



**III Concurso Nacional
de Cervejas Caseiras e
Artesanais**
18 de Abril de 2015



Ficha de inscrição (usar uma folha por cada cerveja)

Dados do Cervejeiro

§

Nome e Apelido:
 Morada:
 Código Postal-..... Telefone/Telemóvel:.....
 e-mail:.....

Dados da Cerveja

Nome atribuído à cerveja:Data de elaboração: / /
 Estilo: Sub-estilo:..... **Estilo BJCP**

Garrafas entregues: ..4 (quatro) 300mL, 330ml, 350mL..... 3(três) 500mL, 750mL

Ingredientes

Densidade inicial (opcional): Densidade final (opcional):
 IBUs calculados (opcional): Litros elaborados:

Levedura: .. Ale... Lager... Lambic... Nome / Marca

.....
 Temperatura média de fermentação: °C Duração (dias):

Maltes, Extractos e Adjuntos	Quantidade (opcional)	Notas

Lúpulos	Quantidade / tempo fervura (opcional)	Outros Ingredientes / Clarificantes	Notas

Breves notas sobre a técnica de elaboração. Brassagem: Infusão simples, decocção, Maturação (lagering), Carbonatação natural ou forçada, etc.

.....

Declaro que li e aceito as condições descritas no Regulamento do III Concurso Nacional de Cervejas Caseiras e Artesanais.

Ass:.....

Com o apoio de:

