

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 *

m5-314

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) *

29/1/2024

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

apropiada

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

Aroma medio maltoso, ligeramente tostado, a grano tostado, pan tostado, corteza. Aroma medio jabonoso. Sin aroma a lúpulo. Sin ésteres ni fenoles.

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

7

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

Color cobrizo claro, cerveza clara y brillante con espuma blanca de baja retención.

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 medio a malta, a grano tostado, a pan tostado, opacado por el alto sabor a diacetilo, a mantequilla, caramelo de mantequilla y un sabor a jabón muy presente. Amargor muy bajo, inapreciable los sabores del lúpulo. Balance maltoso, opacado por le diacetilo y el sabor jabonoso. Retrogusto maltoso, final semi-dulce.

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

7

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

Cuerpo medio, carbonatación baja, ligera impresión dulce pero sin resultar empalagosa. Astringencia y aspereza alta. Sin tibiaza alcohólica.

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

2

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

Prominente olor jabonoso, enjugar bien el equipo y las botellas o si en un problema de contaminación, probar con otra cepa de levadura y/o asegurar una correcta higiene durante todo el proceso, esto serviría también para el diacetilo, dejar reposar la cerveza sobre la levadura hasta que esté bien atenuada, controlar los tiempos de fermentación, evitar la entrada de oxígeno en la fermentación. Por otro lado, mejorar la carbonatación. Aunque hay varios aspecto por mejorar, esperamos probar nuevas birras en otro concurso.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

4

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 *

22

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) *

24
