

## Categoría 3: Amber Lager (1)

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 \*

Manuel Marquez

### Número de entrada \*

M4-301

### Estilo de entrada \*

International Amber Lager

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

Parametros vitales dentro de rango

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

Botella correcta. Servicio correcto

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

Aroma dominante a acetaldehído (manzana verde). Maltas de intensidad baja enmascaradas por la manzana verde. Nota ligera de fondo a galleta. Lúpulo de intensidad muy baja o inexistente.

### 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 ambarizo. Ligera turbidez no propia para el estilo. Debería ser clara. Espuma blanca con baja persistencia

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

2,5

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

Sabor a manzana verde muy presente que enmascara la paleta aromática del resto de ingredientes. Intensidad baja de maltas con ligera nota a galleta-caramelo. Lúpulo de intensidad baja. Amargor suave. Bastante equilibrada.

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

12

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

Cuerpo medio ligero. Carbonatacion ligera. Final semi seco . Acetaldehido muy presente en boca. Le falta vivacidad en boca. Mayor carbonatacion

**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 amber que en cuanto apariencia es correcta. Presenta una ligera turbidez. En cuanto a aromas tiene presente el acetaldehido que esmascara mucho el resto de ingredientes. Le recomiendo que revise la fermentación. Para que la levadura siga atenuando y complete la fermentación. Revisa también la sanitizacion del equipo. Receta teorica buena pero ejecución mejorable. El que la sigue la consigue

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

4

**Descriptores** (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
- Diacetílico - 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 \*

26,5

---

**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) \*

26

---

