Categoría 3: Amber Lager

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 *

ALBERTO MOLINA CANELO

Número de entrada *

M3-302

Estilo de entrada *

2B. International Amber Lager

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

ELAB 25/2/2025 EMBOT. 18/3/2025

Inspección de botella. Tamaño apropiado, tapa, nivel de llenado, etiquetas, etc. *

TAMAÑO APROPIADO, BUEN NIVEL DE LLENADO

Aroma (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, ésteres y otros compuestos aromáticos *

AROMA A MALTA PAN MEDIO, ALGO DE DMS PERMITIDO, AUSENCIA DE LÚPULO,

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 DORADO, CLARIDAD CLARA, ESPUMA BLANQUECINA, BUENA CANTIDAD Y RETENCIÓN, TEXTURA SEDOSA

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 GRANO MEDIO, LÚPULO HERVACEO BAJO, AMARGOR MEDIO, PERFIL LIMPIO, EQUILIBRADA LIGERAMENTE HACIA EL AMARGOR, LIGERA OXIDACIÓN

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-LIGERO, CARBONATACION MEDIA, ENTRADA SUAVE, SIN ASTRINGENCIAS, TEXTURA CREMOSA

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 CORRECTA, QUE TIENE LIGERA OXIDACIÓN (PARA MI SABOR A POLVO O SÓTANO HÚMEDO), EL DMS DETECTADO ESTÁ DENTRO DE PARÁMETROS DEL ESTILO, SE OBERVA UN PERIDO MUY BREVE DE MADURACIÓN, TAMBIÉN CAUSANTE DE LOS SABORES EXTRAÑOS ENCONTRADOS. ES NECESARIO CUIDAR LA OXIGENACIÓN EXCESIVA DEL MOSTO, ADEMAS DE UN TIEMPO MÁS LARGO DE LAGERIZACION.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

7

Descriptores (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
- [ ] Diacetílo - Sabores/aromas a mantequilla o caramelo. A veces se percibe una sensación resbalosa en la lengua.
- [x] DMS (Sulfuro de dimetílo) - 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
- [x] 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 *

34

Precisión de Estilo *

	1	2	3	4	5	
Ejemplo clásico	○	○	◉	○	○	Fuera de estilo

Mérito Técnico *

	1	2	3	4	5	
Sin defectos	○	○	◉	○	○	Defectos significativos

Intangibles *

	1	2	3	4	5	
Maravillosa	○	○	◉	○	○	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) *

36

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios