

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-306

Estilo de entrada *

Rauchbier 6B

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

Ninguna 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 *

Aroma a malta medio- alta con notas dulces y ahumadas que recuerdan al ahumado de una carne en barbacoa. Lúpulo no se aprecia. Esteres no se aprecia, se percibe cierto olor ácido bajo tras el humo.

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 oscuro con una buena transparencia espuma de color canela con una cantidad baja con una espuma fina con una retención media-baja.

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. *

Sabor a malta ahumada medio- alto, notas a humo que recuerdan a carne ahumada, lúpulo inexistente. Esteres no se aprecia. Amargor justo para equilibrar el dulzor maltoso. Cerveza equilibrada, presenta cierta acidez en boca.

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. *

Cerveza de cuerpo medio con una carbonatación medio y no presenta ninguna 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 que presenta sabores ácidos que no se adecuan al estilo para nada. Higieniza bien el equipo, haz starters de levaduras sanos, oxigena bien, haz hincapié en los procesos de fermentación para que la batalla la gane nuestras levaduras.

Haz hincapié en la limpieza, el fermentador, los trasvases.

Usa starsan en los lugares que pase o vaya la cerveza.

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 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 *

29

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
