

# PIWNA NUTA

## konkurs piwnych innowacji

# 2021



## PIWNA NUTA 2021 – KONSUMENCKI KONKURS PIWNYCH INNOWACJI

### REGULAMIN

Konkurs Piwnych Innowacji Piwna Nuta 2021 odbędzie się w poniedziałek **13 września 2021** podczas **Polskiego Kongresu Browarniczego** w hotelu Rzeszów w Rzeszowie o godz. 20.00.

#### I Zgłaszanie piw do konkursu Piwna Nuta 2021

1. Do konkursu mogą być zgłaszane wszelkie piwa, napoje piwne oraz piwa z dodatkami (pulpy owocowe, soki, syropy, zioła, ekstrakty ziołowe, naturalne aromaty etc.) w dowolnych proporcjach. Dopuszczalne jest stosowanie cukru (syropów cukrowych) jako substancji słodzącej.
2. Podmiotami zgłaszającymi do Konkursu mogą być ich producenci lub działający w ich imieniu dystrybutorzy.
3. Zgłoszenie piwa do Konkursu należy przesłać mailem [biuro@bikotech.pl](mailto:biuro@bikotech.pl) w terminie do 13 sierpnia 2021 r.
4. Podmiot zgłaszający powinien dostarczyć do organizatora dane piwo w ilości **60 butelek/puszek o pojemności 500 ml każda** (lub ekwiwalent tej ilości w butelkach/puszkach o mniejszej lub większej pojemności).
5. Piwa należy dostarczyć bezpośrednio do hotelu Rzeszów, al. Józefa Piłsudskiego 44. 35-001 Rzeszów w nieprzekraczalnym terminie do godz. 18:00 dnia 10 września 2021 r. (piątek).

#### II Kategorie konkursowe

1. O wyborze kategorii decyduje podmiot zgłaszający piwo do konkursu.
2. W przypadku wątpliwości przy ustalaniu i kategorii można skontaktować się z Dyrektorem Konkursu, Markiem Gogolą [biuro@sztuka-degustacji.pl](mailto:biuro@sztuka-degustacji.pl)
3. Kategorie konkursowe z krótkim opisem – znajdują się w załączniku nr 1.

#### III Ocena piw

1. **Każdy uczestnik Polskiego Kongresu Browarniczego w Rzeszowie będzie mógł oddać swój głos, wybierając w każdej kategorii najlepsze, jego zdaniem, piwo.** Ocena sensoryczna będzie odbywać się na zakodowanych próbkach zgłoszonych piw.
2. **Każdy głos oznacza jeden punkt.** W każdej kategorii wygrywają piwa, które otrzymały największą liczbę punktów.
3. Nad organizacją i przebiegiem Konkursu czuwa Dyrektor Konkursu.

#### IV Nagrody i ogłoszenie wyników

1. W każdej kategorii konkursowej mogą zostać przyznane medale Złoty, Srebrny i Brązowy.
2. Informacja o kolejnych miejscach poza medalowymi nie będzie upubliczniona.

- Ogłoszenie wyników odbędzie się w trakcie uroczystej **Gali Polskiego Kongresu Browarniczego** dn. 14 września 2021 w Rzeszowie.
- Oficjalna strona konkursu znajduje się pod adresem [www.goodcontest.pl](http://www.goodcontest.pl)

### V Opłaty i sprawy administracyjne

- W konkursie uczestniczą piwa, których producenci wnieśli opłatę w kwocie 300 zł netto (+23%Vat) od każdego zgłoszonego produktu na konto organizatora, na podstawie otrzymanej faktury proforma.
- Organizatorem konkursu jest firma Bikotech sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Kościuszki 29 w Żorach.
- Zgłaszający piwo czyni to w formie dobrowolnej deklaracji. W przypadku naruszenia regulaminu lub niedostosowania się do jego wymogów organizator może wycofać piwo z Konkursu. W takich przypadkach opłata nie podlega zwrotowi.
- Organizator może odebrać wszelkie prawa do nagrody w każdym momencie w przypadku zatajenia lub zadeklarowania nieprawdziwych informacji przez Zgłaszającego.
- W przypadku zajęcia miejsca medalowego – Zgłaszający otrzymuje prawo do zamieszczania wizualizacji medali konkursowych Piwna Nuta na wszelkich materiałach reklamowych, bez ponoszenia dodatkowych kosztów.
- Wszelkie sprawy sporne mogą być rozstrzygane polubownie, w tym reklamacje – na piśmie.

Dyrektor Konkursu Piwna Nuta 2021

Marek Gogola

Przewodnicząca Komitetu Organizacyjnego

Aleksandra Wojnarowska

### Załącznik 1 – do regulaminu Konkursu Piwna Nuta 2021

Symbol i nazwa kategorii medalowych	Uwagi
1. Owocowe	Piwa z dodatkiem dowolnej ilości różnych owoców, soków owocowych, syropów owocowych, naturalnych aromatów owocowych.
2. Inspirowane alkoholami	np. mojito, margarita, krwawa mary, gin daisy, whisky, rum, brandy, burbon, wino etc.
3. Smaki świata	np. czekoladowe, kawowe, śmietanowe, ziołowe, różane, jaśminowe etc.
4. Bezalkoholowe	Piwa o maksymalnej zawartości alkoholu 0,5%