



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



1. Organizatorami IV Flisackiego Konkursu Piv Domowych są **Kujawsko–Pomorski Oddział Terenowy Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych oraz multitalp Carpe Kraft.**
 2. Celem konkursu jest promowanie piwowarstwa domowego i piwa o wysokiej jakości.
 3. W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie osoby pełnoletnie.
 4. Konkurs przeprowadzony zostanie w trzech kategoriach:
 - **Albae Cerevisiae** – historyczne piwo Pomorza i Kujaw (opis stylu w załączniku pod regulaminem)
 - **Foreign Extra Stout** – według 16D BJCP 2015 (opis stylu wraz z polskim tłumaczeniem [tutaj](#))
 - **Koźlak Holenderski (Jesienny/Herfstbok)** – opis stylu w załączniku pod regulaminem
 5. Jeden piwowar może wystawić do konkursu **po jednym piwie w każdej kategorii, czyli maksymalnie trzy piwa w całym konkursie.** Limit ten obowiązuje niezależnie od tego, czy piwowar zgłasza piwo uwarzone samodzielnie (jeden autor) czy zespołowo (współautor).
 6. Rejestracja piv na konkurs odbywa się **tylko i wyłącznie za pomocą systemu online, dostępnego pod adresem: <https://konkursykpot.pspd.org.pl/>.** System będzie przyjmować zgłoszenia w dniach **1-10 października 2018 do godz. 20:00.** Po zarejestrowaniu piwa system generuje dla uczestnika anonimowe etykiety, które należy wydrukować oraz trwale umieścić na butelkach przed wysyłką lub osobistą dostawą. **Piwa dostarczone z pominięciem tej procedury nie zostaną dopuszczone do konkursu. Nie będzie również możliwa rejestracja piv konkursowych po upływie końcowego terminu aktywności systemu.**
 7. Piwowar jest zobowiązany dostarczyć piwo do organizatora konkursu **w ilości 3 butelek o pojemności 500 ml lub 4 butelek o pojemności 330 ml, oklejonych w sposób trwały (taśma klejąca lub klej) etykietami wygenerowanymi przez system przyjmowania zgłoszeń,** o którym mowa w punkcie poprzednim. **Butelki nie mogą mieć żadnych oznaczeń mogących zidentyfikować autora piwa.** W przypadku trudnych do usunięcia etykiet własnych lub komercyjnych powierzchnia butelki, na której się znajdują, powinna zostać uprzednio zaklejona papierem w jednolitym kolorze. **Na kapslu należy zapisać numer zgłoszeniowy piwa (entry number),** nadany uczestnikowi przez system i widniejący na konkursowej etykiecie. **Piwa nie spełniające tych wymogów nie zostaną dopuszczone do konkursu.**
 8. Koszt zgłoszenia jednego piwa do konkursu (**wpisowe**) wynosi:
 - dla piwowarów niebędących członkami PSPD: 20 zł
 - dla członków PSPD: 15 zł
- Jeżeli w skład browaru domowego/zespołu wchodzi przynajmniej jedna osoba zrzeszona w PSPD, taki browar traktuje się jako członka PSPD. Wpisowe dla piwa poddanego ocenie konkursowej nie podlega zwrotowi.



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



9. Opłatę wpisowego do konkursu należy wnieść w dniach 1-10 października 2018 r. (data zaksięgowania na rachunku PSPD) przelewem na rachunek bankowy:

- **nazwa odbiorcy:** Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych

- **nr konta:** 82 1540 1287 2001 6200 5272 0002

- **tytuł przelewu:** Flisacki KPD 2018, imię i nazwisko piwowara, nr legitymacji PSPD w przypadku członka Stowarzyszenia np. Flisacki KPD 2018, Jan Iksiński, nr 9999.

Wpłaty wpisowego dokonane bez podania ww. tytułu niezbędnego do identyfikacji zgłoszenia będą traktowane jako darowizna na rzecz PSPD. **Brak zaksięgowania wpisowego na koncie organizatora do dnia 10 października 2018 r. skutkuje niedopuszczeniem piwa do konkursu.** Wpłaty uczestników zostaną potwierdzone (na podstawie otrzymanego z Biura Zarządu wyciągu bankowego) w systemie po zakończeniu ich przyjmowania, tj. po 10 października.

10. Piwa konkursowe należy dostarczyć w dniach 1-10 października 2018 r. na adres:

Carpe Kraft

Plac Teatralny 7, 87-100 Toruń

z dopiskiem „Flisacki KPD 2018”

tel. dla kuriera: 690 268 122

Piwa niedostarczone po tym terminie nie zostaną dopuszczone do konkursu. **W spornych przypadkach decydować będzie data faktycznego doręczenia przesyłki. Z uwagi na lokalizację miejsca konkursu i jego organizację pracy uczestnicy są proszeni o przysyłanie paczek wyłącznie Poczta Polska (w tym Pocztexem), kurierem DPD lub przynoszenie osobiście w godzinach pracy lokalu (po 16:00).** Przyjęcia paczek konkursowych będą sukcesywnie, w miarę dyspozycyjności personelu lokalu, potwierdzane w systemie rejestracyjnym, o którym mowa w pkt 6.

11. Odpowiedzialność za przygotowanie, zabezpieczenie i opłacenie przesyłki spoczywa na uczestniku konkursu. Nie będą przyjmowane paczki za pobraniem oraz przesyłki „do odbioru w punkcie” (Paczkomaty, Ruch, itp.). W przypadku doręczenia uszkodzonej przesyłki uczestnik na własną odpowiedzialność podejmuje decyzję o ewentualnym ponownym przesłaniu piwa na konkurs, biorąc pod uwagę terminy określone w punkcie 10. Przy kontakcie w sprawie problemów z doręczeniem przesyłek na konkurs należy dla ułatwienia i przyspieszenia wyjaśnień podawać w e-mailu numer paczki/przesyłki, link do jej śledzenia bądź skan/zdjęcie dowodu nadania.

12. Uczestnicy Konkursu zgadzają się na upublicznienie swojego imienia i nazwiska, zdobytej punktacji i zajętego miejsca, a także zobowiązują się do przekazania organizatorom w terminie do 30 dni od ogłoszenia wyników konkursu szczegółowych receptur piw nagrodzonych miejscami I-III.



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



13. Konkurs **został zgłoszony do Pucharu PSPD 2018/2019** zgodnie z aktualnymi zasadami, tj. poprzez poinformowanie Komisji Technicznej do dnia 30 kwietnia 2018 r. i posiada rangę pucharową 1,0. Przeprowadzony zostanie **zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki dla Konkursów Piv Domowych PSPD** w dniach 13-14 października 2018 r. w Toruniu.
14. Jeżeli do konkursu zgłoszonych zostanie więcej niż po 12 piv w każdej kategorii, dnia 13 października 2018 r. **przeprowadzona zostanie runda eliminacyjna, podczas której wyłonionych zostanie nie więcej niż ww. liczba piv w każdej kategorii do oceny finałowej.** Tego samego dnia opublikowana zostanie informacja o pivach zakwalifikowanych do rundy finałowej. W celu zapewnienia wysokiego poziomu konkursu Jury **może zdecydować o przeprowadzeniu rundy eliminacyjnej także w przypadku, gdy w kategoriach zgłoszonych zostanie mniej piv.**
14. Podczas finałowych sesji konkursu piwa w każdej kategorii będą oceniać 3–5 osobowe zespoły sędziów certyfikowanych PSPD i wykwalifikowanych jurorów. **Wyklucza się możliwość, by sędzia/juror mógł oceniać własne, wystawione do Konkursu piwo.**
15. W przypadku zgłoszenia do konkursu nie więcej niż 3 piv w danej kategorii, konkurs nie zostanie rozstrzygnięty, a uczestnicy otrzymają upominki.
16. Informacja **o wynikach rundy finałowej, w tym o laureatach miejsc I, II i III w każdej kategorii zostanie ogłoszona w dniu 14 października 2018 r.** na stronach internetowych www.pspd.org.pl, www.facebook.com/kpot.pspd, piwo.org
17. **Miejsca I, II i III każdej kategorii zostaną nagrodzone nagrodami od sponsorów, a wszyscy finaliści konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy.** Sponsorzy i nagrody będą sukcesywnie ogłaszane poprzez kanały komunikacyjne wymienione w punkcie 16.
19. Każdy piwowar, którego piwo weźmie udział w konkursie, **otrzyma metryczkę z oceną swojego piwa i ewentualnymi uwagami jury oceniającego daną kategorię.**
20. Organizatorzy zastrzegają sobie **prawo do aktualizacji i zmiany Regulaminu** w przypadku wystąpienia istotnych i nieprzewidzianych okoliczności.
21. Udział w konkursie równoznaczny jest ze znajomością i akceptacją jego Regulaminu przez uczestnika.
22. Osobą kontaktową w sprawach dotyczących przebiegu konkursu jest Przewodniczący Jury - Krzysztof Teliżyn: telek@gazeta.pl



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



ALBAE CEREVISIAE

[opis stylu po weryfikacji przez Komisję Sędziowską PSPD]

WYGLĄD: Barwa od jasno- do złotożółtej. Klarowność od średnio-niskiej do średnio-wysokiej, opalizacja i zmętnienie nie stanowią wady. Biała, drobnopełcherzykowa, trwała i obfita piana.

AROMAT: Aromaty ziołowe (m.in. macierzanka, lipa, krwawnik, tatarak, bez – patrz sekcja *Surowce/Komentarz*) średnie do średnio-wysokich. Pochodzące od pszenicznej części zasypu nuty jasnego pieczywa i zbożowe na poziomie od średnio-niskiego do średniego. Poziom estrów owocowych w aromacie (jabłka, morele, brzoskwinie, owoce cytrusowe) powinien być średnio-niski do średniego. W niektórych przykładach ziołowości mogą towarzyszyć nuty przyprawowych fenoli (pieprz, gałka muskatołowa) pochodzących od drożdży na poziomie średnio-niskim do średniego. Aromaty pochodzące od słodu, ziół i estrów powinny się harmonijnie uzupełniać, jednakże z lekkim balansem w stronę ziołowości. Aromat chmielowy maksymalnie na niskim poziomie.

SMAK: Podstawą bukietu smakowego powinny być nuty słodowo–zbożowe: przede wszystkim jasne pieczywo pszenne, możliwe także akcenty herbatnikowe/biskoptowe, na poziomie średnim do średnio-wysokiego. Zgodnie z przekazem historycznym oryginalne Albae Cerevisiae było bowiem piwem "bardziej słodkim niż gorzkim". Na drugim planie, podobnie jak w aromacie – nuty ziołowe (deskryptory jak wyżej) i ewentualnie fenolowe (pieprz, gałka muskatołowa) na poziomie średnim bądź średnio-niskim. Smaki estrowe (jabłka, morele, brzoskwinie, cytrusy) powinny mieć poziom średnio-niski do średniego. Może pojawić się kwaskowatość związana z pszenicznym charakterem piwa - maksymalnie na niskim poziomie. Zarówno balans, jak i finisz piwa powinny iść w stronę słodowości.

GORYCZKA: Od niskiej do średnio-niskiej, pochodząca od mieszanki chmielu i ziół, delikatna, krótka, nie może dominować, pozostawiać wrażenia zalegania czy ściągania.

ODCZUCIE W USTACH: Piwo powinno cechować się średnią pełnią, dawać odczucie rześkości. Wysycenie średnio niskie do średniego. Niewskazana jest szorstkość i ostrość, uczucie rozgrzewania bądź też ciężkości i wyklejania.

OGÓLNE WRAŻENIE: Jasne, średnio pełne pszeniczne ale z wyraźnym akcentem ziołowości w aromacie, nadającym historycznego charakteru, oraz zbożowo-słodową słodkością w smaku.

SUROWCE/KOMENTARZ: Piwo w zasypie powinno mieć minimum 75% słodu pszenicznego. Uzupełnieniem może być dowolny sól jasny jęczmienny. Zalecane są chmiele niemieckie bądź polskie (zgodność historyczna) oraz zioła lokalne, bardziej aromatyczne niż gorzkie (unikać należy ziół stosowanych do produkcji gruitów!). Wskazane są zioła dodawane w tamtejszym okresie do pив, czyli m.in. przykładowo: macierzanka, krwawnik, kłącze kuklika, kwiat dziewanny, kłącze tataraku, liście poziomki, kwiat lipy. Dla oddania historycznego charakteru piwa wskazane są także



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



drożdże mniej neutralne, dające wyraźniejszą obecność estrów i fenoli – optymalne będą szczepy stosowane do piw belgijskich (niezalecane zaś te do Hefe-Weizenów/Weissbier). Niniejszy opis ma charakter rekonstrukcji historycznej stylu z racji jedynie ogólnych, szczątkowych informacji o piwie, jakie dostępne są w źródłach pisanych (książka prof. Andrzeja Klondera „Browarnictwo w Prusach Królewskich - 2. połowa XVI-XVII w.”, zbiory Archiwum Państwowego w Toruniu). Uwzględniona została specyfika technologiczna piwowarstwa historycznego (stosowanie ziół zamiast chmielu bądź chmiel tylko jako jeden ze składników mieszanek ziołowych, brak świadomości roli drożdży i izolacji określonych szczepów) oraz wynikająca z niemieckich wpływów kulturowych na Kujawach i Pomorzu popularność słodu pszenicznego jako surowca zasypu.

PRZYKŁADY KOMERCYJNE: Czarna Owca – *Albae Cerevisiae*

PARAMETRY:

Ekstrakt początkowy: 12-15° Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4° Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-6% obj.

Goryczka: 8-15 IBU

Barwa: 4-12 EBC



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



KOŹLAK HOLENDERSKI (JESIENNY/HERFSTBOK)

[opis stylu po weryfikacji przez Komisję Sędziowską PSPD]

WYGLĄD: Barwa od ciemnobursztynowej do brązowej, często z rubinowym bądź bordowym refleksem. Piwo powinno być klarowne, lecz delikatne zamglenie nie stanowi wady. Piana średnio obfita, drobnopęcherzykowa, w kolorze od złamanej bieli do beżowej, trwałą.

AROMAT: Bazą są aromaty słodowe na poziomie od średniego do średnio-wysokiego: melanoidynowe, kojarzące się z aromatem świeżego, ciemnego pieczywa (jednak bez charakterystycznej dla niego kwaśności), podpiekanych tostów, ciasteczek, orzechów bądź suszonych owoców. Pochodzące od estrów owocowe aromaty (suszone jabłka, śliwki bądź rodzyнки) powinny stanowić drugoplanowe dopełnienie słodowości - na poziomie od niskiego do średnio-niskiego. Aromaty chmielowe o ziołowym bądź przyprawowym charakterze na poziomie niskim bądź brak. W mocniejszych wersjach mogą pojawiać się aromaty alkoholowe na niskim poziomie, nie mogą być jednak one fuzlowe lub rozpuszczalnikowe. W niektórych przykładach, np. poddanych długiemu leżakowaniu, obecne mogą być także aromaty wynikające z procesu utlenienia się piwa (porto, sherry, sos sojowy, miód) – nie powinny one przekraczać niskiego poziomu. Brak diacetylu, DMS, jak również aromatów palonych.

SMAK: Wyraźne, głębokie smaki słodowe na poziomie od średniego do wysokiego - wśród nich pożądane będą nuty przypieczonej skórki od chleba, tostów, ciasteczek, suszonych owoców lub orzechów. Owocowe estry (suszone jabłka, śliwki bądź rodzyнки) na poziomie od niskiego do średnio-niskiego. Smaki pochodzące od słodów karmelowych (skarmelizowany cukier, cukierki karmelowe, melasa) mogą pojawić się w smaku maksymalnie na niskim poziomie. Słodkie aspekty smaku powinna równoważyć chmielowa, przyprawowa bądź ziołowa goryczka na poziomie średnio-niskim do średniego. Zrównoważony, słodowo-chmielowy balans. Finisz może być dłuższy, nawet lekko goryczkowy. Piwo nie powinno być wyklejające, mdłe, brzczkowe ani też palone.

GORYCZKA: Niska do średnio-niskiej, krótka, o ziołowym bądź przyprawowym charakterze typowym dla europejskich odmian chmieli. Nie powinna wysuwać się na pierwszy plan i dominować w balansie. Nie powinna być również ostra, paląca lub pikantna.

ODCZUCIE W USTACH: Wysycenie od niskiego do średniego. Piwo powinno posiadać średnią lub średnio-wysoką pełnię, być treściwe w odbiorze, lecz nie oblepiające. Może dawać efekt rozgrzewania, powinno być jednak ono delikatne, a nie intensywne. Ostre i cierpkie posmaki są cechami niepożądanymi.



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 13-14 października 2018 r.



OGÓLNE WRAŻENIE: Mocne, ciemne, bogate ale o kompleksowym, łagodnym, słodowym charakterze bez dominujących nut karmelowych. Może sprawiać wrażenie piwa krzepkiego, jednak nigdy zbyt ciężkiego czy alkoholowego.

SUROWCE/KOMENTARZ: Słody stosowane przy produkcji tego stylu to głównie monachijski, wiedeński i pilzneński. Słody specjalne/karmelowe mogą być dodawane jedynie w niewielkiej ilości – inaczej pojawią się zbyt silne smaki karmelowe, przypalane, które nie są wskazane. Charakterystyczne dla koźlaka aromaty melanoidynowe powstają w wyniku dekokcyjnego zacierania bądź przedłużonego gotowania brzezki, do ich uzyskania można użyć ewentualnie niewielkiej ilości siodu parzonego (melanoidynowego). Drożdże górnej fermentacji - rekomendowane są szczepy w miarę neutralne (np. jak do amerykańskich bądź brytyjskich ale), nie dominujące piwa silnym profilem estrowym bądź fenolowym. Niezalecane są szczepy do piv pszenicznych w stylu Hefe-Weizen/Weissbier (koźlak holenderski jesienny nie jest synonimem koźlaka pszenicznego, który stanowi odrębny styl).

PRZYKŁADY KOMERCYJNE: La Trappe - Bockbier, Van Steenberge - Leute Bokbier, Nepomucen - Koźlak Jesienny

PARAMETRY:

Ekstrakt początkowy: 16-18° Blg

Ekstrakt końcowy: 4-6° Blg

Zawartość alkoholu: 6,0-7,5% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 25-45 EBC