

APÊNDICE NÃO OFICIAL GUIA DE CERVEJAS ESPECIAIS DE BEM-ESTAR

Suplemento não oficial ao Guia de Estilos de Cervejas BJCP 2021



Copyright © 2025, Patagonian Yeast

Desenvolvido como suplemento ao Guia de Estilos de Cervejas BJCP 2021

Este apêndice adota e amplia a metodologia BJCP para cervejas sem álcool, sem glúten e funcionais. **As categorias 1-34 e os Apêndices são regidos pelo Guia oficial BJCP 2021.** Todos os outros direitos reservados.

Atualizações disponíveis em www.copainternacionaldefermentados.com

Escrito por: Equipe Patagonian Yeast

2025 Contribuições: Especialistas internacionais em cervejas da América Latina.

2025 Revisão e comentários: Juízes certificados e especialistas em cervejas da América Latina.

Sumário

INTRODUÇÃO À CATEGORIA CB	3
RELAÇÃO COM O GUIA BJCP 2021	3
CERVEJAS ESPECIAIS DE BEM-ESTAR	3
ESTILOS E SUBCATEGORIAS.....	3
USO DA CATEGORIA CB.....	3
CATEGORIZAÇÃO BÁSICA	3
ATRIBUTOS COMUNS A TODOS OS ESTILOS CB	4
FORMATO DE DESCRIÇÃO DAS SUBCATEGORIAS	4
INSTRUÇÕES GERAIS DE INSCRIÇÃO PARA A CATEGORIA CB	5
CB. SPECIAL WELLNESS BEERS (CERVEJAS ESPECIAIS DE BEM-ESTAR).....	5
CB1. NON-ALCOHOLIC BEER (CERVEJAS SEM ÁLCOOL).....	5
CB1A. <i>Non-Alcoholic Malty Beer (Cerveja Sem Álcool Maltada)</i>	5
CB1B. <i>Non-Alcoholic Hoppy Beer (Cerveja Sem Álcool Lupulada)</i>	6
CB1C. <i>Non-Alcoholic Fruit Beer (Cerveja Sem Álcool com Frutas)</i>	7
CB1D. <i>Non-Alcoholic Spiced Beer (Cerveja Sem Álcool com Especiarias)</i>	7
CB1E. <i>Non-Alcoholic Sour Beer (Cerveja Sem Álcool Sour)</i>	8
CB1F. <i>Non-Alcoholic Experimental Beer (Cerveja Sem Álcool Experimental)</i>	9
CB2. GLUTEN-FREE BEER (CERVEJAS SEM GLÚTEN).....	9
CB3. FUNCTIONAL BEER (CERVEJAS FUNCIONAIS)	10

INTRODUÇÃO À CATEGORIA CB

RELAÇÃO COM O GUIA BJCP 2021

Esta Categoria CB foi desenvolvida para complementar as categorias oficiais 1-34 e os apêndices do Guia de Estilos de Cerveja BJCP 2021, oferecendo um marco de avaliação para produtos emergentes que não se encaixam nas categorias tradicionais. Os juízes devem se familiarizar com os princípios fundamentais estabelecidos no Guia BJCP 2021 antes de avaliar produtos da Categoria CB, já que este apêndice pressupõe o conhecimento das técnicas básicas de avaliação e da terminologia relacionada a cervejas estabelecidas nesse guia.

Cervejas Especiais de Bem-Estar

A Categoria CB de Cervejas Especiais de Bem-Estar, desenvolvida pela Patagonian Yeast, representa um esforço abrangente para categorizar e descrever os estilos emergentes de cervejas que respondem às tendências modernas de consumo consciente, opções sem álcool e sem glúten e alimentos funcionais.

Os objetivos desta categoria são reconhecer e categorizar melhor os produtos sem álcool e sem glúten que mantêm o caráter autêntico de cerveja, atender à crescente demanda por alternativas funcionais que ofereçam benefícios adicionais à saúde, descrever produtos inovadores que combinam a tradição cervejeira com ingredientes funcionais modernos, oferecer um marco de avaliação para produtos que vão de totalmente sem álcool a opções sem glúten e funcionais, e ajudar os organizadores de competições a categorizar adequadamente essa ampla variedade de produtos.

Estilos e Subcategorias

A Categoria CB utiliza um sistema de subcategorias dividido em três grupos principais:

- **CB1 (A-F):** Cervejas sem álcool com diversas características de sabor
- **CB2:** Cervejas sem glúten que mantêm o caráter tradicional
- **CB3:** Cervejas funcionais com ingredientes voltados a benefícios específicos de saúde

Uso da Categoria CB

Esta categoria foi pensada principalmente para competições de cervejas, mas também serve como referência para produtores inovadores, distribuidores e consumidores interessados em alternativas sem álcool, sem glúten e produtos funcionais. As descrições individuais foram escritas para apoiar a avaliação estruturada durante as competições.

Importante: a Categoria CB é uma diretriz, não uma especificação. Pretende descrever as características gerais dos exemplos mais comuns e servir de apoio à sua avaliação; não pretende ser uma especificação aplicada com rigor. São sugestões, não limites estritos.

Este apêndice NÃO OFICIAL complementa, mas não substitui, as categorias oficiais 1-34 e os apêndices estabelecidos no Guia de Estilos de Cerveja BJCP 2021, que continua sendo a autoridade definitiva para todos os estilos tradicionais de cerveja.

Categorização Básica

A categorização dos estilos CB se baseia no teor alcoólico (sem álcool vs. tradicional), na presença de glúten (sem glúten vs. tradicional) e na presença de ingredientes funcionais (probióticos, vitaminas, adaptógenos etc.).

As cervejas sem álcool (0.0-0.5% ABV), as cervejas sem glúten (teor alcoólico variável) e as cervejas funcionais (teor variável) representam as principais divisões, cada uma com subcategorias específicas baseadas nos ingredientes adicionados, nas técnicas de produção ou na funcionalidade pretendida.

Atributos Comuns a Todos os Estilos CB

Pressupõe-se que os atributos descritos nesta seção estejam presentes em cada descrição de estilo CB, salvo indicação em contrário.

Salvo indicação explícita, pressupõe-se que todos os estilos CB devem manter um caráter de cerveja reconhecível como base fundamental, estar livres de defeitos técnicos significativos, mostrar uma integração harmoniosa entre a cerveja base e qualquer ingrediente adicionado e cumprir as regulamentações locais aplicáveis a produtos sem álcool, sem glúten ou funcionais.

Todos os produtos CB devem mostrar um equilíbrio adequado entre acidez, amargor, álcool (nos produtos tradicionais), dulçor residual e caráter de malte, de acordo com sua subcategoria específica. Os ingredientes especiais não devem dominar o perfil nem criar sabores medicinais ou artificiais desagradáveis.

Formato de Descrição das Subcategorias

Utilizamos um formato padrão para descrever as subcategorias CB:

- **Impressão Geral:** A essência da subcategoria e suas características distintivas
- **Aroma e Sabor:** As características sensoriais primárias que definem a subcategoria
- **Aparência:** Cor, limpidez e carbonatação esperadas
- **Sensação na Boca:** Corpo, textura e outros aspectos táteis
- **Ingredientes:** Componentes típicos e métodos de produção
- **Comentários:** Informações técnicas, culturais ou notas adicionais
- **Instruções de Inscrição:** Requisitos específicos para competições
- **Variedades:** Tipos de malte, lúpulo ou outros ingredientes adequados
- **Estatísticas Vitais:** OG, FG, IBU, SRM, ABV permitidos, níveis de carbonatação
- **Exemplos Comerciais:** Seleção de produtos representativos

LEMBRETE IMPORTANTE: ESTAS DESCRIÇÕES SÃO DIRETRIZES PARA APOIAR A AVALIAÇÃO E A CATEGORIZAÇÃO. AS FAIXAS DE ESTATÍSTICAS VITAIS E AS DESCRIÇÕES SENSORIAIS DEVEM SER INTERPRETADAS COMO REFERÊNCIAS GERAIS, NÃO COMO LIMITES ABSOLUTOS. A INOVAÇÃO E A CRIATIVIDADE DENTRO DO ESPÍRITO DE CADA SUBCATEGORIA SÃO BEM-VINDAS.

