

# Concurso Homebrewer



## Bases del 8º Concurso Homebrewer El Jardín del Lúpulo

### 1.- PARTICIPACIÓN:

1.1.- En el concurso organizado por El Jardín del Lúpulo podrán participar todos los cerveceros caseros mayores de edad residentes en España que lo deseen. Para ello deberán descargar y llenar digitalmente el formulario incluido como [Anexo I](#) y enviarlo al correo electrónico [concursohomebrewer@gmail.com](mailto:concursohomebrewer@gmail.com) con el asunto "VIII Concurso Homebrewer". Una copia cumplimentada del formulario en papel debe ser impresa y enviada o entregada con las botellas. Ambas deben estar completa y correctamente llenadas.

1.2.- Cada participante puede presentar un máximo de tres referencias distintas, bien dentro de la misma o de distintas categorías; por cada cerveza diferente presentada habrá que llenar un formulario y pagar una cuota (hasta tres), aunque podrá entregar las cervezas en un solo 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 quienes representen a las demás en el concurso.

### 2.- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

Para poder participar en el concurso, el cervecer casero debe cumplir las siguientes condiciones:

2.1.- Elaborar por sí mismo la cerveza presentada, en instalaciones sin carácter profesional y con lotes de hasta un máximo de 100 litros.

2.2.- Enviar el [Anexo I](#) cumplimentado por email y pagar la inscripción del concurso como se indica en la [base 3](#).

2.3.- Enviar la cerveza al lugar indicado en la [base 5](#) dentro del plazo establecido en la [base 6](#).

2.4.- 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.

2.5.- No ser un integrante del jurado o familiar de uno de ellos.

### 3.- CUOTA

3.1.- La cuota de inscripción por cada referencia presentada es de 15 €.

3.2.- La cuota puede ser rebajada en 5 € si el participante demuestra que es seguidor o amigo de los convocantes en las siguientes redes sociales (en las tres; no es suficiente solo con una, ha de serlo en las tres):

3.2.1.- Twitter EJDL: <https://twitter.com/Jardindellupulo>

3.2.2.- Facebook EJDL: <http://www.facebook.com/jardindellupulo>

3.2.3.- Instagram EJDL: <http://www.instagram.com/eljardindellupulo>

3.3.- La cuota se rebajará 5€ adicionales si el concursante participó en alguna edición anterior del concurso indicándonos la cerveza que presentó.

3.4.- La cuota se rebajará otros 5€ adicionales si el concursante es miembro de la ACCE (Asociación de Cerveceros Caseros Españoles) e indica su número de socio.

3.5.- Así, aunque la cuota básica son 15€, para premiar la fidelización de los concursantes y su integración, si alguno participó en ediciones anteriores, es socio de la ACCE y además sigue a los convocantes en las tres redes sociales, su cuota final (por cerveza presentada) sería gratuita (0€). En el caso de que algún participante sólo cumpla una de las condiciones (o se presentó antes o nos sigue en las tres redes sociales mencionadas) la cuota sería de 10€, y de 5€ si cumple dos.

3.6.- El modo de pago se hará exclusivamente mediante ingreso en el número de cuenta (de Caja Laboral) 3035 0255 78 2550003256 con el concepto “CHB (Nombre y apellidos del participante)”.

3.7.- El dinero de las cuotas no será reembolsable y se utilizará por los convocantes para cubrir parte de la gestión, promoción y organización del concurso y así como los diplomas y trofeos.

#### 4.- PRESENTACIÓN

4.1.- Las botellas presentadas deben ser de vidrio marrón, y estar cerradas adecuadamente y sin fugas con tapón corona (chapa). Si toman 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.

4.2.- A diferencia de otros concursos, entendemos que muchos cerveceros caseros hacen (y se esfuerzan en el diseño) sus propias etiquetas. No sólo aceptamos botellas con etiquetas personalizadas, sino que su estética será uno de los factores (aunque de los de menor peso) a valorar por el jurado.

4.2.1.- Pero, para que la cata del jurado se vea influenciada lo menos posible por el diseño (pese a la profesionalidad e imparcialidad de los jueces), al menos la mitad de las botellas entregadas (dos en el caso de la categoría general, una o dos en la libre) deberán llevar pegadas únicamente la “ETIQUETA BÁSICA DE CONCURSO”, completamente rellena, descargada e impresa desde el [Anexo III](#) o en la propia web del concurso.

4.3.- Cualquier cerveza con signos inequívocos de contaminación en dos o más botellas podrá ser retirada del concurso inmediatamente, quedándose sin evaluar.

Para la categoría general:

4.4.- Se presentará un mínimo de 3 botellas de 50 cl (o 4 botellas de 33 cl) por cerveza.

4.5.- 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.

4.6.- 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 desde el 1-1-2019 hasta el 31-12-2019. No se admitirán adiciones de ingredientes posteriores a la fase de cocción, tales como frutas, hierbas o especias, con la única excepción del lúpulo (en dry hopping). Así mismo, sólo se podrá usar levaduras *Saccharomyces*; nada de *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.

Para la categoría libre:

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

4.8.- Al no optar al premio de la elaboración, esta categoría está pensada para todas aquellas elaboraciones que sí utilizan extractos, añadidos, añejados, maduraciones o cualquiera de las otras cosas que las dejan fuera de la categoría general, y que en esta sí que entran. También está dirigida a aquellos que elaboran poca cantidad y 4 botellas es un porcentaje alto de su producción.

## 5.- ENVÍO

Para presentar las cervezas a concurso, se deben seguir las siguientes bases:

5.1.- Las botellas se empaquetarán junto con una copia en papel cumplimentada del Anexo I impreso, correctamente embaladas y separadas entre sí por cartones, en una caja adecuada, con la palabra “FRÁGIL” escrita en sus costados y flechas indicando la posición vertical. Además, se ha de indicar en el exterior del paquete con claridad el nombre del concursante y de las cervezas.

5.1.1.- Eso sí, dada la alta participación en el concurso, agradecemos el uso razonable y ecológico de los embalajes, buscando un término medio equilibrado entre seguridad del producto y derroche de material, con la intención de generar los mínimos residuos posibles.

5.1.2.- En caso de rotura, nos pondremos en contacto con el concursante si fuera necesario para la sustitución de las botellas. 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: La dirección de envío será la siguiente: “8º Concurso Homebrewer. Cervecería L’Europe. C/ Cardenal Cisneros, 19, 28010, Madrid”. Sólo se recogerá en días laborables en horario de 18:00 a 20:00. Aseguraos de que la paquetería lo tiene en cuenta.

5.2.1.- Los gastos de envío generados correrán siempre a cargo del concursante.

5.3.- Entrega en mano: Para ahorrar costes de portes a los participantes, pondremos días de entrega en mano en lugares cercanos a nuestros lugares de residencia (en Valladolid en la Cervecería Malahierba, por ejemplo), únicos momentos en los que aceptaremos las cervezas bajo las mismas condiciones descritas en la base 5.1. La publicación de esas fechas se hará en la propia web ([www.concursohomebrewer.es](http://www.concursohomebrewer.es)) y será anterior a la fecha de fin de recepción.

5.4.- Asimismo, intentaremos hacer “convenios” con tiendas de cerveza de otras ciudades, para facilitar y abaratar el envío desde ellas. Si en alguna otra ciudad se demandase y se ofreciese alguna tienda, lo anunciaríamos en la web, especificando precio, condiciones y fechas.

## 6.- PLAZOS

6.1.- El plazo para la recepción de las botellas y el abono de la cuota empieza el 7 de enero y acaba el día 6 de febrero de 2020 (incluido). Toda cerveza no inscrita y entregada en alguna de las modalidades de la [base 5](#) antes de esa fecha no será incluida en el concurso.

6.1.1.- A partir de ese día se elaborará una lista de todas las cervezas presentadas y se elegirá (atendiendo a la categoría y las características alcohólicas y organolépticas) el orden de cata.

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

6.3.- La fase de cata podrá tener lugar a partir del día 15 de febrero de 2020, y en ella los jueces probarán y valorarán las cervezas según los ítems de la hoja de evaluación (Anexo II).

6.3.1.- La fase de cata se fechará atendiendo a la disponibilidad de los expertos del jurado, y se hará en Madrid, en la cervecería L’Europe, que permitirá la asistencia de público para que, en los momentos de descanso, los participantes puedan interactuar con el jurado o con otros homebrewers que se acerquen.

6.4.- En un plazo máximo de un mes desde la cata se anunciarán los ganadores.

