

## Categoría 3: Amber Lager (2)

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 \*

Johana Gutiérrez Sanoja

### Número de entrada \*

M5-302

### Estilo de entrada \*

6B. Rauchbier

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

N/D

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

tamaño y nivel de llenado apropiado. Sin etiqueta.

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

Aroma medio alto humo, con notas a bacon ahumado, con notas ligeras a malta dulce. Lúpulo inapreciable. Sin ésteres ni fenoles. Con carácter de fermentación limpio.

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

9

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

Cerveza de color ámbar, ligeramente turbia, espuma de baja retención de color crema.

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

1

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

sabor medio a ahumado, bajo sabor a malta, como pan tostado, corteza, y muy bajos sabores dulces. Balance hacia las notas ahumadas, opacando el resto de sabores de la cerveza. Final seco. El retrogusto refleja el carácter a humo. Se detectan sabores agrios y ácidos.

**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-ligero, carbonatación baja, suave carácter a lager. Baja 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 muy buena. Cerveza con sabores interesantes, con algunos aspectos a mejorar. No llega a ser demasiado oscura, por lo que se sugiere mejorar la selección de las maltas, no solo para aportar color sino para potenciar un poco más el carácter a malta. Mejorar la carbonatación antes de embotellar. Por último se detectan sabores agrios y ácidos no correspondientes al estilo, tener cuidado con la contaminación en el proceso de elaboración y controlar las cepas de levadura.

**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 \*

32

---

**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) \*

33

---

