



Madrid Brew Competition 2019

Bases del concurso

Bases del Concurso 2019

Madrid Brew Competition, en adelante “**MBC**”, es un concurso de cervezas comerciales, que pretende dar a conocer y/o aumentar el prestigio de los mejores fabricantes *CraftBeer*, acercar su producto a los canales de distribución madrileños y generar cultura cervecera.

Las presentes bases, así como información adicional en relación con el **MBC**, se pueden consultar en todo momento en la página web del concurso: <http://madridbrew.com>

El objetivo de este documento es definir las bases del concurso y aclarar los procedimientos de participación.

Para cualquier duda o aclaración en relación con el **MBC**, puede contactar con la organización escribiendo a: info@madridbrew.com.

Quién puede participar

Cualquier elaborador de cerveza que cumpla con la legislación vigente en su país referente a la producción y comercialización, podrá participar en **MBC**.

También podrán participar las marcas de cerveza que produzcan en las instalaciones de un tercero (también conocidos como Cerveceros Nómadas), y que cuente con los permisos necesarios para elaborar y comercializar el producto.

Calendario

5 de abril de 2019	Se abre el periodo de inscripciones.
3 de mayo de 2019	Cierre de inscripciones.
7 de mayo de 2019	Fecha límite para la recepción de botellas.
11 de mayo de 2019	Cata y evaluación de las cervezas presentadas.
17 al 19 de mayo de 2019 (día por definir)	Coincidiendo con la feria BeerMad se realizará la entrega de premios.

Formalización de Inscripciones

Para realizar la inscripción, se deberá cumplimentar el formulario en nuestra pagina web (<http://madridbrew.com/formulario-de-inscripcion>) indicando datos de fiscales, persona de contacto, cervezas participantes y los estilos en el que se inscriben cada una.

Cada participante, puede inscribir hasta un máximo de 4 referencias. El precio de la inscripción es según la tabla que se muestra a continuación.

Número de referencias inscritas	Precio sin IVA	Precio con IVA
1	150,00 €	181,50 €
2	250,00 €	302,50 €
3 o 4	350,00 €	423,50 €

La organización del **MBC** confirmará por e-mail la inscripción, proporcionando los métodos de pago disponibles, y el importe de su participación.

Al efectuar el pago, el participante deberá indicar como concepto el nombre de la cervecera o entidad que presenta la cerveza con la nota **“Inscripción MBC - nombre cervecera”**.

La participación en el concurso quedará confirmada con el pago del importe correspondiente a la inscripción de las cervezas presentadas. **MBC** emitirá una factura con los datos fiscales que se hagan constar en el formulario de inscripción, siendo responsabilidad del participante la veracidad de los datos proporcionados.

Las Categorías/Estilos en las que se podrán inscribir las cervezas para que el jurado pueda catalogarlas y evaluarlas, son:

Categoría	Estilo
IPA	American-Style India Pale Ale
Specialty-IPA	Pale American-Belgian-Style Ale
	American-Style Brown Ale

American-Style Black Ale
Double Hopy Red Ale
Session India Pale Ale
Juicy or Hazy India Pale Ale
Imperial or Double India Pale Ale
Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
Brut IPA

Se premiarán tres cervezas por cada categoría. El estilo solo es una referencia para catalogar la cerveza durante la cata. Puedes consultar la guía de estilos de referencia en este [enlace*](#), y el Anexo de estas bases te muestra un extracto de la misma con los estilos que participan.

* <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/>

Envío de cervezas inscritas

La dirección de envío se facilitará en el momento de la inscripción.

Los participantes deberán proporcionar **6 botellas de 33 cl** o cantidad equivalente por cada una de las referencias presentadas. Se recomienda un empaquetado resistente a fin de no sufrir roturas durante el transporte. En caso de incidente se avisará telefónicamente con el fin de poder reponer la referencia lo antes posible.

Todos los envases deben llegar identificados con la siguiente información:

- Nombre de la empresa cervecera
- Nombre de la cerveza inscrita
- Estilo en el que será evaluada.

El envío deberá estar disponible en las instalaciones de **MBC** antes del día **7 de mayo de 2019**. **MBC** mantendrá las cervezas correctamente almacenadas y en reposo en un lugar fresco hasta el momento de la evaluación.

Todos los gastos derivados del envío de las cervezas presentadas a concurso irán a cargo de cada participante. En el caso de envíos internacionales, cualquier coste de logística o aduanero, generado por el envío de cervezas será asumido por el

participante. Es conveniente acompañar envío con una factura proforma que indique “muestras sin valor comercial”. **MBC** no será responsable de cualquier robo, pérdida, daños o demoras derivadas en el proceso de entrega de muestras. No se admitirán a concurso las muestras de envases dañados parcial o totalmente.

No se reembolsaran los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria.

Comprobaciones

Una vez se reciban las botellas se revisarán y se les asignará un código de referencia que será lo único que los miembros del jurado conozcan en el momento de la evaluación. Las cervezas serán servidas al jurado en completa cata ciega.

Aquellos participantes que no cumplan con los requisitos descritos en las presentes bases, estarán sujetos a descalificación sin previo aviso y sin reembolso de las tarifas.

Management

La dirección del concurso será la responsable de:

- Elaborar las bases y la metodología de cata de las cervezas.
- Seleccionar a los miembros del jurado y velar por el correcto desarrollo de las evaluaciones.
- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato de las cervezas evaluadas, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del Concurso.
- Controlar la organización y el desarrollo de las sesiones de cata, así como la correcta cumplimentación de las hojas de evaluación.

La dirección se encargará de supervisar los procesos y tendrá la última palabra en cualquier situación dudosa o reclamación que pueda producirse durante las comprobaciones o las sesiones de cata.

Jurado

Todos los miembros del jurado cuentan con sobrada experiencia en la cata de evaluación de cervezas craft. La mayoría dispone de certificación BJCP, Cicerone o similar y son grandes aficionados bien conocidos en el mercado *CraftBeer* nacional.

En la página web de **MBC** (www.madridbrew.com/jueces) se podrán consultar los componentes del jurado.

Todos los miembros del jurado tienen absoluta independencia comercial con respecto a las marcas y fabricantes participantes. Esta condición es indispensable y forma parte del acuerdo entre **MBC** y Juez.

Evaluaciones

Las evaluaciones se realizarán el 11 de Mayo de 2019. La dirección se reserva la potestad de adelantar o retrasar esta fecha en función de las necesidades logísticas o comerciales que puedan surgir.

El sistema de evaluación se realizará de la siguiente manera:

- Los envases se abrirán en una habitación separada del jurado, y se presentarán a éste ya servidos y de manera completamente anónima. Se pondrá especial interés a que la temperatura de servicio sea óptima.
- Cada cerveza dispondrá de un número de referencia para que pueda ser identificada por la dirección en todo momento.
- Las muestras se evaluarán siguiendo los criterios marcados por la guía de estilo referenciada anteriormente. (*ver anexo*)
- Las evaluaciones y puntuaciones de cada cerveza inscrita se tratarán como información confidencial. Estos datos sólo se cederán a las cerveceras que soliciten los resultados individuales de sus cervezas.
- Cada panel estará formado por entre 3 y 5 jueces que puntuarán y evaluarán cada una de las entradas en tres catas diferentes sirviéndose entre 6 y 8 cervezas por ronda).

- ❖ **Catas individuales:** Cada juez puntuará de forma individual el aroma, el aspecto, el sabor, la sensación en boca y la impresión general usando la metodología BJCP.

- ❖ **Catas comparativas:** Cada juez realizará una cata comparando los diferentes aspectos de cada entrada con sus rivales en la misma ronda.
- ❖ **Catas consensuadas:** El panel en su conjunto consensuará cuáles son las que pasan a una siguiente ronda o las tres finalistas repitiendo las catas que sean necesarias.

La dirección ha escogido usar la guía de estilo de la [Brewers Association](#) ya que consideramos que es la que mejor se adapta al estado cambiante del mercado actual de IPAs y tiene unos criterios amplios de evaluación. *(El anexo de este documento los estilos participantes)*

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Reconocimientos

A los ganadores se les entregarán trofeos acreditativos de su reconocimiento:

- Categoría **IPA:** ORO, PLATA y BRONCE
- Categoría **Specialty-IPA:** ORO, PLATA y BRONCE

La organización se reserva el derecho de retirada del reconocimiento otorgado si se incumplieran cualquiera de las bases descritas en este documento.

La organización, además, entregará a los ganadores una “medalla digital” del título otorgado, para que puedan hacer difusión en etiquetas, web, Redes Sociales, packaging, etc,.... La medalla digital indicará el año y la categoría del premio, y no se podrá hacer uso de esta sin la mencionada indicación. La organización se reserva el derecho de retirar el título otorgado si se incumpliera dicho requisito.

La entrega de los trofeos se llevará a cabo en un acto durante la feria BeerMad del 17 al 19 de Mayo de 2019. El día y horario está por determinar, y depende de la organización del BeerMad.

La organización se encargará de llevar a cabo una comunicación completa sobre el resultado del concurso y las cervezas galardonadas (notas de prensa, redes sociales, web, blogs, etc.).

Promociones

Las Cerveceras ganadoras disfrutarán de la siguiente promoción:

MarketSurvey

Se crearán six-packs de degustación con las 6 cervezas ganadoras. Estos se venderán en las tiendas de la asociación **AMTEC** adscritas a la promoción. Estimamos una venta de cada cerveza finalista de más de 12 cajas (24 tercios/caja)

En los six-pack llevarán un código QR (que dirigirá a un formulario online), y un identificador único (su id de participación), mediante el cual los compradores podrán evaluar cada cerveza. Con los resultados obtenidos de este formulario, se elaborará un estudio de mercado (*market-survey*) de las cervezas finalistas que se entregará a los fabricantes ganadores. Nuestro objetivo es que más de 200 personas participen en esta acción.

El objetivo es evaluar desde el punto de vista del consumidor las características organolépticas de las cervezas: bebestibilidad, aroma, cuerpo, sensación de amargor, etc.

Para motivar la participación en este estudio, los compradores que rellenen el cuestionario participarán en el sorteo de un premio.

BlindTaps

Esta actividad se enmarcará dentro del estudio de mercado y consistirá en lo siguiente:

Los locales participantes pincharán en sus grifos las 6 cervezas finalistas.

Se hará en dos tandas, una primera tanda las 3 cervezas finalistas de la categoría IPA, y una segunda tanda las 3 cervezas finalistas de la categoría Speciality-IPA.

Los clientes participarán en una cata ciega mediante una "tabla degustación". Con cada tabla de degustación se entregará un boleto que incluirá un código QR (que dirigirá a un formulario online), y un identificador único (su id de participación), donde los compradores podrán evaluar cada cerveza.

El objetivo es evaluar las características organolépticas de las cervezas en una cata ciega: bebestibilidad, aroma, cuerpo, sensación de amargor, etc,

Para motivar la participación en este estudio, los compradores que rellenen el cuestionario participarán en el sorteo de un premio.

Estimamos una participación de al menos 6 locales, con que se traducirá en una venta de 6 barriles de cada una de las cervezas finalistas.

Gracias a estas promociones, los fabricantes finalistas, podrán vender y dar a conocer su producto en las tiendas y bares que participen en la promoción, además de conocer lo que opinan sobre su producto los consumidores finales.

Ranking

Se establecerá un ranking público de las 12 primeras clasificadas que se publicará en los canales de comunicación de **MBC**.

También se enviará a todos los participantes de manera individual y privada las evaluaciones de los jueces y un ranking comparativo de en qué puestos han quedado sus cervezas.

Si uno de los finalistas no tuviese stock suficiente, o no pudiera servir las cervezas en tiempo y forma para las promociones, la organización solicitará stock al siguiente clasificado en aras de poder llevar a cabo el estudio de mercado.

MBC indicará a los finalistas la dirección y fechas de envío de las cervezas. Las cajas de botellas deberán enviarse todas a un único punto, mientras que los barriles deberán enviarse individualmente a cada uno de los locales que participen en la promoción.

El fabricante facturará a **MBC** el importe de las cervezas. Al tratarse de una acción promocional, cuyo objetivo es un estudio de mercado, animamos a los fabricante a que los precios sean inferiores al precio habitual de distribución, para hacer atractivo el consumo a los clientes finales. Los precios deben incluir los gastos de envío. **MBC** incrementará el precio en un porcentaje necesario para cubrir los gastos de gestión: boletos de participación, kits de cata, PLV, packaging, manipulado, etc... El PVP final, tanto de los six-packs como de las tablas de degustación, será marcado por **MBC**.

Disposiciones Finales

- **MBC** podrá evaluar la veracidad de las cervezas premiadas comparándolas con muestras comerciales de la misma cerveza. En caso de duda o diferencia sustancial entre tales cervezas, la organización se reserva el derecho de cancelar los premios otorgados.
- Si el concurso se tuviera que cancelar por causas ajenas a la Organización o por cualquier otra causa, o cambiar la fecha del mismo, los participantes no podrán hacer reclamación alguna en ningún concepto, ni indemnizaciones por daños o perjuicios. En caso de cancelación y haber abonado la cuota de inscripción, esta será devuelta a los participantes.
- En ningún caso se devolverán las muestras recibidas. Las muestras sobrantes quedarán en poder de **MBC**, por si hubiera que hacer alguna comprobación, o con fines promocionales.
- Lo descrito en este documento aplica sólo a la edición 2019 de Madrid Brew Competition.
- Los datos recabados en los diferentes estudios de mercado y promociones de esta competición, serán notificados exclusivamente a los interesados.
- **MBC** se reserva el derecho a publicar los ranking de participantes.
- Los participantes aceptan expresamente que **MBC** pueda hacer uso de su marca y/o logotipo con fines promocionales y difusión del concurso.
- La cantidad de *cajas y barriles* indicados en la descripción de las promociones comerciales, son previsiones estimadas, y en ningún caso comprometen a **MBC** en el caso de que sean necesarias más o menos cantidades.
- La política de privacidad y normas legales de aplicación para este concurso así como para sus promociones comerciales y página web, se puede encontrar en <http://madridbrew.com>
- Para cualquier cuestión que pudiera derivarse de la interpretación, cumplimiento o incumplimiento de estas bases, los participantes y la Organización se someterá a Jurisdicción de los Tribunales de Madrid.

ANEXO 1 - Definición de estilos

American-Style India Pale Ale

- **Color:** Gold to copper
- **Clarity:** Chill haze is acceptable at low temperatures. Hop haze is allowable at any temperature.
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Low-medium to medium maltiness is present in aroma and flavor
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Hop aroma and flavor is high, exhibiting floral, fruity (berry, tropical, stone fruit and other), sulfur/diesel-like, onion-garlic-catty, citrusy, piney or resinous character that was originally associated with American-variety hops. Hops with these attributes now also originate from countries other than the USA.
- **Perceived Bitterness:** Medium-high to very high
- **Fermentation Characteristics:** Fruity-estery aroma and flavor may be low to high. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium-low to medium
- **Additional notes:** The use of water with high mineral content may result in a crisp, dry beer rather than a malt-accentuated version. Sugar adjuncts may be used to enhance body and balance. Hops of varied origins may be used for bitterness or for approximating traditional American character.

Original Gravity (°Plato) 1.060-1.070(14.7-17.1 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.010-1.016(2.5-4.1 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 5.0%-6.0%(6.3%-7.5%) · **Bitterness (IBU)** 50-70 · **Color SRM (EBC)** 6-12(12-24 EBC)

Pale American-Belgo-Style Ale

- **Color:** Gold to light brown
- **Clarity:** Chill haze is acceptable at low temperatures
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Low
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Medium to very high, exhibiting American-type hop aromas not usually found in traditional Belgian styles.
- **Perceived Bitterness:** Medium to very high
- **Fermentation Characteristics:** Fruity-estery aroma is low to moderate. Fruity-estery flavor should be medium to high. Belgian yeast attributes such as banana, berry, apple, coriander, spice and/or smoky-phenolic should be in balance with malt and hops. Diacetyl, sulfur and *Brettanomyces* should not be perceived.
- **Body:** Medium-low to medium
- **Additional notes:** Pale American-Belgo-Style Ales are either 1) non-Belgian beer types portraying the unique characters imparted by yeasts typically used in big, fruity Belgian-style ales, or 2) defined Belgian-style beers displaying a unique character of American hops. These beers are unique unto themselves. *When using these guidelines as the basis for evaluating entries at*

competitions, brewers may be asked to provide supplemental information about entries in this category to allow for accurate evaluation of diverse entries. Such information might include the underlying beer style upon which the entry is based, or other information unique to the entry such as ingredients or processing which influence perceived sensory outcomes. Competition organizers may create subcategories which reflect groups of entries based on color, hop varieties, microflora, fruit, spices or other ingredients, wood aging, etc.

Original Gravity (°Plato) Varies with style · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** Varies with style · **Alcohol by Weight (Volume)** Varies with style · **Bitterness (IBU)** Varies with style · **Color SRM (EBC)** 5-15(10-30 EBC)

American-Style Brown Ale

- **Color:** Deep copper to very dark brown
- **Clarity:** Chill haze is acceptable at low temperatures
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Roasted malt, caramel and chocolate aromas and flavors should be medium.
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Low to medium
- **Perceived Bitterness:** Medium to high
- **Fermentation Characteristics:** Low to med-low. Fruity-estery aromas and flavors may be present. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium

Original Gravity (°Plato) 1.040-1.060(10-14.7 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.010-1.018(2.6-4.6 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 3.3%-5.0%(4.2%-6.3%) · **Bitterness (IBU)** 25-45 · **Color SRM (EBC)** 15-26(30-52 EBC)

American-Style Black Ale

- **Color:** Very dark to black
- **Clarity:** Opaque
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Low to low-medium caramel malt and dark roasted malt aromas may be evident. Low to low-medium caramel malt and dark roasted malt flavors are evident. Astringency and burnt character of roast malt should be absent.
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Hop aroma and flavor is medium-high to high, with fruity, citrusy, piney, floral, herbal or other aromas derived from hops of all origins.
- **Perceived Bitterness:** Medium-high to high
- **Fermentation Characteristics:** Fruity-estery aromas and flavors should be low to medium. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium

Original Gravity (°Plato) 1.056-1.075(13.8-18.2 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.012-1.018(3.1-4.6 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 5.0%-6.0%(6.3%-7.6%) · **Bitterness (IBU)** 50-70 · **Color SRM (EBC)** 35+(70+ EBC)

Double Hopy Red Ale

- **Color:** Deep amber to dark copper/reddish-brown
- **Clarity:** Chill haze is acceptable at low temperatures
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Medium to medium-high caramel malt character should be present in flavor and aroma. Low to medium biscuit or toasted malt character may also be present.
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Hop aroma is high, derived from any variety of hops. Hop flavor is high and balanced with other beer attributes.
- **Perceived Bitterness:** High to very high
- **Fermentation Characteristics:** Alcohol content is medium to high. Complex alcohol flavors may be evident. Fruity-estery aromas and flavors are medium. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium to full

Original Gravity (°Plato) 1.058-1.080(14.3-19.3 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.015-1.024(3.9-6.1 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 4.9%-6.3%(6.1%-7.9%) · **Bitterness (IBU)** 45-80 · **Color SRM (EBC)** 10-17(20-34 EBC)

Session India Pale Ale

- **Color:** Gold to copper
- **Clarity:** Chill haze is acceptable at low temperatures. Hop haze is allowable at any temperature.
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** A low to medium maltiness should be present in aroma and flavor.
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Hop aroma and flavor are medium to high and can display qualities from a wide variety of hops from all over the world. Overall hop character is assertive.
- **Perceived Bitterness:** Medium to high
- **Fermentation Characteristics:** Fruity-estery aroma and flavor is low to medium. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Low to medium
- **Additional notes:** Beers exceeding 5.0% abv are not considered Session India Pale Ales. Beers under 5.0% abv (4.0% abv) which meet the criteria for another classic or traditional style category are not considered Session India Pale Ales.

Original Gravity (°Plato) 1.038-1.052(9.5-12.9 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.008-1.014(2-4.6 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 3.0%-4.0%(3.7%-5.0%) · **Bitterness (IBU)** 40-55 · **Color SRM (EBC)** 4-12(8-24 EBC)

Juicy or Hazy India Pale Ale

- **Color:** Straw to deep gold
- **Clarity:** Low to very high degree of cloudiness is typical of these beers. Starch, yeast, hop, protein and/or other compounds contribute to a wide range of hazy appearance within this category.
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Low to low-medium malt aroma and flavor may be present
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Medium-high to very high hop aroma and flavor are present, with attributes typical of hops from any origin
- **Perceived Bitterness:** Medium-low to medium
- **Fermentation Characteristics:** Low to medium fruity-estery aroma and flavor may be present, but are usually overwhelmed by hop fruitiness. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium-low to medium-high. Perceived silky or full mouthfeel may contribute to overall flavor profile.
- **Additional notes:** Grist may include a small amount of oat, wheat or other adjuncts to promote haziness. Descriptors such as “juicy” are often used to describe the taste and aroma hop-derived attributes present in these beers.

Original Gravity (°Plato) 1.060-1.070(14.7-17.1 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.008-1.016(2.0-4.1 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 5.0%-6.0%(6.3%-7.5%) · **Bitterness (IBU)** 50-70; may differ from perceived bitterness · **Color SRM (EBC)** 4-7(8-14 EBC)

Imperial or Double India Pale Ale

- **Color:** Gold to copper
- **Clarity:** Chill haze is acceptable at low temperatures. Haze created by dry hopping is allowable at any temperature.
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Low to high
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** Hop aroma and flavor is very high. Hop character should be fresh and evident, derived from any variety of hops. Hop flavor should not be harsh.
- **Perceived Bitterness:** Very high but not harsh
- **Fermentation Characteristics:** Alcohol content is medium-high to high and evident. Fruity-estery aroma and flavor is medium to high. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium to full
- **Additional notes:** This style of beer should exhibit the fresh character of hops. Oxidized or aged character should not be present.

Original Gravity (°Plato) 1.070-1.100(17.1-23.7 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.012-1.020(3.1-5.1 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 6.0%-8.4%(7.6%-10.6%) · **Bitterness (IBU)** 65-100 · **Color SRM (EBC)** 5-13(10-26 EBC)

Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale

- **Color:** Straw to deep gold
- **Clarity:** Low to very high degree of cloudiness is typical of these beers. Starch, yeast, hop, protein and/or other compounds contribute to a wide range of hazy appearance within this category.
- **Perceived Malt Aroma & Flavor:** Low to high malt aroma and flavor may be present
- **Perceived Hop Aroma & Flavor:** High to very high hop aroma and flavor are present, with attributes typical of hops from any origin.
- **Perceived Bitterness:** Low to medium. Perceived impression of bitterness is soft and well-integrated into overall balance, and may differ significantly from measured or calculated IBU levels.
- **Fermentation Characteristics:** Low to medium fruity-estery aroma and flavor may be present, but are usually overwhelmed by hop character. Diacetyl should not be perceived.
- **Body:** Medium to high. Perceived silky or full mouthfeel may contribute to overall flavor profile.
- **Additional notes:** Grist may include a small amount of oat, wheat or other adjuncts to promote haziness. Descriptors such as “juicy” are often used to describe the taste and aroma hop-derived attributes present in these beers.

Original Gravity (°Plato) 1.070-1.100(17.1-23.7 °Plato) · **Apparent Extract/Final Gravity (°Plato)** 1.012-1.020(3.1-5.1 °Plato) · **Alcohol by Weight (Volume)** 6.0%-8.4%(7.6%-10.6%) · **Bitterness (IBU)** 65-100; may differ from perceived bitterness · **Color SRM (EBC)** 4-7(8-14 EBC)