



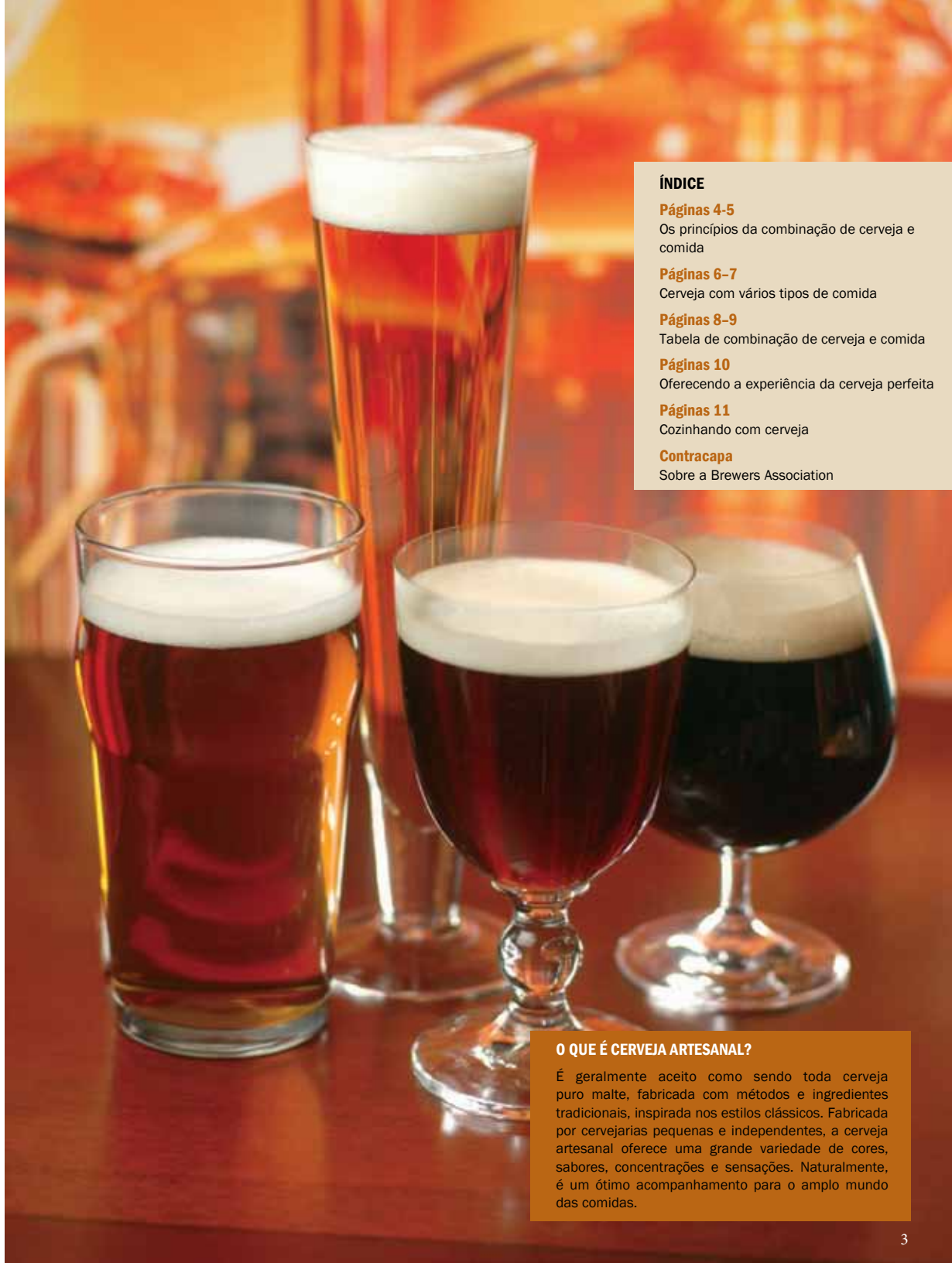
**CERVEJA  
ARTESANAL  
AMERICANA E  
COMIDA:**

