

Zasady dobrej praktyki dla konkursów piwa

opracowane przez

Sędziowską Komisję Techniczną
Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych



25 listopad 2015

Zasady dobrej praktyki dla konkursów piwa:

1. Kategorie konkursowe powinny być ogłoszone z wyprzedzeniem umożliwiającym przygotowanie piwa w danym stylu.
2. Piwo zgłoszone do konkursu powinno się znaleźć w posiadaniu organizatorów nie później niż 3 doby przed oceną konkursową.
3. Do czasu konkursu piwa powinny być przechowywane w jednym, chłodnym, ciemnym i bezpiecznym pomieszczeniu.
4. Do finału można dopuścić maksymalnie poniżej podaną ilość piw:
 - 10 piw - piwa bardzo mocne i intensywne w smaku lub aromacie, np. Porter Bałtycki, Russian Imperial Stout, Imperial IPA, Quadrupel, piwa pikantne, piwa dymione, itp.
 - 12 piw - umiarkowanie mocne i intensywne, np. Belgian Dubbel, American IPA, Foreign Extra Stout, itp.
 - 15 piw - piwa lekkie w odbiorze, o niezbyt dużej zawartości alkoholu, np. American Lager, Bitter, Dry Stout, itp.
5. Jeżeli liczba piw zgłoszonych do oceny w danej kategorii konkursowej przekroczy wyżej wymienioną liczbę, należy przeprowadzić eliminację wstępną.
6. Zalecana metoda eliminacji wstępnej to równoczesne serwowanie jury transzy (sugerowane 4-8 próbek) losowo dobranych piw. Dopuszcza się pozostawianie próbek do konfrontacji z próbkami z innych transzy, celem podjęcia końcowych decyzji. Na etapie eliminacji dopuszcza się możliwość wymiany zdań między degustatorami, w celu wspólnego uzgodnienia kwalifikowanych do rundy finałowej piw.
7. W eliminacjach piwa powinny oceniać komisje złożone z minimum 3 sędziów (optymalnie od 3 do 5), przy czym jedna komisja nie powinna w jednej sesji oceniać więcej niż 40 próbek. W przypadku większej ilości piw, organizator powinien:
 - zapewnić obsadę dla większej ilości komisji,
 - ewentualnie - rozłożyć eliminacje na kilka dni,
 - ewentualnie - zapewnić komisji odpowiednio długą (minimum 2-3h) przerwę pomiędzy kolejnymi sesjami.
8. Zaleca się, zarówno w sesji eliminacyjnej jak i finałowej, podanie sędziom próbki kalibracyjnej. Próbkami kalibracyjnymi powinny być piwa komercyjne, będące dobrymi przykładami stylu, maksymalnie zbliżone do opisu stylu. Alternatywnie można podać piwo domowe w przypadku, gdy zdobycie komercyjnego piwa w danym stylu nie jest możliwe.
9. Pomieszczenie, w którym odbywa się konkursowa ocena piw powinno być wolne od niepożądanych zapachów, właściwie oświetlone i ciche. Temperatura pomieszczenia

- powinna być zbliżona do pokojowej.
10. Organizatorzy powinni zapewnić jurorom warunki umożliwiające skupienie uwagi.
 11. W czasie przeprowadzania oceny organizator ma obowiązek zapewnić jurorom nielimitowany dostęp do niegazowanej wody pitnej i smakowo neutralnego pieczywa.
 12. Organizatorzy powinni dysponować przeszkolonym personelem pomocniczym przygotowującym próbki zgodnie ze sztuką nalewania piwa i serwującym je do oceny.
 13. Próbkę powinny być przygotowywane do podania w warunkach uniemożliwiających wgląd w te czynności członkom jury.
 14. Próbkę powinny być oznaczone w sposób jednoznaczny, możliwy do odszyfrowania jedynie przez organizatorów, wykluczający jakąkolwiek pomyłkę.
 15. Próbkę należy zakodować numerami składającymi się z dwóch lub trzech cyfr. Kody podawanych kolejno po sobie piw powinny być losowe, a przede wszystkim nie powinny tworzyć ciągów następujących po sobie liczb.
 16. Kolejność podawania piw powinna być losowa, a przede wszystkim inna niż kolejność zgłoszeń.
 17. Wszystkie próbki piwa poddawane ocenie w danej kategorii powinny być serwowane w jednakowych przezroczystych naczyniach (szklanych lub z twardego plastiku), mieć jednakową temperaturę (9-14°C w zależności od kategorii / stylu piwa) i być podobnej objętości.
 18. Próbkę do indywidualnej oceny nalewane są tak, by zminimalizować tworzenie się piany, natomiast dla oceny pienistości piwa, nalewa się z wysokości około 20 cm dodatkową próbkę w wysokim szkle.
 19. Kolejne próbki piw powinny być serwowane jurorom w odstępie 5-10 minut. Na życzenie jury można zarządzić około 20 minutową przerwę w pracy degustatorów.
 20. Jurorzy, optymalnie 3-5 osób w każdym panelu degustacyjnym, powinni być do dyspozycji organizatorów w uzgodnionym wcześniej czasie.
 21. Jurorzy w dniu konkursu powinni być w dobrym stanie psychofizycznym. Nie wolno im używać perfum ani wydzielających zapachy kosmetyków.
 22. Podczas finałowej oceny piwa jurorzy nie powinni konsultować się wzajemnie ani głośno sugerować ocen. Dozwolona jest wymiana zdań po zakończeniu oceny danej próbki przez wszystkich sędziów.
 23. Każdy uczestnik konkursu ma prawo do poznania szczegółowej oceny jury w odniesieniu do swojego piwa.
 24. Szczegółowy regulamin konkursu oraz zasady oceny piw organizatorzy powinni określić przed rozpoczęciem konkursu i podać do wiadomości uczestników oraz jurorów.