

Categoría 3: Amber Lager

Esta es la Hoja de puntuación de esta categoría, que incluye los siguientes estilos a juzgar:

- 2B, International Amber Lager
- 3C, Czech Amber Lager
- 6A, Märzen
- 6B, Rauchbier
- 7A, Vienna Lager
- 19B, California Common
- 27, Historical Kellerbier

Si tienes dudas sobre el estilo de entrada, solicita la guía BJCP 2021 al organizador (te la facilitará en PDF) o consulta el estilo en la [página oficial BJCP](#)

Nombre Juez/a *

Pablo Morillo

Número de entrada *

M4-301

Estilo de entrada *

7A Vienna Lager

Instrucciones de entrada. (Consulta los parámetros vitales, fecha de elaboración, etc. y *
apunta los que consideres necesarios para la evaluación)

Mexicana lager

Inspección de botella. Tamaño apropiado, tapa, nivel de llenado, etiquetas, etc. *

Correcta

Aroma (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, ésteres y otros *
compuestos aromáticos

Aroma a malta intensidad media baja. Notas a pan, maltas tostadas. Algo de aroma vegetal al servir la cerveza, que se va disipando con el tiempo. Finalmente queda un aroma mayoritario rico, notas a maltas tostadas. Aroma a lúpulo bajo. Sin otros aromas extraños, aparte del ya comentado.

Aroma (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 12. *

7

Apariencia (conforme se apropia al estilo). Comente del color, la turbidez, y del *
griste/espuma (retención, color, textura)

Color anaranjado. Cerveza con cierta turbidez, no es clara del todo. Espuma blanca, burbuja fina y retención buena. Algunas partículas en suspensión, probablemente de levadura.

Apariencia (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 3. *

2

Sabor (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, características de fermentación, balance, retrogusto y otras características de sabor. *

Sabor a malta medio bajo, rico, con notas a pan tostado. Sabor a lúpulo bajo. Amargor medio, agradable. Moderadamente seca. Equilibrio hacia la malta, pero muy bien soportado por el amargor del lúpulo. Tiene un sabor extraño que se queda en el retrogusto, probablemente derivado de la fermentación.

Sabor (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 20. *

10.

Sensación en boca (conforme se apropia al estilo). Comente del cuerpo, carbonización, cremosidad, astringencia, y otras sensaciones del paladar. *

Cuerpo medio. Carbonatacion moderada. Ligera astringencia. No calor alcohólico. Sin cremosidad.

Sensación en boca (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 5 *

3

Impresión General. Comente acerca de su placer general al tomar la presente cerveza y *
ofrezca algunos consejos para mejorarla

Buena cerveza, dentro de estilo pero con un par de defectos menores. Destaca el aroma y la apariencia, bastante conseguidos. Tiene un aroma vegetal inicial, como a maíz, que se disipa pasados unos minutos. El aroma mejora con el tiempo. Respecto al sabor, hay un sabor extraño, que se queda en el retrogusto y deja cierta astringencia. Estos defectos pueden deberse a la utilización de maltas pilsen que favorezcan ese toque a maíz, pero al ser temporal no es grave, y el sabor a una fermentación no limpia al 100%, recomendable supervisar esta parte del proceso para mejorar. No son defectos graves, pero si se pulen mejoran mucho la tomabilidad, al ser más agradable el sabor y la sensación en boca.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

6

Descriptorios (Marque todos aquellos que apliquen)

- Acetaldehído - Sabor/aroma a manzana verde
- Alcohólico - Sabor/aroma y sensación de calentamiento por alcoholes (etanol y/o fusil). A veces descrito como caliente
- Astringente - Sensación persistente y/o agresiva de sequedad en el paladar y retrogusto; sabor fuerte a grano y/o cáscara
- Diacetilo - Sabores/aromas a mantequilla o caramelo. A veces se percibe una sensación resbalosa en la lengua.
- DMS (Sulfuro de dimetilo) - En niveles bajos tiene sabor/aroma a maíz dulce, cocido o enlatado.
- Ésteres - Sabores y/o aromas de ésteres (frutas, saborizantes de frutas, rosas, etc).
- Herbal/Césped - Sabor/aroma a pasto cortado u hojas verdes.
- Golpe de Luz - Aroma simialar al de un zorrillo/mofeta.

- Metálico - Sabores a estaño, monedas, cobre, hierro o sangre.
- Mohoso - Sabor/aroma rancio, húmedo, o a moho/hongos
- Oxidación - Cualquier combinación de sabores/aromas rancios, vinosos, a cartón, papel o a jerez
- Fenólico - Sabores/aromas a especias (clavo de olor, pimienta), humo, plástico, cinta adhesiva, y/o medicinal (clorofenoles)
- Solvente - Sabores/aromas de alcoholes de fusel (alcoholes superiores). Aroma similar a la acetona.
- Agrio/Ácido - Acidez en aroma y sabor. Puede ser agudo y limpio (Ácido láctico) o parecido al vinagre (ácido acético)
- Azufrado - Aroma a huevo podrido o fósforos quemados.
- Vegetal - Sabor y aroma a vegetales cocidos, enlatados o podridos (col/repollo, cebolla, apio, espárrago, etc).
- Levadura - Sabor/aroma parecido a pan, azufrado o levadura

Total. Sume todos los puntos. De 0 a 50 *

28

Precisión de Estilo *

	1	2	3	4	5	
Ejemplo clásico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fuera de estilo

Mérito Técnico *

	1	2	3	4	5	
Sin defectos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Defectos significativos

Intangibles *

	1	2	3	4	5	
Maravillosa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Insípida

Guía de Puntuaje

- **(45-50) Sobresaliente:** Ejemplificación de clase mundial del estilo
- **(38-44) Excelente:** Ejemplifica muy bien el estilo, requiere algunos ajustes
- **(30-37) Muy Buena:** Dentro de los parámetros del estilo, algunas fallas menores
- **(21-29) Buena:** Pérdida de marcas del estilo y/o tiene fallas menores
- **(14-20) Regular:** Off flavours o fallas importantes al estilo. Desagradable
- **(0-13) Problemática:** Dominan los off flavours. Es difícil de beber

Puntuación consensuada. De 0 a 50 (Esta es la puntuación consensuada con el Juez Principal de mesa y es la que determina la clasificación dentro de la categoría) *

29

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios