

Categoría 6: Specialty Lager

Esta es la Hoja de puntuación de esta categoría, que incluye los siguientes estilos a juzgar:

- Estilos 28 al 34, con base en alguno de los estilos anteriores.
- Estilo 5B.Kölsch

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 *

Roberto Terrones

Número de entrada *

M1-604

Estilo de entrada *

30A SPICE BEER

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

Es una cerveza estilo Baltic Porter con el añadido de habanero para darle un toque picante y cálido.

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 *

Cerveza con aromas muy intensos donde destacan chocolate y ciruelas en mayor medido, seguido de aromas a pan y frutos secos de intensidad media. No se aprecian aromas a lúpulo. Perfil de fermentación con presencia esterosa que recuerdan a guindas y uvas pasas. Se aprecia cierto aroma alcohólico vinoso. Tiene cierta oxidación que aporta complejidad y dejan recuerdos a Oporto y Jerez. El aroma de los habaneros se aprecian pero con una intensidad baja, muy integrados.

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

11

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

Cerveza de color marrón oscuro con reflejos cobrizos, muy bonita. La claridad de la cerveza es un poco complicado de apreciar debido al color. Espuma de color canela y textura cremosa, un tanto escasa.

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. *

Sabores plenos a malta, con presencia de chocolate y ciruela de intensidad alta. Se abren camino sabores a bizcocho y frutos secos de intensidad media/alta. El sabor a lúpulo es inapreciable. Presencia de ésteres de nivel medio que recuerdan a guinda, cereza o uva pasa. Se aprecia sabor a alcohol muy bien integrado que recuerda a vinos de Oporto y Jerez. Tiene una presencia picante de los habaneros que aporta una sensación muy agradable. Cerveza con amargor bajo. El balance es claramente hacia la malta. Retrogusto dulce y cálido.

Sabor (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 20. *

18

Sensación en boca (conforme se apropia al estilo). Comente del cuerpo, carbonización, cremosidad, astringencia, y otras sensaciones del paladar. *

Cerveza de cuerpo pleno. Carbonatación media. Presenta una suavidad y cremosidad muy ricas. A pesar de las maltas negras, no se aprecia astringencia.

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 *

Excelente cerveza, muy fiel al estilo y que presenta una combinación de aromas y sabores muy complejos. La única pega es una falta menor, que sería subir un punto de carbonatación. Beber esta cerveza ha sido una experiencia muy agradable. Enhorabuena.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

8

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 *

43

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) *

43

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios