

Règles du IronAler 2026

1. Le concours est ouvert aux équipes de deux à quatre personnes.
2. Tous les membres de l'équipe doivent être membres en règle des MontreAler au moment de l'inscription.
3. Chaque participant au concours doit être âgé de 18 ans ou plus à compter du 1 mars 2026.
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 14 mars 2026.
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 2026 Rules

1. The competition is open to teams of two to four people.
2. All team members must be members in good standing of the MontreAlers at the time of registration.
3. Each participant must be 18 years of age or older as of March 1, 2026.
4. Only homebrewed beer is permitted. Wines, gruits, ciders, and meads are not allowed. No commercial beer or beer brewed in a commercial brewery is permitted.
5. The beer may contain some or all of the ingredients included in the provided ingredient box, but all ingredients used in the beer must come from the box (with the obvious exception of water). Acids (excluding acidulated malt) and salts may be used to adjust your water profile. Yeast nutrients are not permitted. Dry or liquid malt extract (DME/LME) may not be used to make a yeast starter. (There is plenty of grain in the box; you may produce a small wort to propagate your yeast.)
6. Participants may not begin brewing until they have received the ingredient box, unless otherwise specified by club officials. The finished beer must be ready to serve on March 14, 2026.
7. Participants are responsible for serving their own beer, either bottled or on draft, and at the appropriate temperature during the competition / awards ceremony. Sharing jockey boxes between multiple kegs is permitted, provided that each beer is clearly identified. Participants must supply their own ice. Dextrose, corn sugar, table sugar, and carbonation drops are permitted for bottling. When in doubt, please contact us.
8. Fermentation and conditioning must take place in stainless steel, plastic, or glass vessels. Aging with wood or in wooden barrels is not permitted.

If you have any questions or concerns regarding these rules, please contact us at:
officers@montrealers.ca