

## 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 Soriano

### Número de entrada \*

M-6 315

### Estilo de entrada \*

Märzen 6A

### 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, cierta corteza de pan. Lúpulo bajo cierta notas especiadas, estereros no se aprecian. Se aprecia ciertas notas azufradas que recuerdan al fosforo de la cerilla.

### 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 ámbar oscuro, que presenta cierta turbidez con una espuma muy pequeña de color beige con una retención medio-baja.

### 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 con notas a bizcocho le falta complejidad. Lúpulo bajo con notas especiadas, esteres no se precian. el amargor es bajo el necesario para contrarrestar la maltosidad. Equilibrio maltoso, presenta cierta acidez final muy leve recuerda al vinagre (acetaldehído)

**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 media sin astringencias.

**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 presentan problemas de fermentación, presenta un poco de dióxido de azufre y acetaldehído. Haz una fermentación adecuada desde el principio hasta el fin. Buena viabilidad, buenos starters, buena oxigenación, temperatura adecuada, buen lagering. Para más complejidad usa el método de la decocción.

No es una mala cerveza pero tiene ciertos fallos evidentes y en las lagers son muy

Ánimo!!!

**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 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 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 \*

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) \*

27

---

