

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 *

M6 506

Estilo de entrada *

Helles Bock 4C

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

Ninguna

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 unos aromas que recuerdan al entrar en una pastelería, se nota en baja medida esos productos, procedentes de la Reacción de Maillard, bollería y caramelo. Lúpulo no se aprecia y esteres inexistentes. Cierta calentamiento alcohólico leve,

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

8

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

Color ámbar con una transparencia baja, cierta turbidez, espuma de color blanca con una retención baja y poca cantidad.

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 un dulzor de entrada que recuerda al caramelo claro muy leve, de una intensidad mayor en un termino medio cierta bollería. Lúpulo bajo algo especiado, esteres no se aprecian. Amargor adecuado para la maltosidad para hace una cerveza equilibrada. final medio 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. *

Cuerpo medio, con una carbonatación media y cierta sedosidad en boca.

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 agradable, que se adecúa en el estilo, para mejorar la cerveza mejorar la espuma y su retención. Mete un poco de carapils o de Cara Hell, (3 %) con el fin de meter alguna dextrina más y aumentar la retención de esta, contrarresta con el lúpulo.

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
- Diacetílico - 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 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 *

33

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) *

35

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios