



# FOLHA DE ROSTO

Programa de competição aprovado por AHA/BJCP



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

## Como Ler a sua Súmula Coluna da Esquerda

Os juízes devem dar seus nomes e são encorajados a fornecer informações de contato para que você possa responder com elogios ou críticas construtivas aos seus comentários. Por favor, não espere que o juiz se lembre da sua cerveja. É improvável que queixas sobre a sua pontuação resulte em qualquer coisa, a não ser inimizade, mas comentários úteis que apontem erros objetivos ou de baixa qualidade de feedback podem ajudar o juiz a melhorar no futuro.

Se você sentir que há um problema significativo com a qualidade de julgamento que recebeu, entre em contato com o organizador da competição. Se o juiz indicou um nível BJCP, contate o BJCP (no endereço ao final desta folha). Inclua cópias da súmula e quaisquer outras informações relevantes.

As seções de **Nível e Qualificações** do juiz são praticamente autoexplicativas. *Apprentice* é um juiz que fez o exame prático BJCP, mas não passou. Um juiz não BJCP não fez o exame, mas pode ter as habilidades necessárias. *Honorary Master* e *Honorary GM* são níveis dados pelo BJCP como reconhecimento por serviços excepcionais ao BJCP e/ou à comunidade de cervejeiros caseiros. Os outros são níveis do BJCP baseados na experiência do juiz e na sua pontuação no exame.

As **Definições de Nomenclatura** são utilizadas por alguns juízes como uma forma abreviada de comunicar a presença de características comuns da cerveja. Muitas, mas não todas, são consideradas falhas na cerveja, embora alguns sejam uma falha em alguns estilos e desejadas em outros. Veja os comentários do juiz no lado direito da folha para mais informações.

## Coluna da Direita

A designação de **Categoria e Subcategoria** mostra o estilo contra o qual a sua cerveja foi julgada. A maioria da pontuação recebida pela sua cerveja representa o quão bem os juízes sentiram que sua cerveja representou este estilo. Veja abaixo mais informações sobre pontuação e estilo.

A **Inspeção da Garrafa** não é usada para determinar a sua pontuação de cerveja, mas certas pistas para problemas potenciais podem ser adquirida a partir de uma inspeção da garrafa. Por exemplo, "anel em torno do colarinho", uma linha de material que aparece no gargalo, na superfície do líquido, às vezes é um indicador de contaminação, embora possa ter outras causas. Esta seção também pode ser usada para comentários sobre violação de algumas diretrizes do concurso, como o uso de garrafas distintas ou tamanho da garrafa incorreto.

A maioria das inscrições em competições *homebrew* está em categorias que descrevem um determinado estilo de cerveja. Estes estilos são geralmente derivados de uma cerveja comercial, ou grupo de cervejas similares, ou um tipo de cerveja que é popular entre os cervejeiros caseiros. A pontuação atribuída à sua cerveja é uma indicação do quão próximo o juiz percebeu que sua cerveja se encaixou nas características desse estilo. A adesão ao estilo é separada em quatro seções: **Aroma, Aparência, Sabor e Sensação na Boca**. Os juízes estão procurando a presença e/ou ausência de características diversas em cada uma dessas quatro seções, dependendo do estilo. Sua cerveja foi pontuada de acordo.

Na seção final, **Impressão Geral**, o juiz expressa o quão agradável era a cerveja e deve tentar oferecer sugestões para melhoria. Também

## Juízes e/ou Ajudantes

Verifique se todas as súmulas estão corretas e certifique-se o nome completo do juiz está preenchido em cada uma. Anexe esta folha de rosto sobre todas as súmulas antes de submetê-las ao organizador.

## Número de Inscrição

855975

Categoria Nº 10 Subcategoria (a-f) A

Posição Ordinal na Rodada: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Esta cerveja avançou para uma rodada mini-BOS

## Pontuação Final

25,3

Ao menos dois juízes da rodada em que a sua cerveja foi avaliada chegaram a um consenso sobre a sua pontuação final. Não é necessariamente uma média aritmética das pontuações individuais.

## Colocação

pode ser usada para resumir as sensações do juiz sobre aspectos da cerveja que não se encaixam perfeitamente em uma das outras quatro seções. A diferença entre uma cerveja muito boa e uma cerveja de classe mundial muitas vezes pode estar em detalhes sutis ou intangíveis. Da mesma forma, cervejas sem falhas facilmente detectáveis podem carecer de um caráter especial ou "mágica". Esta seção é usada para dar este retorno.

O **Guia de Pontuação** é o seu guia para a compreensão do significado de sua pontuação total na escala de 50 usada nesta súmula.

**Destacado (45-50)** - Um exemplo de classe mundial do estilo. Cerveja com grande caráter e sem falhas.

**Excelente (38-44)** - Cervejas nesta faixa podem não ter falhas, mas podem estar faltando as características intangíveis de uma cerveja de classe mundial.

**Muito Bom (30-37)** - Cervejas nesta faixa podem ter uma pequena falha (técnica ou de estilo), ou podem estar carecendo de equilíbrio ou complexidade.

**Bom (21-29)** - Uma cerveja satisfatória, que geralmente se encaixa nos parâmetros do estilo. Pontuações perto da extremidade superior desta faixa podem ter apenas

algumas pequenas falhas ou estar um pouco fora do estilo e também podem carecer de equilíbrio ou complexidade. Pontuações perto da extremidade inferior deste intervalo tendem a ter mais falhas e também tendem a ter inconsistências de estilo.

**Regular (14-20)** - Esta cerveja tem sua parcela de problemas que podem incluir erro dos parâmetros de estilo, sabores e aromas indesejáveis, problemas de equilíbrio, contaminação, ou outras falhas importantes. Pontuações perto da extremidade inferior desta faixa apresentam falhas mais graves.

**Problemático (0-13)** - Uma cerveja com um problema grave (geralmente contaminação) que se sobrepõe a todos os outros sabores e aromas. Geralmente, mal pode ser provada.

Na caixa à direita do Guia de Pontuação, o juiz reiterou o retorno dado nas cinco seções pontuadas, dividindo-o de forma diferente. Sua cerveja foi classificada em três escalas: **Precisão de Estilo, Mérito Técnico e Intangíveis**. O aroma de lúpulo Cascade em uma Bohemian Pilsener seria um exemplo de um problema na **Precisão de Estilo**. Isso pode ser pensado como um retorno sobre receita. Acidez excessiva que geralmente indica um problema de contaminação pode ser classificada em **Mérito Técnico**. Isso pode ser pensado como retorno sobre processo. Algumas características não se enquadram perfeitamente em uma categoria, por exemplo, aroma gramíneo pode ser proveniente do tipo de lúpulo usado ou do uso de lúpulo oxidado. Aqui o juiz tentou fazer a melhor estimativa para estas classificações. **Intangíveis** classifica as mesmas características discutidas acima nas **Impressões Gerais**. As caixas de seleção também dão ao competidor uma visão geral de avaliação da cerveja. Ao preencher as caixas de seleção, o juiz é encorajado a pensar sobre a cerveja como um todo depois que as palavras são escritas. Também podem ajudar a justificar a pontuação final.

## O Beer Judge Certification Program (BJCP)

O BJCP é a única entidade internacional que testa e certifica juízes de cerveja. O BJCP é uma organização sem fins lucrativos e juízes BJCP não cobram pelos seus serviços. Entre em contato com o BJCP em: [Comp\\_Director@BJCP.org](mailto:Comp_Director@BJCP.org) (em inglês).



# SÚMULA DE CERVEJA



http://www.bjcp.org

Programa de competição aprovado por AHA/BJCP http://www.homebrewersassociation.org

Nome

Jan Schatz

ID BJ

BJCP Rank Pending Judge

Email

jan.schatz@gmail.com

Nº categoria 1D Subcategoria (a-f) A Nº Inscrição 855975

Subcategoria (por extenso) GERMAN WHEAT BEER

Ingredientes especiais: \_\_\_\_\_

Inspeção da garrafa:  Tamanho, tampa, enchimento, remoção de rótulo apropriados etc.

Comentários \_\_\_\_\_

## Nível ou Situação no BJCP:

- Apprentice  Recognized  Certified  
 National  Master  Grand Master  
 Honorary Master  Honorary GM  Juiz de Hidromel  
 Juiz Provisório  Nível Pendente

## Qualificações fora do BJCP:

- Cervejeiro Profissional  Beer Sommelier  Não BJCP  
 Certified Cicerone  Master Cicerone  
 Treinamento Sensorial  Outro \_\_\_\_\_

## Definição de Nomenclatura (Marque os que se aplicam):

- Acetaldeído – Aroma e sabor como de maçã-verde.  
 Alcoólico – O aroma, sabor e efeito de calor do etanol e alcoóis superiores. Às vezes descrito como “quente”.  
 Adstringente – Aspreza prolongada, sensação de repuxamento e/ou secura no final/retrogosto; sensação áspera de grãos; sensação provocada pelas cascas.  
 Diacetil – Aroma e sabor de manteiga artificial, *butterscotch* ou *toffee*. Às vezes percebido como sensação escorregadia na língua.  
 DMS (dimetilsulfureto) – Em baixos níveis, um aroma e sabor doce parecido com milho cozido ou enlatado.  
 Ésteres – Aroma e/ou sabor de qualquer éster (frutas, aromatizantes de fruta ou rosas).  
 Gramíneo – Aroma/sabor de grama recém-cortada ou folhas verdes.  
 Atingido por luz – Similar ao aroma de um gambá.  
 Metálico – Sabor de lata, moeda, cobre, ferro ou sangue.  
 Mofo – Aromas/sabores de ranço, mofo ou bolor.  
 Oxidado – Qualquer sabor e aroma como de vinho, papelão, papel ou Xerez, ou uma combinação destes.  
 Fenólico – Especiarias (cravo-da-índia, pimenta), fumaça, plástico, fita adesiva e/ou remédio (clorofenol).  
 Solvente – Aromas e sabores de alcoóis superiores (alcoóis fusel). Similar a aromas de acetona ou *thinner*.  
 Azedo/Ácido – Acidez em aroma e sabor. Pode ser intenso e limpo (ácido láctico), ou como vinagre (ácido acético).  
 Enxofre – O aroma de ovo podre ou fósforos queimando.  
 Vegetal – Aroma e sabor de legumes cozidos, enlatados ou apodrecidos (repolho, cebola, aipo, aspargo etc.).  
 Levedura – Aroma ou sabor de pão, enxofre ou levedura.

## Aroma (conforme apropriado para o estilo)

Comente sobre malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos

6 /12  
MALTE DE INTENSIDADE BAIXA, NÃO SE PERCEBE LÚPULO, ÉSTERES POUCO PRESENTES, POUCO CARÁTER AROMÁTICO

## Aparência (conforme apropriado para o estilo)

Comente sobre cor, limpidez e colorido (retenção, cor e textura)

2 /13  
DOURADO BRILHANTE, POUCA TURBIDEZ. ESPUMA PERSISTENTE, BRANCA, FORMAÇÃO PERSISTENTE NAS PAREDES DO CACO

## Sabor (conforme apropriado para o estilo)

Comente sobre malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor

12 /20  
MALTE DE INTENSIDADE MÉDIO-BAIXA, FERMENTAÇÃO LIMPA, SEM SEDIMENTOS. EQUILÍBRIO PARA O MALTE. FINAL LIGEIRAMENTE DOCE, COM RETROGOSTO SEMELHANTE

## Sensação na Boca (conforme apropriado para o estilo)

Comente sobre corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência e outras sensações palatais

2 /15  
CORPO MÉDIO-BAIXO, BAIXA CARBONATAÇÃO, CREMOSIDADE PRESENTE, BAIXA ADSTRINGÊNCIA

## Impressão Geral

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

6 /10  
BOA CERVEJA, DESEJÁVEL MAIS CARÁTER FRUTAL (ÉSTERES) E FENÓLICO PARA O ESTILO, ASSIM COMO CORPO. ESTÁ NO CAMINHO DE TRABALHAR MAIS A TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO (FAIXA ALE) PARA CHEGAR AO OBJETIVO

Total 28 /50

GUIA DE PONTUAÇÃO	<b>Destacado</b> (45 - 50): Exemplo do estilo de classe mundial.
	<b>Excelente</b> (38 - 44): Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.
	<b>Muito Bom</b> (30 - 37): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
	<b>Bom</b> (21 - 29): Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas.
	<b>Razoável</b> (14 - 20): Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo. Desagradável.
<b>Problemático</b> (00 - 13): Fortes aromas ou sabores indesejados predominam. Difícil de beber.	

Precisão de Estilo	
Exemplo Clássico	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fora de Estilo
Mérito Técnico	
Sem Falhas	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Falhas Significativas
Intangíveis	
Maravilhoso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sem Vida



# SÚMULA DE CERVEJA



http://www.bjcp.org

Programa de competição aprovado por AHA/BJCP http://www.homebrewersassociation.org

N \_\_\_\_\_  
 II Henrique Cruz  
 BJCP Certified Judge  
 henrique@umacervejapordia.com.br  
 E 1801

Nº categoria 10 Subcategoria (a-nt) \_\_\_\_\_ Nº Inscrição 855975

Subcategoria (por extenso) GERMAN WHEAT

Ingredientes especiais: \_\_\_\_\_

Inspeção da garrafa:  Tamanho, tampa, enchimento, remoção de rótulo apropriados etc.  
Comentários OK

### Nível ou Situação no BJCP:

- Apprentice  Recognized  Certified
- National  Master  Grand Master \_\_\_\_\_
- Honorary Master  Honorary GM  Juiz de Hidromel
- Juiz Provisório  Nível Pendente

### Qualificações fora do BJCP:

- Cervejeiro Profissional  Beer Sommelier  Não BJCP
- Certified Cicerone  Master Cicerone
- Treinamento Sensorial  Outro \_\_\_\_\_

### Definição de Nomenclatura (Marque os que se aplicam):

- Acetaldeído – Aroma e sabor como de maçã-verde.
- Alcoólico – O aroma, sabor e efeito de calor do etanol e alcoóis superiores. Às vezes descrito como “quente”.
- Adstringente – Aspreza prolongada, sensação de repuxamento e/ou secura no final/retrogosto; sensação áspera de grãos; sensação provocada pelas cascas.
- Diacetil – Aroma e sabor de manteiga artificial, *butterscotch* ou *toffee*. Às vezes percebido como sensação escorregadia na língua.
- DMS (dimetilsulfureto) – Em baixos níveis, um aroma e sabor doce parecido com milho cozido ou enlatado.
- Ésteres – Aroma e/ou sabor de qualquer éster (frutas, aromatizantes de fruta ou rosas).
- Gramíneo – Aroma/sabor de grama recém-cortada ou folhas verdes.
- Atingido por luz – Similar ao aroma de um gambá.
- Metálico – Sabor de lata, moeda, cobre, ferro ou sangue.
- Mofo – Aromas/sabores de ranço, mofo ou bolor.
- Oxidado – Qualquer sabor e aroma como de vinho, papelão, papel ou Xerez, ou uma combinação destes.
- Fenólico – Especiarias (cravo-da-índia, pimenta), fumaça, plástico, fita adesiva e/ou remédio (clorofenol).
- Solvente – Aromas e sabores de alcoóis superiores (alcoóis fusel). Similar a aromas de acetona ou *thinner*.
- Azedo/Ácido – Acidez em aroma e sabor. Pode ser intenso e limpo (ácido láctico), ou como vinagre (ácido acético).
- Enxofre – O aroma de ovo podre ou fósforos queimando.
- Vegetal – Aroma e sabor de legumes cozidos, enlatados ou apodrecidos (repolho, cebola, aipo, aspargo etc.).
- Devedura – Aroma ou sabor de pão, enxofre ou levedura.

Aroma (conforme apropriado para o estilo) 6 /12

Comente sobre malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
BIGUITO, MEL, ESTER MUITO MAIOR, LEVE  
FEVO LÍO, SEM OUS OU DIACETIL  
SEM AROMA DE LUPULO

Aparência (conforme apropriado para o estilo) 3 /13

Comente sobre cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)  
OPALINO, TULVA ALTA FORMIGAS E  
RETRUÇÃO DE CÉLULA LÓCULO  
FRANCO E CILINDRO

Sabor (conforme apropriado para o estilo) 8 /20

Comente sobre malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor  
PAO FERMENTANDO COM SEM SAVOR  
DE LUPULO A MALGOA MEDIO BAIXO  
EQUILIBRADA, KWAL SEMI SECO  
RETRO GOSTO MALTAPO.

Sensação na Boca (conforme apropriado para o estilo) 3 /15

Comente sobre corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência e outras sensações palatais  
COM BO MEDIO, COM MEDIA CARBONATAÇÃO  
SEM CALOR SEM ADSTRINGÊNCIA

Impressão Geral 3 /10

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
CERVEJA BOA MAS NÃO ATENDE O  
ESTILO UNIBERIL MALTAPO, CARAMELO  
ESTA DESTACADO, POUCO PERFI DE  
ESTER OU FERULON, BEVE TA LETA  
DE LAVORIA E TEMP DE FERMENTAÇÃO  
19-21°

Total 23 /50

GUIA DE PONTUAÇÃO	<b>Destacado</b> (45 - 50): Exemplo do estilo de classe mundial.
	<b>Excelente</b> (38 - 44): Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.
	<b>Muito Bom</b> (30 - 37): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
	<b>Bom</b> (21 - 29): Boa cerveja no estilo e/ou pequenas falhas.
	<b>Razoável</b> (14 - 20): Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo. Desagradável.
	<b>Problemático</b> (00 - 13): Fortes aromas ou sabores indesejados predominam. Difícil de beber.

Precisão de Estilo	
Exemplo Clássico <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fora de Estilo
Mérito Técnico	
Sem Falhas <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Falhas Significativas
Intangíveis	
Maravilhoso <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sem Vida



# SÚMULA DE CERVEJA



http://www.bjcp.org

Programa de competição aprovado por AHA/BJCP http://www.homebrewersassociation.org

Nome do Juiz (fôrma) Mariana Macanãs

Nº categoria 10 Subcategoria (a-f) A Nº Inscrição 855945

ID BJCP do Juiz

Subcategoria (por extenso) German wheat beer

Email do Juiz marianamacanas2@hotmail.com  
*Use etiqueta autoadesiva*

Ingredientes especiais:

Inspeção da garrafa:  Tamanho, tampa, enchimento, remoção de rótulo apropriados etc.  
Comentários OK

### Nível ou Situação no BJCP:

- Apprentice
- National
- Honorary Master
- Juiz Provisório
- Recognized
- Master
- Honorary GM
- Nível Pendente
- Certified
- Grand Master
- Juiz de Hidromel

### Qualificações fora do BJCP:

- Cervejeiro Profissional
- Certified Cicerone
- Treinamento Sensorial
- Beer Sommelier
- Master Cicerone
- Outro
- Não BJCP

### Definição de Nomenclatura (Marque os que se aplicam):

- Acetaldeído – Aroma e sabor como de maçã-verde.
- Alcoólico – O aroma, sabor e efeito de calor do etanol e alcoóis superiores. Às vezes descrito como “quente”.
- Adstringente – Aspreza prolongada, sensação de repuxamento e/ou secura no final/retrogosto; sensação áspera de grãos; sensação provocada pelas cascas.
- Diacetil – Aroma e sabor de manteiga artificial, *butterscotch* ou *toffee*. Às vezes percebido como sensação escorregadia na língua.
- DMS (dimetilsulfureto) – Em baixos níveis, um aroma e sabor doce parecido com milho cozido ou enlatado.
- Ésteres – Aroma e/ou sabor de qualquer éster (frutas, aromatizantes de fruta ou rosas).
- Gramíneo – Aroma/sabor de grama recém-cortada ou folhas verdes.
- Atingido por luz – Similar ao aroma de um gambá.
- Metálico – Sabor de lata, moeda, cobre, ferro ou sangue.
- Mofo – Aromas/sabores de ranço, mofo ou bolor.
- Oxidado – Qualquer sabor e aroma como de vinho, papelão, papel ou Xerez, ou uma combinação destes.
- Fenólico – Especiarias (cravo-da-índia, pimenta), fumaça, plástico, fita adesiva e/ou remédio (clorofenol).
- Solvente – Aromas e sabores de alcoóis superiores (alcoóis fusel). Similar a aromas de acetona ou *thimer*.
- Azedo/Ácido – Acidez em aroma e sabor. Pode ser intenso e limpo (ácido láctico), ou como vinagre (ácido acético).
- Enxofre – O aroma de ovo podre ou fósforos queimando.
- Vegetal – Aroma e sabor de legumes cozidos, enlatados ou apodrecidos (repolho, cebola, aipo, aspargo etc.).
- Levedura – Aroma ou sabor de pão, enxofre ou levedura.

Aroma (conforme apropriado para o estilo) 5 /12

Comente sobre malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
Indimentado, baixíssima aroma de cloro e banana, levemente azedinha. Tudo muito ameno, leve, agradável.

Aparência (conforme apropriado para o estilo) 3 /13

Comente sobre cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)  
Clara, amarelo dourado, brilhante, transparente, espuma branca e persistente.

Sabor (conforme apropriado para o estilo) 7 /20

Comente sobre malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor  
Alcoólico, quente, variado, sem amargor nos iniciais, leve uso, desliza os dentes, leve metalicidade.

Sensação na Boca (conforme apropriado para o estilo) 3 /15

Comente sobre corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência e outras sensações palatais  
Corpo médio e leve carbonatação, leve, cremosa, macia e areludade, sem quente na língua.

Impressão Geral 6 /10

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
Uma cerveja com características no estilo. Muito tudo um pouco, cerveja, sem identidade, limitando com baixos detalhes.

Total 25 /50

GUIA DE PONTUAÇÃO	<b>Destacado</b> (45 - 50): Exemplo do estilo de classe mundial.
	<b>Excelente</b> (38 - 44): Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.
	<b>Muito Bom</b> (30 - 37): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
	<b>Bom</b> (21 - 29): Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas.
	<b>Razoável</b> (14 - 20): Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo. Desagradável.
<b>Problemático</b> (00 - 13): Fortes aromas ou sabores indesejados predominam. Difícil de beber.	

Precisão de Estilo	
Exemplo Clássico <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Fora de Estilo
Mérito Técnico	
Sem Falhas <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Falhas Significativas
Intangíveis	
Maravilhoso <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Sem Vida