ESTE APÊNDICE NÃO OFICIAL É UM SUPLEMENTO AO GUIA BJCP 2021 OFICIAL E NÃO DEVE SER CONSIDERADO UMA SUBSTITUIÇÃO OU MODIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS OFICIAIS 1-34 E DOS APÊNDICES.

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSCRIÇÃO PARA A CATEGORIA CB

DEVE especificar para todas as subcategorias:

- Todos os ingredientes especiais utilizados (frutas, especiarias, adjuntos etc.)
- Estilo base de cerveja (se aplicável)
- Método de produção especial (desalcoolização, processamento sem glúten etc.), quando for o caso
- Todos os alérgenos potenciais presentes
- Principais variedades de malte e lúpulo utilizadas (se forem relevantes para a avaliação)

PODE especificar opcionalmente:

- Concentrações aproximadas dos ingredientes especiais
- Técnicas específicas de elaboração
- Origem dos ingredientes especiais (orgânico, natural vs. sintético)

CONSIDERAÇÕES REGULATÓRIAS:

- As alegações de saúde devem cumprir as regulamentações locais
- Alguns ingredientes podem ser restritos em determinadas jurisdições
- A rotulagem nutricional pode ser exigida
- Os limites de álcool e de glúten podem afetar a classificação do produto

CB. SPECIALTY WELLNESS BEERS (Cervejas Especiais de Bem-Estar)

As Cervejas Especiais de Bem-Estar representam uma categoria em crescimento que abrange produtos com teor alcoólico muito baixo ou nulo, opções sem glúten, assim como cervejas fortificadas com ingredientes funcionais voltados a benefícios específicos de saúde e bem-estar. Esta categoria reflete as tendências modernas de consumo consciente, inclusão alimentar e alimentos funcionais. O desenvolvimento desta categoria responde à crescente demanda por alternativas que mantenham a complexidade e o caráter das cervejas tradicionais e, ao mesmo tempo, atendam a necessidades específicas de saúde, alimentação ou estilo de vida.

CB1. Non-Alcoholic Beer (Cervejas Sem Álcool)

As cervejas sem álcool mantêm as características sensoriais tradicionais da cerveja, eliminando ou reduzindo significativamente o teor alcoólico, o que as torna acessíveis a um público mais amplo sem comprometer a experiência cervejira.

CB1A. Non-Alcoholic Malty Beer (Cerveja Sem Álcool Maltada)

Impressão Geral: Uma cerveja refrescante que destaca o caráter de malte, o dulçor equilibrado e a complexidade derivada do grão, mantendo o perfil de uma cerveja tradicional maltada sem teor alcoólico significativo.

Aroma e Sabor: Caráter de malte marcante e distintivo, que pode variar de doce a mais complexo e tostado, dependendo dos maltes utilizados. Deve mostrar a complexidade derivada da mosturação e da fermentação controlada, sem sabores crus de malte não processado. Os ésteres devem ser mínimos, mas podem estar presentes. O lúpulo deve ser de apoio, não dominante, trazendo equilíbrio sem amargor excessivo. O corpo deve ser satisfatório, com um final limpo que deixe uma agradável impressão de malte.

Aparência: Límpida a brilhante, sem turbidez visível. Cor de dourado claro a âmbar escuro, dependendo dos maltes utilizados. Maltes mais escuros podem produzir tons de caramelo a marrom claro. A espuma deve ser persistente e de cor adequada aos maltes utilizados.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia característica de cervejas bem elaboradas. A carbonatação deve ser refrescante sem ser excessiva. Não deve haver calor alcoólico perceptível. A textura deve refletir a qualidade dos maltes utilizados, evitando sensações aguadas.

Ingredientes: Maltes base de alta qualidade (Pilsner, Vienna, Munich) como base principal. Maltes especiais para dar caráter (Crystal, Caramel, Munich escuro). Lúpulos nobres ou de baixa intensidade para o equilíbrio. Técnicas de desalcoolização pós-fermentação ou fermentação controlada. Leveduras adequadas para perfis limpos de malte.

Comentários: A produção exige técnicas especializadas para manter o corpo e o sabor e, ao mesmo tempo, minimizar o álcool. A estabilidade microbiológica é crítica. Pode exigir pasteurização. A qualidade e a seleção dos maltes são fundamentais para o sucesso.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método de desalcoolização utilizado. DEVEM especificar os maltes utilizados, com porcentagens aproximadas. DEVEM especificar os lúpulos utilizados e os níveis de amargor pretendidos.

Variedades: Qualquer combinação de maltes adequados para cervejas maltadas tradicionais, de light lagers a brown ales.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.035 – 1.055

SRM: 3 – 20

Carbonatação: Média a Alta
(2.3 – 4.0 vol CO₂)

FG: 1.008 – 1.020

IBU: 8 – 25

ABV: 0.0 – 0.5%

Exemplos Comerciais: Clausthaler Original, Erdinger Alkoholfrei, Beck's Non-Alcoholic

CB1B. Non-Alcoholic Hoppy Beer (Cerveja Sem Álcool Lupulada)

Impressão Geral: Uma cerveja que destaca o caráter e o aroma do lúpulo, mantendo um equilíbrio adequado com o malte base, sem teor alcoólico significativo, mas com toda a complexidade aromática e de sabor esperada de cervejas lupuladas.

Aroma e Sabor: Aroma de lúpulo proeminente, que pode variar de floral e herbal a cítrico, frutado ou resinoso, dependendo das variedades utilizadas. O amargor deve ser marcante, mas equilibrado, sem ser agressivo ou desequilibrado. O malte deve fornecer uma base limpa que sustente o caráter do lúpulo sem competir. Os sabores de lúpulo devem ser frescos e vibrantes, evitando notas oxidadas ou vegetais. O final deve ser limpo, com um retrogosto lupulado agradável.

Aparência: Tipicamente dourada a âmbar claro, límpida e brilhante. A espuma deve ser abundante, branca e persistente. A cor deve refletir o uso de maltes base limpos, que permitam que o lúpulo seja a estrela.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-leve, com carbonatação moderada a alta que realce a percepção de frescor do lúpulo. A adstringência do lúpulo pode estar presente, mas deve ser equilibrada. Não deve haver calor alcoólico, mas pode ter uma leve secura que convide a continuar bebendo.

Ingredientes: Maltes base limpos (Pilsner, Pale Ale) como fundação. Lúpulos modernos de aroma (Cascade, Centennial, Simcoe, Mosaic, Citra) adicionados principalmente no whirlpool e no dry hop. Técnicas de desalcoolização que preservem os óleos voláteis do lúpulo. Perfil de água adequado para destacar o caráter do lúpulo.

Comentários: O principal desafio é preservar os óleos voláteis do lúpulo durante o processo de desalcoolização. O dry hopping pós-desalcoolização pode ser necessário. O frescor é crítico para este estilo. A seleção dos lúpulos e o momento da adição são fundamentais.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar as variedades de lúpulo utilizadas e o método de adição. DEVEM especificar a técnica de desalcoolização. DEVEM especificar o IBU pretendido e o perfil de água, se for relevante.

Variedades: Qualquer variedade moderna de lúpulo adequada para cervejas lupuladas, dos clássicos americanos a novas variedades experimentais.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.060

IBU: 20 – 60

ABV: 0.0 – 0.5%

FG: 1.008 – 1.015

SRM: 3 – 8

Carbonatação: Média a Alta
(2.3 – 4.0 vol CO₂)

Exemplos Comerciais: Athletic Brewing Run Wild IPA, Lagunitas IPNA, Heineken 0.0 IPA

CB1C. Non-Alcoholic Fruit Beer (Cerveja Sem Álcool com Frutas)

Impressão Geral: Uma integração harmoniosa do caráter da cerveja base com as frutas adicionadas, mantendo um perfil sem álcool significativo, no qual a fruta complementa e realça o caráter fundamental da cerveja.

Aroma e Sabor: O caráter de cerveja deve permanecer reconhecível como base, com a fruta adicionada trazendo complexidade adicional sem dominar. As frutas podem se apresentar frescas, levemente fermentadas ou concentradas, mas sempre devem mostrar um caráter natural, e não sabores artificiais. O equilíbrio entre malte, lúpulo e fruta deve criar um perfil coerente. A acidez natural da fruta pode acrescentar frescor e complexidade.

Aparência: Cor adequada às frutas adicionadas, variando de clara a tons profundos, dependendo da fruta utilizada. Deve ser límpida a brilhante, com espuma adequada. As frutas vermelhas podem trazer tons naturais rosados a avermelhados.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, influenciado pela cerveja base e pelas frutas adicionadas. Algumas frutas podem contribuir com acidez natural ou taninos leves. A textura deve ser limpa, sem resíduos de polpa, mas pode ter complexidade adicional da fruta.

Ingredientes: Cerveja base sem álcool mais frutas adicionadas como suco, purê, extrato natural ou fruta inteira. As frutas podem ser adicionadas em várias etapas do processo. Técnicas de clarificação para manter a aparência adequada. Conservantes naturais permitidos.

Comentários: A estabilidade pode ser desafiadora devido aos açúcares adicionais da fruta. A seleção da fruta deve complementar o estilo da cerveja base. O momento da adição da fruta afeta o perfil final. Combinações populares incluem wheat-cítricos, pale ale-frutas tropicais e porter-cereja.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as frutas adicionadas e os métodos de incorporação. DEVEM especificar o estilo de cerveja base. DEVEM declarar os alérgenos potenciais. DEVEM especificar o método de desalcoolização.

Variedades: Qualquer fruta natural adequada que complemente o estilo de cerveja base selecionado.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.065

IBU: 5 – 30

ABV: 0.0 – 0.5%

FG: 1.008 – 1.020

SRM: 3 – 30

Carbonatação: Média-Alta a Alta
(2.6 – 4.0 vol CO₂)

Exemplos Comerciais: Clausthaler Grapefruit, Erdinger Weissbier Grapefruit, Athletic Brewing Cerveza Atletica

CB1D. Non-Alcoholic Spiced Beer (Cerveja Sem Álcool com Especiarias)

Impressão Geral: Uma cerveja que integra especiarias, ervas ou botânicos ao caráter de cerveja tradicional, criando um perfil complexo, porém equilibrado, sem álcool significativo.

Aroma e Sabor: O caráter de cerveja e as especiarias adicionadas devem ser complementares e equilibrados. As especiarias devem trazer uma complexidade interessante sem dominar nem criar sabores artificiais. As ervas devem ter um caráter fresco e bem integrado. Algumas especiarias são mais potentes que outras e exigem dosagem cuidadosa. O perfil deve ser harmonioso e de fácil consumo.

Aparência: Límpida a brilhante, com cor adequada à cerveja base e às especiarias utilizadas. Algumas especiarias podem contribuir com cor natural. A limpidez pode ser levemente afetada pelo material herbal, mas a turbidez excessiva deve ser evitada.

Sensação na Boca: Reflete a cerveja base modificada pelas especiarias adicionadas. Pode mostrar taninos leves, adstringência sutil ou sensações de aquecimento/frescor, conforme as especiarias utilizadas. Essas características devem estar bem integradas e contribuir positivamente.

Ingredientes: Cerveja base sem álcool mais especiarias, ervas ou botânicos adequados. As especiarias podem ser adicionadas como material cru, extratos, tinturas ou chás. As técnicas de extração incluem maceração, decocção ou adição durante a fermentação. O momento da adição é crítico para evitar a sobre-extração.

Comentários: As especiarias tradicionalmente usadas em cerveja incluem coentro, casca de laranja amarga, canela, gengibre e cardamomo. A descrição das especiarias é uma informação crítica para os juízes. A extração adequada, sem amargor excessivo, é fundamental. Algumas especiarias podem exigir considerações especiais de estabilidade.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todas as especiarias, ervas ou botânicos utilizados. DEVEM especificar o estilo de cerveja base. DEVEM indicar o método e o momento da incorporação. DEVEM declarar os alérgenos potenciais.

Variiedades: Quaisquer especiarias ou ervas adequadas para uso cervejeiro, das tradicionais europeias às especiarias modernas e inovadoras.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.035 – 1.065

IBU: 5 – 35

ABV: 0.0 – 0.5%

FG: 1.008 – 1.020

SRM: 3 – 25

Carbonatação: Média a Alta
(2.3 – 4.0 vol CO₂)

Exemplos Comerciais: Well Being Victory Wheat Citrus, Clausthaler Lemon, St. Pauli Girl NA with botanical blends

CBIE. Non-Alcoholic Sour Beer (Cerveja Sem Álcool Sour)

Impressão Geral: Uma cerveja sem álcool que apresenta acidez controlada e refrescante, mantendo a complexidade de sabor e o caráter de cerveja fermentada sem teor alcoólico significativo.

Aroma e Sabor: Acidez marcante, mas equilibrada, que deve ser refrescante, e não agressiva ou desequilibrada. Pode mostrar características semelhantes às de iogurte, frutas levemente fermentadas ou uma acidez limpa do tipo ácido láctico. O caráter da cerveja base deve permanecer reconhecível. A acidez deve se integrar harmoniosamente ao malte e a qualquer ingrediente adicional. O final deve ser limpo e refrescante, com acidez persistente, porém agradável.

Aparência: Tipicamente límpida a levemente turva, com cor variável conforme o estilo base e os ingredientes adicionados. Pode mostrar cores de clara a âmbar. A espuma pode ser menos persistente devido à acidez, mas deve estar presente inicialmente.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-leve, com uma acidez que dá estrutura e frescor. A carbonatação deve ser moderada a alta, complementando a acidez. A adstringência deve ser mínima. A acidez deve criar uma sensação refrescante que convida a continuar bebendo.

Ingredientes: Cerveja base sem álcool acidificada por meio de culturas lácticas controladas, adição de ácidos naturais (láctico, cítrico) ou fermentação mista controlada. Pode incluir culturas específicas como Lactobacillus. Técnicas de acidificação pós-desalcoolização podem ser necessárias. pH alvo tipicamente de 3.2-3.8.

Comentários: A acidificação de cervejas sem álcool apresenta desafios únicos de estabilidade microbiológica. Os métodos podem incluir kettle souring, adição direta de ácidos ou culturas pós-processo. A acidez deve ser equilibrada, e não agressiva. O controle do pH é crítico para a palatabilidade e a estabilidade.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método de acidificação utilizado. DEVEM indicar o pH pretendido ou o nível de acidez. DEVEM especificar as culturas utilizadas, se for o caso. DEVEM especificar o estilo de cerveja base.

Variiedades: Métodos de acidificação adequados para cervejas sem álcool, de técnicas tradicionais adaptadas a métodos modernos controlados.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.030 – 1.050

IBU: 3 – 20

ABV: 0.0 – 0.5%

FG: 1.006 – 1.015

SRM: 2 – 12

Carbonatação: Média-Alta a Alta
(2.6 – 4.0 vol CO₂)

Exemplos Comerciais: Athletic Brewing Lime Gose, Wellbeing Victory Citrus Wheat, Clausthaler Dry Hopped (acidez sutil)

CB1F. Non-Alcoholic Experimental Beer (Cerveja Sem Álcool Experimental)

Impressão Geral: Uma categoria aberta para cervejas sem álcool com ingredientes, processos ou conceitos inovadores que não se encaixam nas categorias anteriores, mantendo o caráter reconhecível de cerveja enquanto explora novas fronteiras sem álcool.

Aroma e Sabor: O caráter de cerveja deve estar sempre presente como base reconhecível, com os elementos experimentais integrados harmoniosamente. O equilíbrio geral e a facilidade de beber são fatores críticos. Os componentes experimentais devem ser reconhecíveis e contribuir positivamente para a experiência geral, sem criar sabores estranhos ou desagradáveis.

Aparência: Adequada aos ingredientes e processos experimentais utilizados. Pode variar amplamente em cor e limpidez. A apresentação deve continuar atraente e profissional, refletindo a qualidade da inovação.

Sensação na Boca: Reflete a cerveja base modificada pelos elementos experimentais. Pode mostrar características únicas de textura, carbonatação, temperatura ou outras sensações, conforme o conceito experimental. Deve continuar agradável e de fácil consumo.

Ingredientes: Cerveja base sem álcool mais qualquer ingrediente ou processo experimental. Pode incluir grãos alternativos não tradicionais, técnicas de concentração inovadoras, fermentação com culturas únicas, maturação em recipientes especiais, uso de ingredientes modernos (algas, proteínas vegetais), técnicas de infusão ou combinações únicas de ingredientes tradicionais.