**COMPANHEIRAS  
PERFEITAS**

**BVA**  
BREWERS  
ASSOCIATION

## CENÁRIO QUENTE DA CERVEJA ARTESANAL NOS EUA

Durante os anos 60 e 70, muitos jovens americanos viajaram ao exterior, em busca de novas e empolgantes experiências. Entre essas estiveram os encontros memoráveis com as clássicas cervejas europeias. Ao retornar, alguns dos viajantes buscaram recriar aquelas experiências produzindo cerveja, primeiramente em casa, e depois em pequenas cervejarias comerciais. Por volta de 1980, havia quatro ou cinco destas novas cervejarias artesanais. Atualmente, mais de 2.200 cervejarias pequenas, independentes e tradicionais estão criando interpretações americanas empolgantes e únicas de todo tipo imaginável de cerveja. Esta abundância de cervejas saborosas levou a um crescimento econômico. A categoria americana de cerveja artesanal continua a crescer rapidamente. Os amantes de cerveja claramente apreciam o sabor, diversidade e qualidade do novo cenário cervejeiro americano. Estas cervejarias criativas têm produzido uma variedade de deliciosas cervejas para combinar com praticamente todo tipo de comida. Aqui apresentamos uma breve introdução aos prazeres da cerveja artesanal americana como acompanhamento das refeições. Aproveite!



### ÍNDICE

#### **Páginas 4-5**

Os princípios da combinação de cerveja e comida

#### **Páginas 6-7**

Cerveja com vários tipos de comida

#### **Páginas 8-9**

Tabela de combinação de cerveja e comida

#### **Páginas 10**

Oferecendo a experiência da cerveja perfeita

#### **Páginas 11**

Cozinhando com cerveja

#### **Contracapa**

Sobre a Brewers Association

### O QUE É CERVEJA ARTESANAL?

É geralmente aceito como sendo toda cerveja puro malte, fabricada com métodos e ingredientes tradicionais, inspirada nos estilos clássicos. Fabricada por cervejarias pequenas e independentes, a cerveja artesanal oferece uma grande variedade de cores, sabores, concentrações e sensações. Naturalmente, é um ótimo acompanhamento para o amplo mundo das comidas.

## COMO COMBINAR CERVEJA E COMIDA

Por séculos, cerveja e comida têm sido apreciadas juntas como parte da boa vida. A natureza da cerveja, por ser baseada em grãos, a torna um alimento, e a grande variedade de sabores, aromas e texturas faz dela uma combinação perfeita para praticamente todos os tipos de comidas, desde uma salsicha artesanal até o prato gourmet mais luxuoso. Escolher cervejas e comidas que realcem umas às outras significa prestar atenção às qualidades gustativas de ambas. Temos algumas sugestões que tornarão sua experiência mais agradável e bem-sucedida.

Para uma ótima combinação de cerveja e comida, algumas coisas devem ser consideradas. Aqui estão os conceitos mais importantes:

- **Combine concentração com concentração.** É senso comum que pratos delicados funcionam melhor com cervejas delicadas, e é igualmente verdadeiro que comidas com sabor forte pedem por cervejas assertivas. A intensidade de sabor pode envolver vários aspectos: concentração alcoólica, personalidade do malte, amargor do lúpulo, doçura, riqueza, aroma torrado e assim por diante.
- **Encontre harmonias.** As combinações frequentemente funcionam melhor quando elas compartilham um sabor em comum ou elementos de aroma. O sabor de nozes de uma Ale castanha estilo inglês com um queijo cheddar caseiro; os sabores profundos e torrados de uma Imperial Stout com trufas de chocolate; e os sabores ricos e caramelados de uma Lager Oktoberfest com porco assado são todos exemplos disso.



### Algumas ideias adicionais quanto a saborear cerveja e comida juntas:

- **Busque inspiração na culinária clássica.** A culinária de países que consomem cerveja oferece várias combinações ótimas de cerveja e comida. Schnitzel (vitela) com uma Lager clara pode parecer óbvio, mas quem teria imaginado juntar uma Stout com ostras? Combinações clássicas como essa podem ser encontradas quando se procura por elas, além de oferecer um ótimo início para explorações adicionais.
- **A prática leva à perfeição.** Nem todas as combinações saem como esperado – pode ser divertido se você aprender a apreciar o inesperado. Desenvolva as coisas que funcionam e continue procurando pelas combinações mágicas.
- **Considere a sazonalidade.** Assim como comida e cerveja leves nos meses quentes de verão ou cerveja mais pesada no inverno, as cervejas e comidas de uma determinada estação combinam mais naturalmente entre si e agradam o humor também.

- **Contraste e complemento.** Todas as combinações de cerveja e comida deveriam envolver estes dois princípios. Algumas combinações vão depender mais dos contrastes, enquanto outras, dos sabores complementares, porém todas devem buscar algum tipo de equilíbrio. A tabela à esquerda mostra os elementos de contraste importantes.

### CERVEJA E COMIDA: INTERAÇÕES ESPECÍFICAS

Sabor da cerveja	Interação	Comida
<b>Amargor do lúpulo</b> Malte torrado Carbonatação Álcool	Equilibra	<b>Doçura</b> Riqueza (gordura)
<b>Doçura</b> Maltagem	Equilibra	<b>Tempero</b> (picante) Acidez
<b>Amargor do lúpulo</b>	<b>Enfatiza</b>	<b>Tempero</b> (picante)

- **Considere a doçura, amargor, carbonatação, calor (especiarias) e riqueza.** Isto pode parecer um pouco complicado, mas é realmente bastante simples. As características específicas da comida e da cerveja interagem uma com a outra de modos previsíveis. Aproveitar-se dessas interações garante que a comida e a cerveja se equilibrarão, dando cada uma o desejo de provar a outra.

Não tenha medo de experimentar coisas e buscar novas possibilidades. As melhores combinações ainda estão por serem descobertas. E lembre-se: a cerveja é uma experiência prazerosa, por isso, divirta-se!



Lembre-se que as propostas acima são apenas sugestões, e não regras absolutas. A experiência da cerveja artesanal americana foi fundamentada em criatividade e experimentação. Esperamos que você adote esse espírito em sua jornada de cerveja e comida.

## CERVEJA COMO APERITIVO (SALADAS E APERITIVOS)

Cervejas frescas e refrescantes é a melhor maneira de iniciar uma refeição. Cervejas de trigo mais leves podem ser uma combinação perfeita para saladas, embora o amargor das verduras algumas vezes pede por uma Pilsener lupulada. Uma Ale loira floral fica ótima com atum seco. Uma Ale clara americana lupulada pode equilibrar a riqueza de aperitivos como tortinhas de queijo. Saison picante é o contraste perfeito para o camarão à New Orleans. Uma saborosa Ale vermelha ou Lager âmbar pode ser o par ideal para um peixe defumado – ou você pode escolher brindar com uma Stout fresca e seca.

A ideia é criar uma ótima experiência sem desgastar o paladar. Procure por cervejas que sejam leves de corpo e não agressivamente amargas.



## CERVEJA COM SOBREMESA

Embora desafiadora com vinhos, a sobremesa funciona belamente com cerveja. Cervejas ricas e saborosas são necessárias para equilibrar a doçura da maioria das sobremesas. Pequenos cervejeiros americanos adoram produzir esses estilos, então há várias opções. Sobremesas frutadas podem ser combinadas com uma Tripel clara forte. Pudim de pão caramelado ou torta de nozes pedem por algo com qualidades semelhantes – uma Old Ale desempenha lindamente esse papel. Itens muito doces como cheesecake, crême brûlée ou bolo de cenoura podem oferecer uma experiência memorável com cervejas altamente lupuladas como uma IPA dupla. As qualidades temperadas e cítricas de muitas cervejas funcionam bem com sobremesas que destacam sabores semelhantes.

O chocolate ama uma cerveja escura. O chocolate ao leite fica maravilhoso com Ales escuras fortes, de inspiração belga. Bolos de chocolate sem farinha ou trufas pedem por uma Imperial Stout bem escura. Fruit Beers (cervejas de frutas) têm uma afinidade óbvia com sobremesas de frutas, mas elas podem ficar mágicas com chocolate também.



## CERVEJA E PRATOS PRINCIPAIS

Há uma cerveja perfeita para quase todo prato principal, contanto que você se lembre de combinar a intensidade da cerveja com a comida. Para pratos mais leves como peixe grelhado, uma Pilsener é um deleite. Para frango assado, uma Lager maltada ou Ale clara ficam ótimas. O doce calor de um churrasco pode ser domado por uma cerveja como uma Mailbock ou uma Abbey Dubbel. Para carne grelhada ou assada, uma Porter ou Stout cálidas são escolhas excelentes.



## CERVEJA E QUEIJO

A vívida carbonatação e lupulagem fresca da cerveja conseguem lidar com a riqueza do queijo que reveste a boca. Cervejas de intensidade média casam com muitos queijos, mas um tão forte quanto o Stilton requer um Barley wine (vinho de cevada) assertivo.

O aroma herbáceo e floral de lúpulo de uma IPA se mistura muito bem com o complexo aroma de queijo azul, enquanto o amargor limpa o paladar. Uma Hefeweizen aromática faz uma bela combinação com um simples Chèvre (queijo de cabra). Fruit Beers ficam excelentes com queijos de maturação suave como o Brie. Uma Stout com cheddar envelhecido é outro par ótimo, e para os aventureiros, uma Porter defumada com queijo defumado é uma alegria rústica.

