

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 *

M6-312

Estilo de entrada *

Rauchbier6B

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

Nada

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 de intensidad media-baja con aromas ahumados que recuerdan al humo de una carne asada. Lúpulo inexistente, esterres no se precian. Se aprecia un olor leve a cerilla recién encendida.

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) *

Cerveza de color cobre, con cierta turbidez no es transparente, la retención de la espua es pobre con una espuma pequeña de color beige.

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 a malta media-baja con notas ahumadas y dulces que recuerdan al humo de barbacoa y al dulce del caramelo toffe, bajo. Lúpulo inexistente en sabor, tampoco presenta esteres.

Amargor bajo el suficiente para hacerla equilibrada. Final seco, bien atenuada.

Cierto sabor ácido leve, recuerda al vinagre.

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-ligero 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 ha generado cierto dióxido de azufre, dejando un olor a cerillas no adecuado al estilo y algo de acetaldehído, en bajas cantidades recuerda al vinagre en boca muy leve.

Vigila la fermentación desde la viabilidad de la levadura, haciendo el starter correctamente, oxigenando bien, controlando la temperatura de fermentación hasta el último momento de la 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 similar 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 *

28

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
