

## 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 \***

M4-302

**Estilo de entrada \***

2B. International Amber Lager

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

Saflager S-23

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

Todo correcto

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

Aroma de intensidad media a malta, notas sutiles a grano, algo de caramelo. Aroma a lúpulo bajo,  
ligeramente especiado. Aparte de esto, aroma limpio, no se detectan otros aromas no deseados.

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

8

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

Cerveza color ámbar, no es brillante del todo, cierta turbidez. Espuma blanca, burbuja fina, retención  
media baja.

**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 de intensidad media, notas a pan, maltas tostadas, muy sutil a caramelo. Equilibrio maltoso. Sabor a lúpulo inapreciable. Amargor medio, agradable. Final moderadamente seco. Sin otros sabores extraños.

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

13

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

Cuerpo medio. Carbonatacion media baja. Ligeramente cremosa. No astringencia. No calor alcohólico.

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

4

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

Buena cerveza, dentro de estilo, agradable de beber. Destacan aroma y sabor, ricos. Mejorable la carbonatacion (deseable un punto más, le daría más chispa al beber, pues pasado un tiempo la cerveza se queda algo plana) y la apariencia (algo turbia, deseable más claridad). No hay aromas o sabores extraños, lo que está bien para una lager. Enhorabuena

**Impresión General.** Puntúe de 0 a 10 \*

7

**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 especies (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 \*

34 .....

**Precisión de Estilo \***

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

**Mérito Técnico \***

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

34

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios