



**St-Malo
CRAFT BEER
Expo**

#4

SALON de la
BIÈRE
ARTISANALE
24 · 25 · 26 MARS 2023
SAINT-MALO



Organisé en
Partenariat
avec le



CRAB
COLLECTIF BREVAIS DES
AMATEURS DE BIÈRES

4^e Concours de brassage Amateur du Saint-Malo Craft Beer Expo

Saint-Malo Craft Beer Expo en partenariat avec le **CRAB** invitent les brasseurs amateurs à participer à son 4^e CONCOURS NATIONAL DE BRASSAGE AMATEUR. **3 GAGNANTS** seront récompensés.

Pour cette édition, une nouveauté, deux styles BJCP sont proposés: **la RYE IPA et KOLSCH**. Chaque participant peut proposer au maximum qu'une seule bière par style. Il y a donc un maximum de deux bières proposées par brasseur-e-s. Pour ce concours, nous vous proposons de brasser un ou deux styles de bière.

Le jury suivra les règles et spécificités des concours BJCP. En particulier, les bières seront jugées en fonction de leur correspondance au BJCP

La **rye IPA** se démarque de sa grande sœur l'American IPA principalement par l'ajout de malt de seigle (de 15 à 20 %) dans sa conception. L'utilisation de seigle donne une bière légèrement plus sèche avec des notes épicées. Pour plus d'information sur ce style, veuillez consulter soit le site du BJCP > en anglais, <https://www.bjcp.org/style/2015/21/21B/specialty-ipa-rye-ipa/> soit une traduction réalisée par le forum brassage amateur (en français, https://www.brassageamateur.com/wiki/Guide_de_styles_BJCP/21B._5._Rye_IPA/)

La **Kolsch** est une bière de tradition allemande, originaire de la ville de Cologne (Köln en allemand) dont les premiers exemples remontent au Moyen Âge. Une de ses particularités est qu'il s'agit d'une bière de fermentation haute qui subit une période de garde à froid prolongée comme les lagers. De même, vous trouverez de plus amples informations sur ce style soit sur le site du BJCP > en anglais, <https://www.bjcp.org/style/2015/5/5B/kolsch/> soit une traduction réalisée par le forum brassage amateur (en français, https://www.brassageamateur.com/wiki/Guide_de_styles_BJCP/5B._K%C3%B6lsch/)

Un jury composé de professionnels de la bière (zythologues, brasseurs professionnels et amateurs) se réunira entre le lundi 18 mars et le vendredi 24 mars 2023, afin de noter chaque bière participante selon un barème standard (respect du style annoncé, équilibre, défauts / faux goûts). Un retour complet sera donné à chaque brasseur amateur.



St-Malo
CRAFT BEER
Expo

#4

SALON de la

BIÈRE
ARTISANALE

24 · 25 · 26 MARS 2023
SAINT-MALO



Organisé en
Partenariat
avec le



CRAB
COLLECTIF RENNAIS DES
AMATEURS DE BIÈRES

LE RÉGLEMENT

Comment participer ?

ÉTAPE 1 - VOTRE INSCRIPTION (exclusivement par courrier électronique)

Inscriptions ouvertes du **jusqu'au vendredi 3 mars 2023**

- **Acheter un billet d'entrée 1 jour à 8 €** - billetterie en ligne (fait office de droit d'inscription demandé aux participant(e)s)
- **Envoyer un email à crab-concours@framalistes.org** avec en pièce jointe votre billet d'entrée (scan, photo)
- **Réceptionner l'email de confirmation** de votre participation, votre bulletin d'inscription avec votre N° de participant.

ÉTAPE 2 - PRÉPARATION DE VOS ÉCHANTILLONS

- **Inscrire son numéro de participant sur ses bouteilles** (minimum 3 bouteilles 33 cl ou 3 x 75 cl.) Les bouteilles ne devront pas comporter d'autre étiquetage que ce numéro de participant (sous peine de disqualification).
- **Retourner par email la fiche d'inscription complétée à crab-concours@framalistes.org**
- **Réception et dépôt des échantillons avant le 17 mars 2023, 19 h.**

ÉTAPE 3 - DÉPÔT - ENVOI

Points de dépôts : Saint-Malo : L'Écume des bières, 5 rue des Cordiers
Rennes : Chez Alain 18 rue Poullain Duparc

Envoi postal : Saint-Malo Craft Beer Expo, 34 bis rue Philippe Lebon 35000 Rennes
IMPORTANT: Les frais d'envoi et les précautions d'emballage sont à la charge des participant(e)s. Les organisateurs ne pourront être tenus pour responsables des aléas du transport, notamment de la casse des bouteilles.

