

Règles du IronAler 2023

1. Le concours est ouvert aux candidats individuels et aux équipes d'un maximum de quatre personnes.
2. Tous les membres de l'équipe doivent être membres en règle des MontreAlers au moment de l'inscription.
3. Chaque participant au concours doit être âgé de 18 ans ou plus à compter du 4 février 2023.
4. Seule la bière maison est autorisée. Les vins, les gruits, les cidres et les hydromels ne sont pas autorisés. Aucune bière commerciale ou bière brassée dans une brasserie commerciale n'est autorisée.
5. La bière peut contenir une partie ou tous les ingrédients présents dans la boîte fournie, mais tous les ingrédients de la bière doivent provenir de la boîte (mis à part l'eau, évidemment). Des acides (excluant le malt acide) et des sels peuvent être utilisés pour ajuster votre profil d'eau. Les nutriments à levure ne peuvent pas être utilisés. De l'extrait de malt (DME/LME) ne peut être utilisé pour faire un levain (Il y a beaucoup de grain dans la boîte. Vous pouvez faire un mini moût pour multiplier votre levure).
6. Les participants ne peuvent commencer à préparer la bière qu'à la réception de la boîte d'ingrédients (sauf indication contraire des officiels du club). La bière finie doit être prête à servir le 4 février 2023.
7. Les participants sont responsables de servir leur propre bière, en bouteille ou en fût et à la température appropriée lors de la compétition / cérémonie de remise des prix. Il est permis de partager des "jockey boxes" à plusieurs fûts à condition que chaque bière soit clairement identifiée. Les participants doivent fournir leur propre glace. Le dextrose, le sucre de maïs, le sucre de table et les pastilles de carbonatation sont autorisés pour la mise en bouteille - en cas de doute, contactez-nous.
8. La fermentation et le conditionnement DOIVENT se faire dans des contenants en acier inoxydable, en plastique ou en verre. Le vieillissement avec bois ou en baril de bois n'est pas autorisé.

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant les règles, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante: officers@montrealers.ca

IronAler 2023 Rules

1. The contest is open to individual contestants and teams of up to four people.
2. All team members must be member-in-good-standing of the MontreAlers upon registration.
3. All contest participants must be 18 years or older as of February 4, 2023.
4. Only homebrewed beer is allowed. No wines, gruits, ciders, or meads are allowed. No commercial beer or beer brewed at a commercial brewery is allowed.
5. The beer may contain all or only some of the ingredients provided in the supplied box, but all the ingredients in the beer must come from the box (aside from water, obviously). Acids (excluding acid malt) and salts may be used to adjust your water profile. Yeast nutrients may not be used. Malt extract (DME/LME) may not be used for yeast starters (there is plenty of grain in the box to make a mini mash for your starter).
6. Participants may only start brewing upon reception of the ingredients box (unless otherwise mentioned by the club Officers). The finished beer must be ready to serve on February 4, 2023.
7. Participants are responsible for serving their own beer, either in bottles or on draft, at the appropriate temperature at the competition/awards event. Sharing jockey boxes with multiple taps is permitted as long as each beer is clearly identified. Participants must provide their own ice. Dextrose, corn sugar, table sugar, carbonation drops are permitted for bottling – if in doubt contact us.
8. Fermentation and conditioning MUST be in stainless steel, plastic, or glass. No wood/barrel aging is permitted.

If there are any questions or concerns regarding the rules, please do not hesitate to contact us at officers@montrealers.ca