

## Categoría 6: Specialty Lager

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

- Estilos 28 al 34, con base en alguno de los estilos anteriores.

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 \*

DIEGO MARTÍN

### Número de entrada \*

M1-601

### Estilo de entrada \*

Specialty Smoked Beer

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

ok

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

Botella con bajo nivel.

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

Esteres a clavo, clorofenoles. Lo tapan todo, no aprecio el toque ahumado.

### 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) \*

Amarillo pajizo, claridad media, buena espuma blanca sedosa, retención media-baja. Burbuja fina

### 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. \*

Subproductos de la fermentación, Clavo predominante, malta media y balanceada final al lupulo. Ésteres de levadura a clavo.

**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 bajo, suave cremosidad. Malta dulce balanceada a un final medio seco y amargo

**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 \*

La cerveza tiene una buena base, pero no apreciamos en absoluto los matices ahumados, y sin embargo los esteroides en la fermentación se han subido demasiado. Recomiendo controlar fermentación y utilizar más proporción de malts ahumadas.

**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 similiar 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 \*

Ejemplo clásico

1

2

3

4

5

Fuera de estilo

### Mérito Técnico \*

Sin defectos

1

2

3

4

5

Defectos significativos

### Intangibles \*

Maravillosa

1

2

3

4

5

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

---