Tipo de cerveja	Impacto de				Comidas sugeridas	Queijo	Sobremesa	Coppo	Temperatura para servir
	Alcool	Sabor	Cor	Amargor					
1. <b>Kölsch, Cream Ale, Ale loira</b>					Comida mais leve: frango, saladas, salmão, linguíça frita, queijo Monterey jack.	Queijo Monterey jack, Brick ou outro queijo semelhante, leve e com aroma de nozes.	Bolo leve de damasco ou tangerina, torta de creme de limão.		4,5-7 °C 40-45 °F
2. <b>Bitter estilo britânico</b>					Ampla variedade de comidas: frango ou porco assado, peixe com fritas; queijo suave.	Queijo inglês suave como o Lancashire ou Leicester.	Biscoitos de aveia, passas e nozes, ou algum outro prato básico que sacia.		10-13 °C 50-55 °F
3. <b>Ale clara</b>					Ampla variedade de comidas: torta de carne, queijo inglês; ótimo com hambúrguer!	Queijo inglês como o cheddar ou Derby com sálvia.	Flan de abóbora, pudim de pão, bananas Foster.		10-13 °C 50-55 °F
4. <b>Índia Pale Ale</b>					Comida forte, temperada (clássica com curry!); sobremesas doces e encorpadas como bolo de cenoura.	Queijo mais suave como gorgonzola ou cambozola.	Torta de maçã caramelada, bolo de gengibre, pudim de arroz e caqui.		10-13 °C 50-55 °F
5. <b>IPA dupla/imperial</b>					Peito bovino defumado, cordeiro grelhado; filé de frango frito à moda sulina (EUA).	Gorgonzola americano artesanal acre e rico.	Sobremesas muito doces como bolo de cenoura, cheesecake caramelado ou crème brûlée.		10-13 °C 50-55 °F
6. <b>Ale âmbar/vermelha</b>					Ampla variedade de comidas: frango, frutos do mar, hambúrgueres; ótimo com culinária picante.	Queijo Port-Salut ou outro queijo levemente azedo.	Peras escalfadas com doce de leite, bolo de banana, biscoitos de noz-peca.		10-13 °C 50-55 °F
7. <b>Scotch Ale/Wee Heavy</b>					Carne assada ou grelhada, cordeiro, carne de caça, salmão defumado.	Queijo de ovelha envelhecido: Queijo Mizithra ou Idiazabal (defumado!).	Brilhante com pudim de pasta de caramelo ou bolinhos com gotas de chocolate.		10-13 °C 50-55 °F
8. <b>Ale castanha, Altbier</b>					Comidas cálidas: porco assado, salsicha defumada, salmão grelhado.	Gouda envelhecido ou um Cheshire esfarelento.	Bolo de amêndoas ou de nozes com bordo, bolinhos fritos de pera, crocante de castanha.		10-13 °C 50-55 °F
9. <b>Abbey Dubbel</b>					Churrasco, ensopados de carne, um bom bife grosso ou assado de costela defumada.	Queijo tipo Abbey de casca lavada ou Morbier francês.	Divino com chocolate ao leite; trufas amanteigadas, pudim de pão com chocolate.		10-13 °C 50-55 °F
10. <b>Abbey Tripel, Strong Golden Ale</b>					Comida temperada à Cajun, bolos de caranguejo, faisão ou peru assado.	Queijo tipo triple-creme como o St. Andre ou Explorateur.	Sobremesas sem chocolate: Torta de amareto com damasco, baklava, torta Linzer.		4,5-7 °C 40-45 °F
11. <b>Old ou Strong Ale</b>					Pratos grandes e intensos como rosbife, cordeiro ou carne de caça, grelhados ou assados.	Queijo Double Gloucester ou outro queijo rico, moderadamente envelhecido.	Torta de ameixa e nozes com especiarias, canoli clássico, maçã refogada com caramelo.		10-13 °C 50-55 °F
12. <b>Barley Wine</b>					Prevalece facilmente sobre a maioria dos pratos. Fica melhor com queijos fortes ou sobremesa.	Queijo Stilton e nozes são um clássico revisitado. Quem precisa de vinho do porto?	Sobremesas ricas e doces: Torta de avelã com chocolate, cheesecake de caramelo.		10-13 °C 50-55 °F
13. <b>Porter</b>					Comida assada ou defumada: churrasco, salsichas, carne assada, peixe enegrecido.	Queijo de leite de vaca como o Tilsit ou Gruyère.	Biscoitos de chocolate com manteiga de amendoim, barrinhas de coco tostado.		10-13 °C 50-55 °F
14. <b>Stout seca</b>					Comida cálida e rica: bife, torta de carne; um clássico com ostras cruas.	Queijo tipo irlandês como o cheddar de Dublin.	Suflé de chocolate, tiramisu, mousse de café com leite e mascarpone.		10-13 °C 50-55 °F
15. <b>Stout doce ou de aveia Stout</b>					Comida picante e rica como carne de churrasco, mole de Oaxaca ou pratos Szechuan cálidos.	Ótimo com cheddar muito amanteigado e bem envelhecido.	Bolo de chocolate expresso, carolinas, profiteroles.		10-13 °C 50-55 °F
16. <b>Imperial Stout</b>					Prevalece facilmente sobre a maioria dos pratos, mas se destaca no foie gras e ganho defumado.	Queijo de longa idade: Gouda, parmesão ou cheddar.	Trufas de chocolate escuro, bolo mousse de chocolate com framboesa.		10-13 °C 50-55 °F
17. <b>Hefeweizen</b>					Ótima com comidas mais leves: saladas, frutos do mar, sushi; clássica com salsicha branca	Queijo simples de cabra ou com ervas como o Boursin.	Bolinho de morango, pavê de frutas ou outra sobremesa muito leve; torta de lima-da-pérsia.		4,5-7 °C 40-45 °F
18. <b>American Wheat Ale</b>					Melhor com comidas muito leves: saladas, sushi, pratos com legumes.	Mozarela de búfala ou queijo Brick de Wisconsin.	Geralmente muito leve para sobremesas, mas pode combinar com frutas frescas ou sopa de frutas.		4,5-7 °C 40-45 °F
19. <b>Witbier</b>					Ótima com pratos mais leves de frutos do mar - clássica com mexilhões cozidos.	Mascarpone ou queijo com ervas espalhado em biscoitos salgados.	Crepes de laranja e banana, sorbet de laranja sanguínea, panna cotta de limão.		4,5-7 °C 40-45 °F
20. <b>Dunkelweizen</b>					Saladas básicas; frango ou porco assado; excelente com salsichas cálidas.	Queijo de cabra de maturação suave ou Gouda defumado.	Torta de batata doce, strudel de noz-peca e pêssego, torta de creme de banana.		7-10 °C 45-50 °F
21. <b>Weizenbock</b>					Porco assado, carne, presunto defumado ou pratos com carne de caça.	Provolone envelhecido ou Manchego espanhol.	Tarte tatin (maçã caramelizada), torta de pinhão com frutas secas, suflê de banana.		7-10 °C 45-50 °F
22. <b>Pilsener clássica</b>					Ótima com comidas mais leves: frango, saladas, salmão, linguíça frita.	Cheddar branco suave de Vermont.	Sobremesas leves: Bolinho de limão, frutas frescas com zabaione.		4,5-7 °C 40-45 °F
23. <b>Helles, Dortmunder</b>					Comida mais leve: saladas, frutos do mar, porco; funciona com pratos apimentados asiáticos, cajun, latinos.	Queijo tipo Butterkäse de Wisconsin ou outro queijo macio e suave.	Sobremesas leves: pavê de mirtilo, cobbler de maçã e oxicoço.		4,5-7 °C 40-45 °F
24. <b>Oktoberfest, Märzen, Vienna</b>					Comida mexicana ou cálida e apimentada; frango, salsicha, porco.	A cerveja perfeita para um queijo picante Jalapeño Jack.	Flan de manga ou coco, biscotti de amêndoa, bolo de especiarias com pinhão.		7-10 °C 45-50 °F
25. <b>Lager âmbar</b>					Comida cálida e apimentada: churrasco, hambúrgueres, chili.	Cheddar branco, queijo Jack, queijo Brick.	Pudim de pão com maracujá, peras escalfadas em Doppelbock.		7-10 °C 45-50 °F
26. <b>Lager escura, Dunkel Schwarzbier</b>					Comida cálida e apimentada: churrasco, salsichas, carne assada.	Um autêntico Münster de casca lavada.	Torta de romã com nozes, bolo cristalizado de gengibre e pera.		7-10 °C 45-50 °F
27. <b>Maibock/Pale Bock</b>					Comida apimentada como a tailandesa ou churrasco coreano; ótima com frango frito também.	Um clássico queijo suíço Emmenthal.	Strudel de maçã com amêndoas, cheesecake de chocolate branco, suflê de mel com nozes.		7-10 °C 45-50 °F
28. <b>Doppelbock</b>					Comidas assadas ricas como pato ou perna de porco assada; ótima com carnes curadas.	Limburger é um clássico!	Bolo alemão de chocolate, bolo floresta negra, torta de rum e frutas secas (rumtopf).		7-10 °C 45-50 °F

**Chave para os Símbolos:**

- Cor aproximada da cerveja real
- Círculos sombreados = grau de variação

- Alcool/volume: 3% 10% +
- Amargor do lúpulo: 15 IBU 70+
- Impacto de sabor: Delicado Intenso

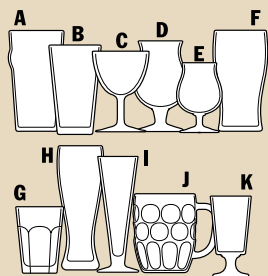
Impacto de sabor inclui: densidade original, doçura, amargor, maltagem, aroma torrado e caráter de fermentação. Símbolos dos copos se encontram na página 10.

## A APRESENTAÇÃO PERFEITA

Assim como qualquer experiência gastronômica, a organização e preparação adequadas podem fazer toda a diferença entre uma experiência comum e uma fabulosa. Aqui estão algumas coisas a considerar ao desfrutar uma cerveja artesanal americana com comida.

**Saboreie da menor à maior intensidade.** Álcool, lúpulos, malte tostado e doçura podem esgotar seu paladar, por isso é sábio colocar cervejas mais delicadas no início da degustação.

**Os copos contam.** Os copos apropriados exibem a cor, dão suporte à cabeça e concentram o aroma da cerveja para a melhor experiência de degustação possível. Todos os estilos clássicos de cerveja europeia têm um copo tradicional e as versões americanas normalmente funcionam bem nestes. Qualquer que seja o copo certifique-se de que ele está imaculadamente limpo. Cervejas mais fortes devem ser servidas em porções menores. Os símbolos na caixa abaixo podem ser vistos com as cervejas apropriadas na tabela das páginas 8-9. Eles mostram os tipos básicos, mas existem muitos outros mais especializados.



Copo	ml	Oz
<b>A</b> "Nonick" Imperial Pint	600	20
<b>B</b> Caldereta americana	470	16
<b>C</b> Cálice Abbey com haste	330	11
<b>D</b> Tulipa grande	500	17
<b>E</b> Tulipa pequena ou Snifter	330	11
<b>F</b> Irish Imperial Pint	600	20
<b>G</b> Tumbler	360	12
<b>H</b> Weizen	500	17
<b>I</b> Flauta clássica para Pilsener	360	12
<b>J</b> Caneca	500	17
<b>K</b> "Pokal" com haste	330	11

**Observe as temperaturas de servir apropriadas.** Cada cerveja tem um melhor sabor a uma determinada temperatura. Servir uma cerveja muito fria encobre muito do sabor e do aroma. Se servida muito quente, a cerveja perde sua maravilhosa qualidade refrescante. As variações apropriadas são dadas na tabela das páginas 8-9.

**Controle o ambiente.** Há muitos tipos diferentes de experiências de degustação, desde uma avaliação formal até um beber casual. Em todos os casos, oferecer um ambiente confortável e sem distrações melhorará a experiência e exibirá as cervejas em sua melhor forma. Luzes, barulho, fumaça, temperatura ambiente e muitas outras coisas devem ser consideradas.

**Mas não exagere.** Seja numa degustação de cerveja ou num jantar, provar muitos tipos de cerveja pode levar a uma sobrecarga do paladar. Procure limitar o número de cervejas para seis a oito porções de degustação.



## COZINHANDO COM CERVEJA

Devido à variedade de propriedades, a cerveja se torna um excelente ingrediente na cozinha. Ela pode ser usada de modo similar a outros líquidos para cozinhar, mas também requer algumas considerações. Combine a intensidade da cerveja com o prato, assim como se você estivesse combinando uma cerveja com um prato pronto. O amargor na cerveja exige atenção especial. Em geral,

cervejas de baixo amargor são melhores para a culinária. É aconselhável não reduzir a cerveja, já que uma cerveja minimamente amarga pode se tornar bastante amarga para o prato. Pequenas quantidades de amargor podem ser equilibradas por um toque de doçura, salinidade e/ou acidez. Como sempre, experimente enquanto cozinha.

A cerveja pode ser usada para:

**Deixar a massa mais leve.** A cerveja dá leveza a uma massa usada para empinar alimentos como peixe e frango. Sugestões de cerveja: Lager ou Ale, clara ou âmbar, levemente lupulada.

**Deglaçar a frigideira.** Um molho rápido para alimentos salteados ou assados pode ser feito utilizando-se cerveja para deglaçar a frigideira. Não reduza a cerveja, já que ela pode se tornar excessivamente amarga. Sugestões de cerveja: delicada ou intensa, para combinar com a natureza do prato, porém cervejas de baixo amargor são preferenciais

**Molhos para saladas e marinadas.** A cerveja pode ser uma ótima adição a molhos para saladas, além de marinadas para carnes grelhadas ou churrasco. As mais ácidas podem substituir o vinagre nos molhos. Sugestões de cerveja: Cervejas claras, de baixo amargor para molhos de salada; cervejas âmbar ou castanhas mais cálidas para marinadas.

**Líquidos para cozinhar no vapor ou escalfar.** Embora mexilhões fervidos em cerveja de trigo sejam um clássico, outras ótimas combinações são possíveis. Sugestões de cerveja: Witbier, Weissbier, outras cervejas delicadas, levemente lupuladas.

**Substituir ou aumentar o caldo em sopas e molhos.** Muitas cervejas podem acrescentar riqueza a sopas cálidas ou molhos de carne. Não faça sopa de queijo sem ela! Sugestões de cerveja: Stout doce, Doppelbock, Ale escocesa.

**Fazer sobremesas ainda mais luxuosas.** Cervejas fortes e ricas podem substituir outros líquidos em bolos e outras massas. Fruit Beers acrescentam uma camada extra a compotas ou molhos de frutas. Ou transforme a cerveja na estrela – coloque uma bola de sorvete num copo de Imperial Stout e voilà, sobremesa! Sugestões de cerveja:

### Alguns pratos preparados com cerveja

*Lombo de porco assado com Ale de maçãs e cerejas*

*Pato glaçado com Doppelbock*

*Salmão assado com molho cremoso de Witbier*

*Filé grelhado marinado em Ale vermelha e pimenta-preta verde*

*Frango assado com damascos secos e molho de Weizenbock*

*Vieiras fervidas em Witbier*

*Bolo pão de especiarias com Ale castanha*

*Trufas de chocolate com Imperial Stout, polvilhadas com malte preto em pó*

*Sorvete de nozes com Barley wine*



## SOBRE A BREWERS ASSOCIATION

A Brewers Association foi criada em 2005 por uma fusão da Association of Brewers com a Brewers' Association of America.

Nosso propósito é promover e proteger a cerveja artesanal americana e os cervejeiros americanos, assim como a comunidade de entusiastas cervejeiros.

Alguns de nossos programas incluem:

**Great American Beer Festival®**—O maior festival mundial de cerveja que acontece em Denver, Colorado, EUA, todo outono.  
GreatAmericanBeerFestival.com

**World Beer Cup®**—A maior competição mundial de cervejas internacionais, que ocorre a cada dois anos. WorldBeerCup.org

**Craft Brewers Conference & BrewExpo America®**—Uma conferência e feira profissional dedicada às necessidades dos pequenos cervejeiros.  
CraftBrewersConference.com

**American Homebrewers Association®**—Apoiando e aumentando o hobby da produção doméstica de cerveja. HomebrewersAssociation.org

**Brewers Publications**—A publicadora líder de livros sobre cerveja e produção cervejeira. BrewersPublications.com



### **Brewers Association**

736 Pearl Street  
Boulder, Colorado 80302 USA  
Telefone: +1.303.447.0816  
Ligações grátis para: 1.888.822.6273  
(somente EUA e Canadá)  
Fax: +1.303.447.2825  
Email: [info@brewersassociation.org](mailto:info@brewersassociation.org)  
[BrewersAssociation.org](http://BrewersAssociation.org)

**SAVOR THE FLAVOR  
RESPONSIBLY®**

© 2009, Brewers Association  
Texto, design e fotografia por Randy Mosher.

Brewers Association  
[www.BrewersAssociation.org](http://www.BrewersAssociation.org)

