

Regulamin Grodzkiego Konkursu Piw Domowych - Piwobranie 2017

1. Organizatorem Konkursu jest Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k. ul. Poznańska 16b, 62-065 Grodzisk Wielkopolski oraz Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych Bracki Browar Zamkowy w Cieszynie, ul. Dojazdowa 2, 43-400 Cieszyn.
2. Konkurs odbędzie się w dniach 23-24 czerwca 2017 r. w Browarze w Grodzisku Wielkopolskim ul. Poznańska 16b, 62-065 Grodzisk Wielkopolski.
3. Uczestnicy zobowiązani są do zgłoszenia drogą elektroniczną poprzez wypełnienie formularza od dnia 22 maja 2017 r. do dnia 19 czerwca 2017 r. pod adresem <http://nowa.pspd.org.pl/konkurs/piwobranie-2017>.
4. Konkurs przeprowadzony zostanie zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki dla Konkursów Piw Domowych Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych (PSPD).
5. Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie osoby pełnoletnie.
6. Celem Konkursu jest promowanie stylu Piwa Grodzkiego jako dziedzictwo polskiego piwowarstwa.
7. Piwa nadesłane na Konkurs oceniać będzie Komisja Sędziowska powołana przez Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych oraz Komisja Honorowa złożona z osób szczególnie zasłużonych dla dziedzictwa i pamięci o Piwie Grodzkim. Konkurs przeprowadzony zostanie w dwóch kategoriach:
 - I. „Piwo Grodzkie”
 - II. „Wariacja na temat Piwa Grodzkiego”
8. Przesłane piwa powinny charakteryzować się cechami zgodnie z opisem stylu (Załącznik 1).
9. Jeden Uczestnik może wystawić do Konkursu jedno piwo w danej Kategorii.
10. Członkowie Komisji są wykluczeni z udziału w Konkursie.
11. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do uiszczenia wpisowego w wysokości:

I. Dla piwowarów niebędących członkami PSPD: 15 zł

II. Dla piwowarów będących członkami PSPD: 12 zł

12. Opłatę należy wnieść oddzielnie dla każdej kategorii: zgłoszenie w jednej kategorii 15zł (lub 12 zł), zgłoszenie w dwóch kategoriach – 30 zł (lub 24 zł).

13. Opłatę wpisowego do Konkursu należy wnieść do 19 czerwca 2017r. (za datę wniesienia opłaty przyjmuje się datę jej zaksięgowania na rachunku organizatora) na konto:

82 1540 1287 2001 6200 5272 0002

Bank Ochrony Środowiska S.A. O/Rzeszów

Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych

Bracki Browar Zamkowy w Cieszynie

ul. Dojazdowa 2

43-400 Cieszyn

W tytule przelewu należy wpisać: Grodziski Konkurs Piv Domowych - Pivobranie 2017, imię i nazwisko Piwowara oraz adres e-mail. Brak uiszczenia opłaty spowoduje wycofanie piwa z Konkursu. Opłata nie podlega zwrotowi.

14. Piwo należy dostarczyć pod adres:

Sklep „Pan Śledzik”

ul. Żydowska 2

62-065 Grodzisk Wielkopolski

Z dopiskiem „*Konkurs – Pivobranie*”

15. Uczestnik zobowiązany jest dostarczyć pod wskazany adres w terminie od 22 maja 2017 do 19 czerwca 2017

I. Pięć butelek piwa o objętości 0,5 l lub sześć butelek o pojemności 0,33 l w przypadku zgłoszenia do kategorii „Piwo Grodziskie”.

II. Cztery butelki piwa o objętości 0,5 l lub pięć butelek o pojemności 0,33 l w przypadku zgłoszenia do kategorii „Wariacja na temat Piwa Grodziskiego”

16. Przesłane butelki nie powinny mieć trwale przymocowanej etykiety. Dopuszcza się użycie gumki recepturki celem przytwierdzenia do butelki kartki z imieniem i nazwiskiem oraz nazwą kategorii.
17. Do przesyłanych piw należy dołączyć formularz zgłoszeniowy.
18. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone podczas uroczystości „Grodziskie Piwobranie”.
19. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo opublikowania w mediach elektronicznych listy finalistów oraz laureatów. Przesłanie formularza zgłoszeniowego jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na powyższe.
20. Uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k. ul. Poznańska 16b, 62-065 Grodzisk Wielkopolski oraz Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych na potrzeby niniejszego Konkursu, jego realizacji, ogłoszenia wyników oraz wydania nagród. Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jedn. Dz.U. z 2015, poz. 2135 z późn. zm.). Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne dla potrzeb przeprowadzenia Konkursu i wydania nagród. Jednocześnie oświadczają, iż zostali pouczeni o prawie do wglądu w swoje dane i prawie do ich korekty.
21. Uczestnicy zgadzają się na publikację swoich danych, a w szczególności imienia, nazwiska i wizerunku w celu ogłoszenia wyników Konkursu oraz w celach promocyjnych.
22. W przypadku otrzymania przez Organizatora więcej niż 15 piw w danej kategorii, przeprowadzone zostaną eliminacje, w których wyłonione zostanie nie więcej niż 15 piw finałowych.
23. Jeżeli podczas oceny piwa finałowe otrzymają równą ilość punktów o kolejności w klasyfikacji decydować będzie suma miejsc, jakie piwo zajęło na liście u każdego z Członków Komisji.
24. Nagrody pieniężne zostaną przesłane Zwycięzcom przelewem w ciągu 14 dni od przekazania przez Zwycięzców danych do przelewu.
25. Nagrodami w konkursie są:
 - I. W kategorii „Piwo Grodziskie”:

1. 1 miejsce: 2 000 zł
2. 2 miejsce: 500 zł
3. 3 miejsca: 300 zł
4. Dodatkowo Komisja Honorowa złożona z osób szczególnie zasłużonych dla dziedzictwa i pamięci o Piwie Grodziskim przyzna Nagrodę Specjalną w wysokości 1 000 zł. Nagroda Specjalna nie będzie się wliczać do punktacji Pucharu PSPD. Komisja dokona wyboru piw, które weszły do finału.

II. W kategorii „Wariacja na temat Piwa Grodziskiego”:

1. 1 miejsce: 2 000 zł oraz uwarzenie specjalnej edycji Piwa Grodziskiego przez Browar w Grodzisku Wielkopolskim w 2017 według zwycięskiej receptury
2. 2 miejsce: 500 zł
3. 3 miejsca: 300 zł

26. Laureaci obu kategorii oraz zdobywca Nagrody Specjalnej otrzymają dodatkowo kupon rabatowy o wartości 50 zł do wykorzystania w sklepie internetowym www.alepiwo.pl

27. Każdy Uczestnik Konkursu otrzyma upominek w postaci 5 kg słodu grodziskiego. Jeden Uczestnik jest uprawniony do otrzymania nie więcej niż 5 kg słodu.

28. W przypadku zgłoszenia piwa do konkursu wspólnie przez dwóch lub więcej Uczestników nagrody podlegają podziałowi w częściach równych.

29. Nagrody zostaną pomniejszone o kwotę podatku od wygranej w konkursie zgodnie z ustawą z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tj. Dz.U. z 2012 r., poz. 361 ze zm.). Organizator ma prawo wstrzymać wypłatę nagrody do czasu przekazania przez Zwycięzców na danych niezbędnych do właściwego rozliczenia podatkowego.

30. Zwycięzca w Kategorii „Wariacja na temat Piwa Grodziskiego” zgadza się na udzielenie licencji na uwarzenie piwa na podstawie jego receptury, na warunkach określonych w

odrębnej umowie, przez Browar w Grodzisku Wielkopolskim Sp. z o.o. Sp.k., wprowadzenie go do sprzedaży, a także wyraża zgodę na wykorzystanie danych osobowych, w szczególności imienia i nazwiska oraz wizerunku w celach promocyjnych. Jednocześnie nagroda pokrywa wszelkie roszczenia uczestnika z tego tytułu.

31. Każdy Uczestnik Konkursu otrzyma metryczkę przesłanego przez siebie piwa.

32. Nadesłanie zgłoszenie jest równoznaczne z akceptacją Regulaminu.

33. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu.

Załącznik 1

Opisy stylów kategorii

I. Piwo Grodziskie

Unikalny styl, który wykształcił się w Grodzisku Wielkopolskim, wywodzący się bezpośrednio ze średniowiecznej tradycji warzenia piw pszenicznych w Polsce. Grodziskie było słynne w kraju jeszcze przed epoką industrializacji, a w XIX w. i na początku XX w. jego sława i popularność zaczęła szybko rozszerzyć się także za granicą. Jest to jasne, lekkie piwo pszeniczne wyprodukowane z udziałem słodu dymionego. Szczegółowe opracowanie na temat tego stylu można znaleźć na stronie www.pspd.org.pl w zakładce „Style”.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7,0-8,0 °Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 2,5-3,3 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 6-12 EBC

Surowce i technologia: Najwłaściwsze byłoby zastosowanie 100% słodu pszenicznego delikatnie wędzonego dymem drewna dębowego, ale też dobre rezultaty daje kompozycja

słodów wędzonych bukiem, pszenicznego i pilzneńskiego. Zawsze trzeba tak postępować w doborze siodu aby otrzymać piwo o wyraźnym charakterze pszenicznym i delikatnym wędzonym. Polskie, czeskie lub niemieckie odmiany chmielu takie jak Lubelski, Żatecki, Hallertauer Mittelfrüh albo Tettnanger. Drożdże górnej fermentacji o w miarę czystym profilu, nie produkujące dużej ilości estrów i fenoli. Zacieranie infuzyjne z kilkoma przerwami. Klarowane karukiem i kondycjonowane w butelkach z dodatkiem drożdży.

Aromat: niski do umiarkowanego aromat pochodzący od dymu, może być bardzo subtelny. Nuty chmielowe, zazwyczaj obecne, w swojej intensywności powinny być najwyżej równe lub mniejsze od nut dymnych. Bywa wyczuwalna nuta zbożowa, pszeniczna. Opcjonalnie mogą być wyczuwalne delikatna nuty owocowe, takie jak dojrzałego czerwonego jabłka czy gruszki, nie mogą być jednak intensywne. Nuty bananowe i goździkowe, typowe dla bawarskich piw pszenicznych są niepożądane. Diacetyl jest wadą.

Barwa: od jasnożółtej do złotej, powinno być bardzo klarowne. Mętność jest wadą. Piana: Obfita, biała, bardzo trwała.

Smak: Średnio - niskiej do średniej intensywności smak wędzony, który pozostaje do finiszu. Charakter wędzony może być wyraźniejszy w smaku niż w aromacie, ma łagodny charakter, nie powinien być gryzący. Delikatny, ziarnisty smak pszenicy w tle. Niski, ale wyczuwalny, pikantny smak szlachetnego chmielu. Ogólny balans przesunięty w kierunku goryczy. Finisz wytrawny, ale nie powinien być cierpki. Lekkie estry owocowe (czerwone jabłko lub gruszka) mogą być obecne.

Goryczka: Umiarkowana do dużej, pochodząca od chmielu.

Odczucie w ustach: bardzo lekkie i odświeżające. Nagazowanie wysokie, wyraźnie odczuwalne na języku.

Wrażenie ogólne: Lekkie, bardzo pijalne piwo pszeniczne o wędzonym charakterze. Jasne i klarowne.

Przykłady komercyjne: Piwo z Grodziska warzone przez Browar w Grodzisku Wlkp.

II. „Wariacja na temat Piwa Grodziskiego”

Kategoria otwarta. Zgłoszone piwo musi wyraźnie nawiązywać do stylu grodziskie. Sędziowie oczekiwają będą wędzoności w aromacie oraz silnego nasycenia. Zarówno barwa jak i cechy sensoryczne są nieokreślone. Wierzymy w kreatywność startujących, zarówno jeżeli chodzi o nachmienie jak i niestandardowe dodatki.

W składzie powinien znaleźć się pszeniczny słód wędzony drewnem dębowym. Dodatkowo warto rozważyć użycie drożdży grodziskich, choć zastosowanie innego szczepu, o ile zostanie spełniony warunek aromatu kojarzonego z grodziskim, jest dopuszczalne. Wyklucza się zastosowanie dzikich drożdży jak również bakterii kwasu mlekowego.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7,0-16,0 °B_{lg}