Comentários: Os exemplos podem incluir: cervejas sem álcool com grãos ancestrais, técnicas de cold brew aplicadas, infusões com café especial, uso de superalimentos, híbridos com outras bebidas fermentadas, técnicas de barrel aging sem álcool ou qualquer conceito que amplie os limites tradicionais mantendo o caráter cervejeiro.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar claramente o conceito experimental e todos os ingredientes/processos únicos utilizados. DEVEM explicar a inspiração ou o objetivo do experimento. DEVEM especificar o estilo de cerveja base, se for o caso. DEVEM declarar todos os alérgenos potenciais.

Variedades: Qualquer ingrediente ou técnica experimental adequada à inovação cervejeira, limitada apenas pela segurança alimentar e pelas regulamentações locais.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.025 – 1.080 (variável)

IBU: 0 – 80 (variável)

ABV: 0.0 – 0.5%

FG: 1.005 – 1.025 (variável)

SRM: 1 – 50 (variável)

Carbonatação: Média-Alta a Alta
(2.6 – 4.0 vol CO₂)

Exemplos Comerciais: Innovative non-alcoholic craft beers, Experimental dealcoholized products, Artisan NA beer blends

CB2. Gluten-Free Beer (Cervejas Sem Glúten)

Impressão Geral: Cervejas elaboradas sem ingredientes que contenham glúten (trigo, cevada, centeio, aveia não certificada) ou processadas para remover o glúten, mantendo as características tradicionais de cerveja e sendo seguras para pessoas com doença celíaca ou sensibilidade ao glúten.

Aroma e Sabor: Deve manter o caráter reconhecível de cerveja tradicional, de acordo com o estilo pretendido. Os grãos alternativos podem trazer características únicas: arroz (limpo, neutro), painço (levemente doce), sorgo (levemente ácido), quinoa (terroso), trigo-sarraceno (terroso, intenso). As técnicas de processamento não devem criar sabores estranhos. Deve evitar sabores de papelão, metálicos ou adstringência excessiva, comuns em versões mal elaboradas.

Aparência: Adequada ao estilo pretendido. Alguns grãos alternativos podem afetar a cor e a limpidez. Pode mostrar maior turbidez do que as versões tradicionais devido às propriedades diferentes das proteínas alternativas. A espuma pode ser menos persistente devido à ausência das proteínas do glúten.

Sensação na Boca: O corpo pode ser mais leve do que nas versões tradicionais, devido às propriedades diferentes dos grãos sem glúten. Algumas versões podem mostrar uma textura levemente diferente. A carbonatação deve ser adequada ao estilo pretendido.

Ingredientes: Grãos sem glúten certificados (arroz, painço, sorgo, quinoa, trigo-sarraceno, amaranto), maltes sem glúten ou cevada tratada enzimaticamente para remover o glúten. Lúpulos e leveduras tradicionais (verificar a certificação sem glúten). Enzimas para o processamento do glúten, se for usado o método de redução. Adjuntos sem glúten permitidos.

Comentários: Dois métodos principais: elaboração com grãos naturalmente sem glúten ou tratamento enzimático de grãos tradicionais para degradar o glúten. Ambos os métodos devem resultar em menos de 20 ppm de glúten, segundo os padrões internacionais. A complexidade de sabor pode exigir misturas de grãos alternativos. A rotulagem deve cumprir as regulamentações locais para produtos sem glúten.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar o método utilizado (grãos alternativos vs. tratamento enzimático). DEVEM listar todos os grãos utilizados, com porcentagens. DEVEM certificar o teor de glúten <20 ppm. DEVEM especificar o estilo tradicional pretendido. DEVEM confirmar que todos os ingredientes são certificados sem glúten.

Variedades: Qualquer combinação de grãos sem glúten adequados ao estilo cervejeiro pretendido, de lagers leves a stouts robustas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.030 – 1.100 (conforme o estilo)

IBU: 5 – 100 (conforme o estilo)
SRM: 2 – 50 (conforme o estilo)

ABV: 3.0 – 12.0% (conforme o estilo)
Carbonatação: Variável (1.5 – 4.5 vol CO₂, conforme o estilo)

FG: 1.006 – 1.030 (conforme o estilo)

Exemplos Comerciais: Omission Lager, Ghostfish Brewing varieties, New Planet Beer, Dogfish Head Tweason'ale

CB3. Functional Beer (Cervejas Funcionais)

Impressão Geral: Cervejas tradicionais enriquecidas com ingredientes funcionais que oferecem potenciais benefícios à saúde além do simples prazer, mantendo o caráter e a palatabilidade da cerveja tradicional e acrescentando valor nutricional ou funcional.

Aroma e Sabor: O caráter de cerveja deve permanecer dominante e reconhecível como base fundamental. Os ingredientes funcionais idealmente não devem ser perceptíveis no sabor ou, se forem, devem estar bem integrados, criando uma complexidade interessante sem sabores medicinais, artificiais ou desagradáveis. Alguns ingredientes podem trazer características positivas: probióticos (leve acidez), antioxidantes (complexidade frutada), vitaminas (acidez sutil), adaptógenos (notas herbais equilibradas).

Aparência: A cor pode variar conforme os ingredientes funcionais adicionados e o estilo base. Alguns aditivos podem afetar a cor naturalmente: cúrcuma (dourado intenso), spirulina (esverdeado), antioxidantes de frutas vermelhas (nuances avermelhadas). Deve permanecer límpida e atraente, a menos que a turbidez seja inerente a ingredientes específicos.

Sensação na Boca: Corpo típico do estilo base, sem alterações negativas significativas. Alguns ingredientes podem enriquecer positivamente a textura: fibras prebióticas (corpo levemente maior), colágeno (textura mais rica), proteínas (sensação mais completa). Não deve criar sensações desagradáveis, arenosas ou viscosas.

Ingredientes: Cerveja base de qualidade elaborada segundo o estilo tradicional pretendido, mais ingredientes funcionais como: probióticos vivos (*Lactobacillus*, *Bifidobacterium*), prebióticos (inulina, FOS), vitaminas (C, complexo B, D), minerais (eletrólitos, magnésio), antioxidantes (extratos de superfrutas, chá verde), adaptógenos (*ashwagandha*, *ginseng*), colágeno, proteínas vegetais, ômega-3, enzimas digestivas ou extratos de plantas medicinais.

Comentários: Os ingredientes funcionais devem oferecer benefícios significativos, e não ser meramente simbólicos. A estabilidade durante a fermentação e o armazenamento pode ser desafiadora. Algumas vitaminas são sensíveis à luz, ao pH e ao álcool. Os probióticos exigem condições especiais para manter a viabilidade. As alegações de saúde devem cumprir as regulamentações locais. Pode exigir refrigeração ou manuseio especial.

Instruções de Inscrição: Os participantes DEVEM especificar todos os ingredientes funcionais utilizados, com concentrações aproximadas e finalidade pretendida. DEVEM especificar o estilo de cerveja base. DEVEM indicar o método

e o momento da incorporação. DEVEM declarar todos os alérgenos potenciais e as interações conhecidas com medicamentos. PODEM fornecer informações sobre os benefícios funcionais esperados.

Variedades: Qualquer ingrediente funcional reconhecido como seguro para o consumo humano e compatível com a fermentação cervejeira, sujeito às regulamentações locais sobre alimentos funcionais.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.035 – 1.080 (conforme o estilo base)

IBU: 5 – 80 (conforme o estilo base)

Carbonatação: Variável (1.5 – 4.0 vol CO₂, conforme o estilo base)

FG: 1.008 – 1.025 (conforme o estilo base)

SRM: 2 – 40 (conforme o estilo base)

ABV: 3.5 – 12.0% (conforme o estilo base)

Exemplos Comerciais: Functional craft beers with probiotics, Vitamin-enhanced beers, Electrolyte recovery beers, Adaptogenic brewing experiments

LEMBRETE FINAL: *Este apêndice representa um marco em evolução para avaliar cervejas especiais de bem-estar. A inovação responsável é incentivada, mas todos os produtos devem manter a segurança alimentar, cumprir as regulamentações locais e oferecer uma experiência de consumo positiva que honre a tradição cervejeira e, ao mesmo tempo, acolha as necessidades modernas de bem-estar e inclusão alimentar.*