## 7.- CONCURSO

7.1.- Las cervezas presentadas se clasificarán para la fase de concurso en las dos categorías (general y libre), y dentro de ellas por grupos de estilos, atendiendo a la zona de origen del estilo. Así, distinguiremos:

A. Cervezas de estilos de origen inglés:

A.1 Pale Ales, APAs, Ipas y variaciones

A.2 Porter, Stout, Imperial Stout y y variaciones

A.3 Otras (Bitter, Red, Amber, Scotch, Barley Wine, etc. y variaciones)

B. Cervezas de estilos de origen belga:

B.1 Ale (Wit, Blonde, Saison, etc. y variaciones)

B.2 Strong Ale (Dubbel, Triple, Quadruple, Dark, Golden, etc. y variaciones)

C. Cervezas de estilos de origen germano:

C.1 Baja fermentación (Pils, Lagers, Märzen, Bock y variaciones)

C.2 Weizen (Weisse, Dunkel, Weizenbock, etc. y variaciones)

D. Categoría libre (Uso de extractos, añadidos tras la fermentación, menos capacidad, etc.)

7.2.- Cada categoría de las cuatro establecidas en la base 7.1 tendrá un finalista (1º) y cuatro aspirantes (2º, 3º, 4º y 5º).

7.3.- Se elegirá entre los tres finalistas de las categorías generales un ganador absoluto del “VII Concurso Homebrewer El Jardín del Lúpulo”.

7.4.- Las conclusiones finales y los ganadores se anunciarán en la web, en los blogs y RRSS de los convocantes y se comunicará personalmente a los premiados.

## 8.- PREMIOS

Dentro de la categoría general (A, B y C):

8.1.- El ganador absoluto de las cervezas presentadas a estas categorías conseguirá un primer premio consistente en la elaboración de 2.500 litros de la cerveza ganadora en la fábrica de Guadalajara de Arriaca, de los cuales él recibirá 100 litros y el resto se pondrán a la venta y distribución por la fábrica en tiendas y bares de toda España, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza del “VII Concurso Homebrewer El Jardín del Lúpulo” y de su categoría.

8.2.- El segundo finalista recibirá un premio de un lote por valor de 300€ ofrecido por la tienda online Cocinista.es, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

8.3.- El tercer finalista recibirá como premio una caja de cervezas y maridajes ofrecido por The Beer Garden y valorado aproximadamente en 200€, además de un trofeo y un diploma de mejor cerveza de su categoría.

8.4.- Los tres aspirantes que queden segundos de cada categoría general, recibirán un equipo Kitchenbeer y material homebrewer, con valor total de 100€, patrocinado por MasMalta, y los diplomas de 2º mejor cerveza de su categoría, respectivamente.

8.5.- Los tres aspirantes que queden terceros de cada categoría general, recibirán un vale para material homebrewer de 75€ para cada uno, patrocinado por La Cibeles, y los diplomas de 3º mejor cerveza de su categoría, respectivamente.

8.6.- Los tres aspirantes que queden cuartos de cada categoría general, recibirán un vale para material homebrewer de 50€ para cada uno, patrocinado por ACCE, y los diplomas de 4º mejor cerveza de su categoría, respectivamente.

8.7.- Los aspirantes que queden 5º recibirán los diplomas acreditativos, respectivamente.

8.8.- La cerveza mejor puntuada dentro de los estilos germanos con carácter “Bock”, recibirá la mención y el diploma especial “Cabra con pandereta”.

Dentro de la categoría libre (D):

8.9.- El finalista, con la cerveza mejor valorada de la categoría libre, recibirá un trofeo y un diploma de ganador de la misma, además de material de elaboración por valor de 100€ patrocinado por la cervecería Monkey Beer.

8.10.- Los aspirantes con las segunda y tercera mejores cervezas de la categoría libre recibirán el diploma correspondiente y material de elaboración por valor de 50€ patrocinado por la cervecería Monkey Beer, cada uno.

8.11.- El aspirante cuarto de la categoría libre, recibirá un vale para material homebrewer de 50€, patrocinado por ACCE, y el diploma de 4<sup>a</sup> mejor cerveza de la categoría libre.

8.12.- El aspirante con la quinta mejor cerveza de la categoría libre, recibirá el diploma acreditativo correspondiente.

