

## 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 \***

M4-308

**Estilo de entrada \***

6A. Märzen

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

WLP-833

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

Ok

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

Aroma a malta de intensidad baja, maltoso, notas sutiles a corteza de pan. Aroma a lúpulo bajo,  
ligeramente especiado. No hay otros aromas extraños.

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

6

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

Color ámbar claro. Ligera turbidez. Espuma blanca, burbuja fina, retención media alta.

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

3

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

Sabor a malta de intensidad baja, notas maltosas y a maltas tostadas. Sabor a lúpulo inapreciable. Amargor del lúpulo moderado, agradable. Final semiseco.

**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. Ligeramente cremosa. No hay calentamiento alcohólico. No hay astringencia.

**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 \*

Cerveza dentro de estilo pero con algún defecto menor. Buena apariencia. Aroma y sabor mejorable, las maltas se notan muy planas y deberían tener más protagonismo. El perfil de fermentación no es del todo limpio, pero está bastante bien. Quizá se pueda incidir en mejorar temperaturas y tiempos de los procesos de fermentación. Mejorando esos aspectos en sabor y aroma la cerveza mejoraría bastante, para pasar a la final de algún concurso.

**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 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 \*

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)

27

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios