



## Warmiński Konkurs Piw Domowych 2014

Olsztyn, 02.08.2014

### Regulamin

- Organizatorem Warmińskiego Konkursu Piw Domowych 2014 jest Starostwo Powiatowe w Olsztynie oraz Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych - reprezentowane przez Daniela Dudę z Olsztyna, członka/sędziego PSPD.
- Piwa oceniane będą w trzech kategoriach:
  - Dunkelweizen (zgodnie z klasyfikacją BJCP)
  - Witbier (zgodnie z klasyfikacją BJCP)
  - Historyczne piwo warmińskie "Rosanke" (opis w załączniku)
- Każdy piwowar może wystawić maksymalnie jedno piwo w każdej z kategorii.
- Konkurs adresowany jest do osób pełnoletnich.
- Dostarczając piwa należy dołączyć formularz zgłoszeniowy.
- Piwa należy dostarczyć na adres (Daniel Duda, 10-170 Olsztyn, ul. Gietkowska 2b/8) od dnia 14.07.2014 do dnia 25.07.2014 (liczy się data dostarczenia a nie wysyłki) w ilości 3x0,5L w kategorii. Butelki powinny być pozbawione etykiet. Dopuszcza się oznaczenia na kapslu. Możliwe jest dostarczenie piw osobiście po uprzednim ustaleniu terminu.
- Koszt zgłoszenia piwa w jednej kategorii to 12zł, (członkowie PSPD 10zł). Opłata nie podlega zwrotowi. Brak wpłaty oznacza niedopuszczenie piwa do konkursu.
- Wpłaty należy dokonać do 25.07.2014 (data zaksięgowania na koncie docelowym) na konto Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych: 55 1540 1131 2113 6200 5272 0001, ul. Dojazdowa 2, 43-400 Cieszyn. W tytule przelewu należy wpisać: II Warmiński KPD + imię i nazwisko zgłaszającego.
- Konkurs Piw Domowych przeprowadzony zostanie zgodnie z wytycznymi Komisji ds. Szkolenia i Certyfikacji Sędziów Konkursów Piwa PSPD zawartymi w „Przewodniku dla organizatorów konkursów piw domowych” oraz w „Zasadach dobrej praktyki dla konkursów piwa”.
- Konkurs zostanie włączony do Pucharu PSPD.

- Konkurs rozstrzygnięty zostanie 02.08.2014 roku w Olsztynie. Wyniki zostaną ogłoszone tego samego dnia w trakcie Warmińskiego Festiwalu Dziedzictwa Browarniczego z podaniem do wiadomości publicznej nazwisk zwycięzców. Lista zwycięzców zostanie ogłoszona na stronach: [www.warmia-browarnictwo.pl](http://www.warmia-browarnictwo.pl) oraz [www.powiat-olsztynski.pl](http://www.powiat-olsztynski.pl) oraz na profilu WFDB na Facebooku.
- Skład Jury określony przez organizatora zostanie dobrany tak, aby wykluczyć możliwość oceniania własnego piwa przez jurora. Decyzje Jury są ostateczne.
- Przewodniczącym Jury jest Daniel Duda. W każdej kategorii sędziować będą certyfikowani sędziowie PSPD.
- Zdobywcy pierwszych trzech miejsc w każdej kategorii zostaną nagrodzeni pucharami, dyplomami oraz atrakcyjnymi nagrodami. Najlepsze piwo konkursu zostanie dodatkowo nagrodzone.
- Wysyłkę nagród (na adres zamieszczony w zgłoszeniu) pokrywa organizator. Wysyłkę za granicę pokrywa odbiorca.
- Każde piwo biorące udział w konkursie zostanie ocenione a oceny zostaną rozesłane do uczestników po zakończonym konkursie.
- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu.

Informacje dodatkowe: Daniel Duda, 508294861, [Daniel.duda@o2.pl](mailto:Daniel.duda@o2.pl)

Załączniki: Formularz zgłoszeniowy. Opis piwa warmińskiego "Rosanke". Zasady dobrej praktyki dla konkursów piwa

Warmiński Konkurs Piv Domowych 2014

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

Imię i nazwisko: .....  
Nazwa browaru: .....  
Adres kontaktowy: .....  
Telefon: .....  
Adres e-mail: .....  
Nick na forum browar.biz/piwo.org: .....

Kategoria: Dunkelweizen – Ciemne Pszeniczne

Nazwa piwa: .....  
Stężenie brzezki nastawnej: .....  
Data warzenia: .....  
Surowce: ziarno [ ] ekstrakt [ ]  
Drożdże: suche [ ] płynne [ ]

Kategoria: Witbier

Nazwa piwa: .....  
Stężenie brzezki nastawnej: .....  
Data warzenia: .....  
Surowce: ziarno [ ] ekstrakt [ ]  
Drożdże: suche [ ] płynne [ ]

Kategoria: "Rosanke"

Nazwa piwa: .....  
Stężenie brzezki nastawnej: .....  
Data warzenia: .....  
Surowce: ziarno [ ] ekstrakt [ ]  
Drożdże: suche [ ] płynne [ ]

Oświadczenie:

Oświadczam, że jestem twórcą zgłoszonych piv. Wyrażam zgodę na opublikowanie moich danych w informacjach dotyczących Warmińskiego Konkursu Piv Domowych. Akceptuję postanowienia Regulaminu Warmińskiego Konkursu Piv Domowych 2014. Udostępnię na życzenie organizatora recepturę zwycięskiego piwa.

\_\_\_\_\_  
Miejscowość, data i podpis Pivowara

# Rosanke

## Aromat:

Słodki słodowy aromat. Chlebowy, zbożowy, tostowy – pochodzący z zastosowania w zasypie różnych zbóż o różnym stopniu karmelizacji. Lekki kwaskowy aromat pochodzący od pszenicy jest akceptowalny. Mogą pojawiać się fenole – pochodzące od wędzonych/dymionych słodów.

Chmielowy aromat na poziomie od niskiego do braku. Mogą występować aromaty ziół/przypraw(gruit).

Owocowe, estrowe aromaty na średnim poziomie, pochodzą zarówno z zastosowania górnej fermentacji jak i ze słodów karmelowych. Brak DMS czy diacetylu.

## Wygląd:

Barwa od złotej do ciemno miedzianej. Od klarownego do mętnego. Piana trwała, wysoka, drobno pęcherzykowa biała lub lekko zabrudzona.

## Smak:

Podobnie jak w aromacie, pojawiają się estry wynikające z fermentacji i pochodzące od słodów smaki zbożowe, chlebowe, tostowe a w ciemniejszych wersjach przypiekane. Może pojawiać się posmak wędzonki, dymu. Balans zdecydowanie w kierunku słodowym. Piwo jednak nie może być mdłe, goryczka chmielowa lub przyprawowa równoważy słodowość. Smak chmielu na niskim poziomie. Pojawiać się mogą zioła/przyprawy(gruit) stosowane zamiennie z chmielem. Brak DMS czy diacetylu.

## Tekstura:

Wysycenie od średniego do wysokiego. Mimo niskiego ekstraktu początkowego pełnia smaku zachowana dzięki bogatemu zasypowi i cukrom resztkowym. Pszenica i owies w zasypie gwarantuje kremowość i gładkość.

## Ogólne wrażenie:

Bursztynowo-miedziane, lekkie i orzeźwiające *ale* o złożonym słodowym profilu.

## Komentarz:

Jest to piwo, które pije się świeże (nawet 2 tygodnie od rozlewu). Powinno być sycące i orzeźwiające. Piwo robione z surowców, które pozostały po sezonie piwowarskim, więc skład może być zróżnicowany. Dopuszcza się zioła/przyprawy(gruit), miód i wędzone słody. Żaden element nie powinien dominować, musi być zachowany balans.

## Historia:

Jest to tradycyjne piwo Warmińskich chłopów. Warzone było latem w browarach dworskich z myślą o zniwach. Dlatego miało być treściwe, orzeźwiające i sycące. Użyte powinny być rodzime surowce. Historia tego piwa sięga XVIIw, popadło w zapomnienie w okresie rozwoju i mechanizacji browarów.

## Surowce:

Słody z jęczmienia, pszenicy, owsa, żyta. Słody z warmińskiego zboża często suszone w prymitywnych warunkach mogły być lekko wędzone/dymione i niezbyt jasne. Chmiel z miejscowych chmielników. Drożdże górnej fermentacji. Woda źródłana. Mogły pojawiać się zamienniki chmielu (gruit) i inne dodatki wedle fantazji piwowara: miód, przyprawy.

## Podobne style:

Blond Ale, Mild, Roggen, Saison, Biere de Garde.

## Parametry:

Gęstość początkowa: 10 - 11 'Blg

Gęstość końcowa: 3 - 4 'Blg

Alkohol objętościowo: 3-4% alk.

Goryczka: ~15 - 35 IBU

Barwa: ~10 - 25 SRM

**Daniel.duda@o2.pl**

# Zasady dobrej praktyki dla konkursów piwa

1. Piwo zgłoszone do konkursu powinno się znaleźć w posiadaniu organizatorów nie później niż 3 doby przed oceną konkursową.
2. Do czasu konkursu, piwa powinny być przechowywane w jednym, chłodnym, ciemnym i bezpiecznym pomieszczeniu.
3. Jeżeli liczba piw zgłoszonych do oceny w danej kategorii konkursowej przekroczy 12-15 (w zależności od wagi kategorii), należy przeprowadzić eliminację wstępną.
4. Celem eliminacji wstępnej jest kwalifikacja do rundy finałowej 12-15 piw. Zalecana metoda eliminacji wstępnej to równoczesne serwowanie jury transzy 7-9 próbek losowo dobranych piw. Stół komisji powinien być wyposażony w naczynie do wylewania zdyskwalifikowanych próbek. 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.
5. W przypadku dużej ilości piw i konieczności przeprowadzenia eliminacji organizatorzy mogą przeprowadzić eliminacje w dniach poprzedzających konkurs finałowy lub zarządzić odpowiednio długą przerwę regeneracyjną.
6. Pomieszczenie, w którym odbywa się konkursowa ocena piw powinno być wolne od niepożądanych zapachów i właściwie oświetlone.
7. Organizatorzy powinni zapewnić jurorom warunki umożliwiające skupienie uwagi.
8. W czasie przeprowadzania oceny organizator ma obowiązek zapewnić jurorom nielimitowany dostęp do niegazowanej wody pitnej i smakowo neutralnego pieczywa.
9. Organizatorzy powinni dysponować przeszkolonym personelem pomocniczym przygotowującym próbki zgodnie ze sztuką nalewania piwa i serwującym je do oceny.
10. Próbki powinny być przygotowywane do podania w warunkach uniemożliwiających wgląd w te czynności członkom jury.
11. Próbki powinny być oznaczone w sposób jednoznaczny, wykluczający jakąkolwiek pomyłkę.
12. 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.
13. Jeżeli próbki piw wnoszone są do oceny kolejno, to porządek wnoszenia ustala się drogą losowania bezpośrednio przed konkursem.
14. Próbki 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.
15. Kolejne próbki piw powinny być serwowane jurorom w odstępie 5-10 minut. Na życzenie jury można zarządzić około 20 minutową przerwę w pracy degustatorów.
16. Jurorzy, optymalnie 3-5 osób w każdym panelu degustacyjnym, powinni być do dyspozycji organizatorów w uzgodnionym wcześniej czasie.
17. Jurorzy w dniu konkursu powinni być w dobrym stanie psychofizycznym. Nie wolno im używać perfum ani wydzielających zapachy kosmetyków.
18. Podczas finałowej oceny piwa jurorzy nie powinni konsultować się wzajemnie ani głośno sugerować ocen.
19. Każdy uczestnik konkursu ma prawo do poznania szczegółowych ocen jury w odniesieniu do swojego piwa.
20. Szczegółowy regulamin konkursu oraz zasady oceny piw organizatorzy powinni określić przed rozpoczęciem konkursu i podać do wiadomości uczestników oraz jurorów.