**Ne déposez pas (ou n'envoyez pas) vos échantillons avant
d'avoir reçu votre numéro de participant**



**St-Malo
CRAFT BEER
Expo**

#4

SALON de la

**BIÈRE
ARTISANALE**

24 · 25 · 26 MARS 2023
SAINT-MALO



Organisé en
Partenariat
avec le



CRAB
COLLECTIF BRETON DES
AMATEURS DE BIÈRES

- **L'annonce des gagnants** se fera le samedi 25 mars 2023 à vers 17 h durant le festival.
- Les 3 gagnants seront invités à monter sur la scène pour se voir remettre leurs lots.
- Les gagnants absents seront contactés via les informations laissées dans le formulaire d'inscription et auront jusqu'au samedi 29 avril 2023 pour récupérer leurs lots à la direction du salon, 34 bis rue Philippe Lebon à Rennes.
- La participation au concours pourra être reçue jusqu'au vendredi 3 mars 2023 inclus.
- Les participants doivent être majeurs.

- Chaque participant(e) ne peut présenter jusqu'à deux bières au concours.
- En aucun cas les échantillons présentés par un(e) participant(e) ne peuvent avoir été brassés par une tierce personne. Tout(e) candidat(e) s'engage à présenter sa propre production sous peine de voir annuler sa participation.
- Votre inscription vous engage à avoir lu le règlement du concours et à vous y conformer. En cas de non-respect de celui-ci, votre participation au concours sera annulée et les frais d'inscriptions (billet d'entrée 1 jour) ne vous seront pas remboursés.
- Les informations demandées seront utilisées par Saint-Malo Craft Beer Expo, notamment pour la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site internet de Saint-Malo Craft Beer Expo. En application des articles 39 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, les participant(e)s bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui les concernent en s'adressant à l'organisation de l'événement.

Lots offerts par :



St-Malo
CRAFT BEER
Expo

#4

SALON de la
BIÈRE
ARTISANALE
24 · 25 · 26 MARS 2023
SAINT-MALO



Organisé en
Partenariat
avec le



CRAB
COLLECTIF RENNAIS DES
AMATEURS DE BIÈRES

Les lots des 3 finalistes

Rang 1 :

- Un Van Tour de 2 jours en van aménagé tout confort 4 places **Black Sheep***
- 4 cuves de fermentation + un assortiment de levures + t-shirt - **B Maker**
- 1 lot de houblons **Hop France - Comptoir Agricole**
- Du bon malt - **Castel Malting**
- Du matériel pour brasser - **Brasser sa bière - Amos Industrie**
- Des levures, un max de goodies + vêtements... - **Fermentis by Lesaffre**
- 1 Pass "Duo" Destination Bière Art - **Bière Art**
- 1 coffret de 6 bouteilles (33 cl) +1 T-shirt 2023 - **Saint-Malo Craft Beer Expo**



LOCATION DE CAMPERVAN



Amos Industrie



Fermentis
by Lesaffre



DÉNICHEUR DE SAVEURS
BIERE-ART.COM

Rang 2 :

- 1 lot de houblons **Hop France - Comptoir Agricole**
- 2 cuves de fermentation + des sachets de levures + t-shirt - **B Maker**
- Du bon malt - **Castel Malting**
- Du matériel pour brasser - **Brasser sa bière - Amos Industrie**
- Deux levures, un max de goodies... - **Fermentis by Lesaffre**
- 1 Pass "Duo" Destination Bière Art - **Bière Art**
- 1 coffret de 6 bouteilles (33 cl) +1 T-shirt 2023 - **Saint-Malo Craft Beer Expo**

Rang 3 :

- 1 lot de houblons **Hop France - Comptoir Agricole**
- 1 cuve de fermentation + t-shirt - **B Maker**
- Du bon malt - **Castel Malting**
- Une levure, des goodies - **Fermentis by Lesaffre**
- 1 Pass "Duo" Destination Bière Art - **Bière Art**
- 1 coffret de 2 bouteilles (75 cl) +1 T-shirt 2023 - **Saint-Malo Craft Beer Expo**

* Durée de validité du lot une année (à partir de la date de remise du lot) Lot valable pour 2 jours (du vendredi soir au dimanche soir ou du samedi matin au lundi matin) hors gros week-end (Pâques, 1er mai, 8 mai, Ascension, Pentecôte, 14 juillet, 15 août, 11 novembre, Noël 2023.) et vacances scolaires. Les frais de subsistances (carburant, restauration, options) restent à la charge du gagnant. Les lots seront à retirer au plus tard avant le samedi 29 avril 2023. Aucun envoi ne sera fait.