

## Categoría 3: Amber Lager (3)

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 \*

Aarón

### Número de entrada \*

M-303

### Estilo de entrada \*

Vienna Lager

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

Nada de interés

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

Correcta

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

Malta media con aromas que recuerdan a pan tostado, algo de caramelo. Lúpulo bajo cierto aroma terroso, esterres bajo recuerda a pera madura, ciertas notas minerales.

### 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 oscuro, presenta cierta turbidez con una espuma blanca mediana de una buena retención. Presenta encaje de Bruselas.

### 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. \*

Malta de intensidad media que recuerda a corteza de bizcocho, lúpulo medio-bajo notas terrosas, con un amargor medio. Sabor afrutado leve proviene de la levadura. Balance es equilibrado entre malta y lúpulo, algo más amarga. Final seco

**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. \*

Cerveza de cuerpo medio con una carbonatación media y sin astringencias.

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

4

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

Cerveza que no se adecua al estilo. Es una cerveza bien elaborada, pero la levadura ha dejado rastro, rastro afrutado de una levadura ale y notas minerales. Cambia de levadura en una lager alemana tipo Safe lager W34-70 O Wlp 833. Ten en cuenta el proceso de fermentación lager. Para hacer lagers hay que usar levaduras auténticas lagers.

Si quieres evitar las bajas temperatura de fermentación prueba con la levadura Diamond Lger o Novalager son cepas lagers que fermentan a altas temperaturas y están dando muy buenos resultados. ÁNIMO!!!

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

7

**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 \*

31

---

**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) \*

30

---