En todas las categorías:

8.12.- Se premiará el “Mejor Diseño de Etiqueta” original del homebrewer con un vale de 150€ para gastar en la tienda online patrocinadora, Fabricarcerveza.es, y su correspondiente diploma.

8.13.- Se premiará la “Mejor Cobertura del Proceso” con un vale de 150€ para gastar en la tienda online patrocinadora, Fabricarcerveza.es, y su correspondiente diploma.

8.14.- Se premiará la constancia de los homebrewer y sus asociaciones, con un libro sobre elaboración de cerveza (patrocinado de nuevo por la web cocinista.es) y el diploma correspondiente. Así, a cada cervecero se le sumarán los puntos de las cervezas presentadas a su nombre, y lo ganará el que más puntos consiga en total. De la misma manera les sumará a las asociaciones de cerveceros caseros (a nivel local y regional) ganando la que más puntos consiga.

8.15.- Y, atendiendo a las peticiones de los lectores y participantes, habrá un “Estilo invitado” elegido que se valorará atendiendo a la adecuación al estilo siguiendo la guía de BJCP, y cuya cerveza mejor valorada recibirá como premio un lote de lúpulo de León de Órbigo Valley. En la presente edición, este estilo será el 21A - American IPA (según BJCP 2015).

8.16.- Se hará un acto de entrega de premios con los ganadores. Si no pueden acudir o no se pudiese realizar, se les enviarán los premios a la dirección aportada en la ficha.

8.17.- 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.

8.18.- La fiscalidad aplicable a los premios, si la hubiera, correrá a cargo del premiado.

8.19.- Los premiados pueden utilizar la mención de los premios al diseñar las próximas etiquetas para cervezas con la misma receta.

## 9.- JURADO Y VALORACIÓN

9.1.- El jurado estará compuesto por varias mesas de expertos catadores (entre 3 y 10 personas).

9.2.- 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, así como los patrocinadores de los premios o los expertos 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 II 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)), entre otras guías de estilo (como BA, EBS, etc.).

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

9.6.- Las clasificaciones se harán atendiendo a la puntuación 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”, en ese orden.

9.7.- Aparte de calificar cuantitativamente la cerveza, se elaborará una calificación cualitativa en la que se propondrán propuestas de mejora a los cerveceros caseros participantes para sus cervezas, elaborada por los expertos del jurado. Este feedback se les enviará tras la finalización total del concurso e individualmente, a la dirección de correo electrónico que hayan facilitado, si han marcado la casilla correspondiente.

9.8.- Este concurso es una prueba puntuable para el Rally ACCE 2020, de categoría Estándar, de acuerdo a su reglamento (consultable en el foro de la Asociación), asignando puntos computables para el Rally para los miembros de la ACCE.

## 10.- MISCELÁNEA

10.1.- Toda la información personal recibida es para uso de los organizadores del concurso y se almacenará en un fichero automatizado de acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. La entrega de los datos exigidos para la inscripción del concurso es obligatoria para participar. El concursante garantiza que los datos facilitados son veraces, autorizando a enviarle a la dirección de correo electrónico registrada boletines y correos electrónicos informativos sobre el desarrollo del mismo, así como comunicaciones sobre otras actividades relacionadas, en los términos previstos en la ley. Los participantes podrán ejercitar en cualquier momento su derecho de acceso, rectificación o cancelación, escribiendo a [concursohomebrewer@gmail.com](mailto:concursohomebrewer@gmail.com).

10.1.1.- Los participantes autorizan a que su nombre, apellidos e información básica sobre las cervezas sean publicados en la página web, textos y redes sociales del concurso y por 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 utilizarán con fines comerciales por parte de los organizadores sin el permiso del autor, son solo para uso interno del jurado en la valoración y para asegurar la posibilidad de repetición de la receta ganadora.

10.1.2.- 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 a resolver según su interpretación aquellos aspectos no contemplados o 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.concursohomebrewer.es](http://www.concursohomebrewer.es).

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, observe una conducta inadecuada, falaz o impropia, o emplee medios desproporcionados, fraudulentos o abusivos. 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.- Los participantes garantizan la autoría y originalidad tanto de la receta como de la etiqueta y su contenido, y que las mismas no son copias ni modificación de ninguna obra o 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.

10.9.- En caso de resultar ganadora del premio absoluto, la etiqueta de la cerveza comercial se adaptará a las características dadas por el patrocinador, pero intentando mantener el espíritu e imagen original, siempre que se pueda y resulte adecuado para la marca.

10.10.- 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.

10.11.- Para más información, contáctenos en [www.concursohomebrewer.es](http://www.concursohomebrewer.es)

### Anexo I: Formulario de inscripción

## VIII Concurso Homebrewer El Jardín del Lúpulo - 2019/20

Nombre del Concursante:									
Fecha de Nacimiento:				Lugar de nacimiento:					
Domicilio:						CP:			
Teléfono:				Email:					
Descuentos	Alias en Twitter:				Facebook:		Instagram:		-5€
	Participante:			Nombre cerveza:					-5€
	Miembro ACCE:			Número de socio:					-5€
Pertenezco a alguna otra asociación local (nombre):									
Deseo recibir el feedback de mejora de mi cerveza:						Total de Cuota a pagar:			

Nombre de la cerveza:										
Categoría (Marque con X):		A. Británicos		B. Belgas		C. Germanos		D. Libre		
Estilo:			ABV %:		IBUs:		SRM:			
Fecha de elaboración:				Litros producidos:			OG:			
Fecha de embotellado:				Levadura:				FG:		
Primario (Duración y T <sup>a</sup> ):				Secundario (Duración y T <sup>a</sup> ):						
Malas usadas (y cantidad en Kg):										
Lúpulos usados (y cantidad en g, tiempo, tipo y αa%):										
Otros ingredientes (Obligatorio incluir todos, con sus cantidades):										

<b>A llenar por la organización del concurso:</b>										
Botellas recibidas:			Fecha:		Cuota pagada:			Fecha:		
Numeración Interna:			/		Notas:					

(Recuerde enviar este formulario Anexo I relleno a [concursohomebrewer@gmail.com](mailto:concursohomebrewer@gmail.com) cuanto antes)  
**Anexo II: Hojas de Valoración**

Cerveza Nº:	/						
Estilo:		ABV %:		IBUs:		SRM:	
Notas:							
1.- Diseño del Etiquetado		De 5 puntos	<b>Feedback de mejora y notas (si procede):</b>				
2.- Aroma		De 15 puntos					
3.- Apariencia (color y espuma)		De 10 puntos					
4.- Sabor		De 20 puntos					
5.- Cuerpo y Sensación en boca		De 10 puntos					
6.- Adecuación al Estilo		De 15 puntos					
7.- Impresión General		De 25 puntos					
<b>TOTAL:</b>		<b>De 100 puntos</b>	Marca (X) si es una de tu favoritas a la final:				

## Anexo II: Hojas de Valoración

Cerveza Nº:	/						
Estilo:		ABV %:		IBUs:		SRM:	
Notas:							
1.- Diseño del Etiquetado		De 5 puntos	<b>Feedback de mejora y notas (si procede):</b>				
2.- Aroma		De 15 puntos					
3.- Apariencia (color y espuma)		De 10 puntos					
4.- Sabor		De 20 puntos					
5.- Cuerpo y Sensación en boca		De 10 puntos					
6.- Adecuación al Estilo		De 15 puntos					
7.- Impresión General		De 25 puntos					
<b>TOTAL:</b>		<b>De 100 puntos</b>	Marca (X) si es una de tu favoritas a la final:				

## Anexo III: Etiqueta Básica de Concurso

# Concurso Homebrewer El Jardín del Lúpulo

Código de cata  
(a llenar por la  
organización)



 **Nombre Cerveza:** \_\_\_\_\_

 **Estilo:** \_\_\_\_\_ **Categoría:** \_\_\_\_\_

 **ABV:** \_\_\_\_\_ **IBU:** \_\_\_\_\_ **SRM:** \_\_\_\_\_

 **Maltas, lúpulos y otros ingredientes:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Concurso Homebrewer El Jardín del Lúpulo

Código de cata  
(a llenar por la  
organización)



 **Nombre Cerveza:** \_\_\_\_\_

 **Estilo:** \_\_\_\_\_ **Categoría:** \_\_\_\_\_

 **ABV:** \_\_\_\_\_ **IBU:** \_\_\_\_\_ **SRM:** \_\_\_\_\_

 **Maltas, lúpulos y otros ingredientes:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_