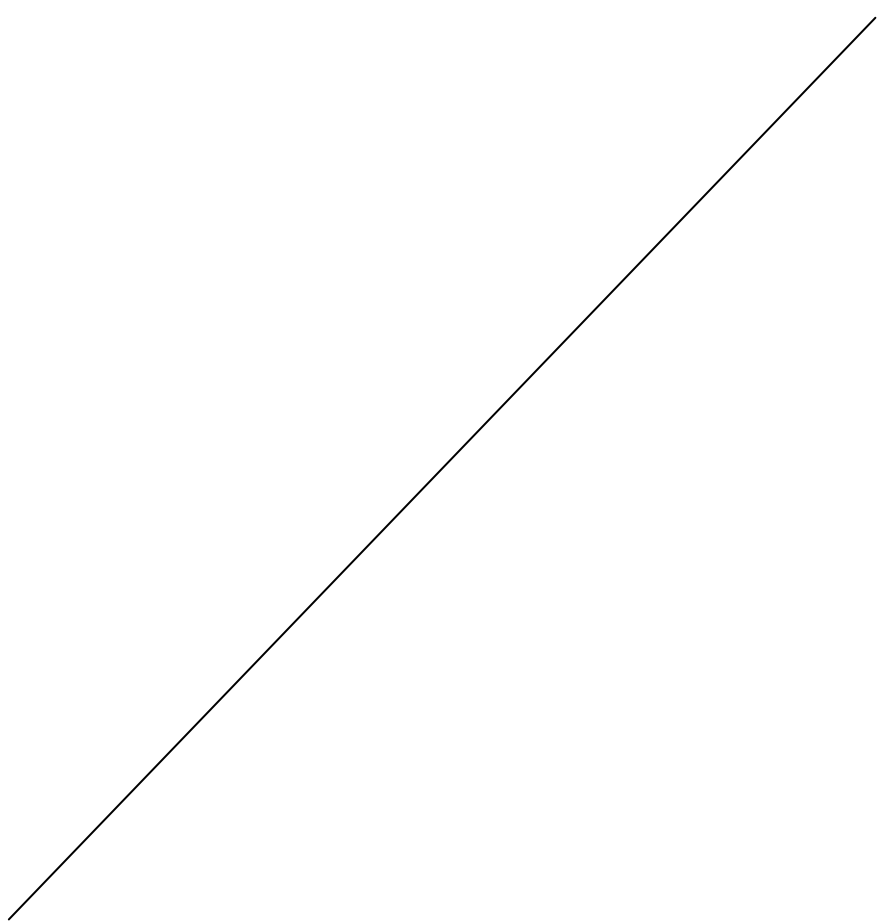
AMARGOR	Bajo	Medio	Alto	Inapropiado
De 0 a 5				
Comentarios				
FERMENTACIÓN	Bajo	Medio	Alto	Inapropiado
De 0 a 5				
Comentarios				
BALANCE	Lúpulos	----	Maltas	Inapropiado
De 0 a 5				
Comentarios				
FINAL POSGUSTO	Dulce	----	Seco	Inapropiado
De 0 a 5				
Comentarios				

SENSACIONES BUCALES		PUNTUACION CONSENSUADA (Mínimo 0 / Máximo 20)			
CUERPO	Bajo	Medio	Pleno	Inapropiado	
De 0 a 5					
Comentarios					
CALIDEZ	Bajo	Medio	Alto	Inapropiado	
De 0 a 5					
Comentarios					
CARBONATACIÓN	Bajo	Medio	Alto	Inapropiado	
De 0 a 5					
Comentarios					
ASTRINGENCIA	Bajo	Medio	Alto	Inapropiado	
De 0 a 5					



Comentarios	
OTROS	

VALORACION GLOBAL	PUNTUACION GLOBAL CONSENSUADA (Mínimo 0 / Máximo 75)



ANEXO 2: CRITERIOS DE VALORACION GRAN FINAL

CODIGO DE PARTICIPANTE	
FECHA	
PUNTUACION FASE 3	

TIEMPO DE EXPOSICIÓN				
Menos de 2 min 2 puntos	Entre 2 y 3 min 5 puntos	Más de 3 min 2 puntos		
Comentarios				
CATA COMENTADA				
Muy mala 0 puntos	Mala 0 puntos	Normal 1 punto	Buena 3 puntos	Excelente 5 puntos
Comentarios				
EXPLICACIÓN RECETA Y PROCESO ELABORACIÓN				
Muy mala 0 puntos	Mala 0 puntos	Normal 1 punto	Buena 3 puntos	Excelente 5 puntos
Comentarios				

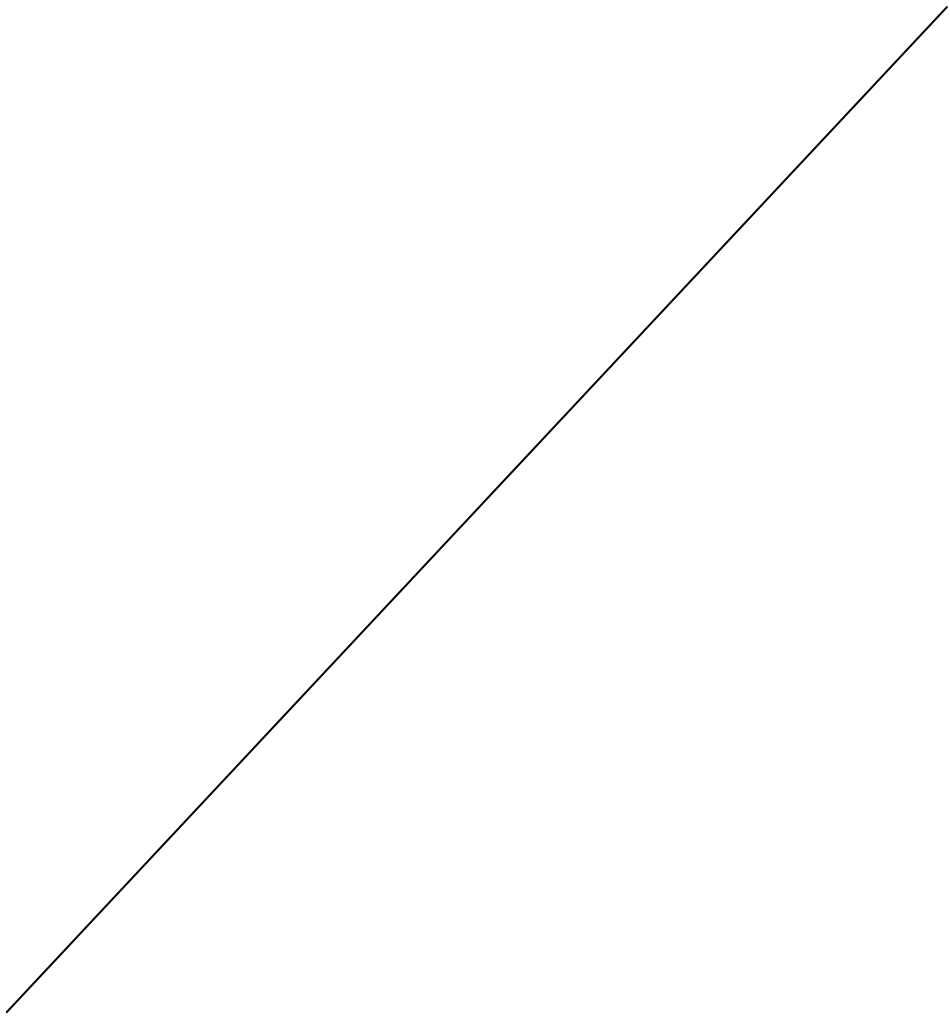


PUNTUACION GENERAL DE LA CERVEZA

De 0 a 10

**PUNTUACION GLOBAL
CONSENSUADA**

(Mínimo 0 / Máximo 25)



ANEXO 3: GUÍA DE ESTILO CONCURSO

IV CERTAMEN HOMEBREWER CERVEZAS 1906

Nuestra 1906 'La Milnueve' tiene su origen allá por el año 1993, cuando salió al mercado la 1906 Extra, que posteriormente pasó a llamarse 1906 Reserva Especial. Para este concurso, hemos creado una guía de estilo propia, con inspiración en el estilo Helles Bock de la BJCP (4C).

Buscamos al homebrewer capaz de crear la mejor interpretación de una cerveza de estilo Helles Bock, tal y como nosotros hicimos. ¡No queremos un clon de nuestra Milnueve, queremos despertar tu creatividad! El jurado puntuará tu cerveza según los siguientes criterios:

Descripción general: Una cerveza lager pálida intensa, con un final bien atenuado que mejora la bebestibilidad.

Aroma: Aromas a malta ligeramente tostada y dulce. Ligero aroma a lúpulo con notas herbales, o florales. Perfil de fermentación limpio.

Apariencia: Brillante, de color dorado-ámbar claro. De espuma cremosa y blanca.

Sabor: Al igual que en aroma, predominan las maltas con sabores ligeramente tostados y dulces. El amargor y sabor a lúpulo es moderado, existiendo un balance junto con la malta.

Sensación en boca: Cuerpo medio con una carbonatación media y un final seco y sin astringencia, percibiéndose con cada trago una calidez alcohólica amable y bien integrada.

Estadísticas vitales:

EBU: 20 – 30

EBC: 11 – 17

OG: 1.064 – 1.072

FG: 1.011 – 1.018

ABV: 6,3 – 7,4%

Hay una firma ilegible.