

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 *

Johana Gutiérrez Sanoja

Número de entrada *

M3-304

Estilo de entrada *

6B Rauchbier

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

14-08-24 - 1/10/2024.

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

Correcto

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

Aromas ahumados prominentes, a beicon, balanceado con los aromas a malta tostada. Perfil de fermentación limpio. Sin embargo se perciben aromas elevados a témpera (clorofenoles)

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  mbar, con espuma de color beige de buena retención, ligeramente turbia, ligeramente opaca. No es brillante para el estilo.

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. *

Sigue el perfil ahumado del aroma, pero se siguen percibiendo de forma intensa los sabores a clorofenoles, lo que dificulta el trago. Amargor bajo y bajo sabor a lúpulo. Equilibrada entre el ahumado y la maltosidad, ligeramente dulce, Balance hacia el ahumado y retrogusto maltoso. Final semidulce.

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

8

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

Cuerpo medio, cremosidad media. Carbonatación media. Sin astringencia ni asperezas. No es empalagosa.

Sensación en boca (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 5 *

5

Impresión General. Comente acerca de su placer general al tomar la presente cerveza y ofrezca algunos consejos para mejorarla *

Cerveza buena, como primera impresión en nariz el ahumado es muy agradable, sin embargo se opaca por el olor a ténpera (clorofenoles) y pasa lo mismo en el sabor, lo que dificulta el trago de la cerveza. Evitar abusar del cloro u otros higienizantes, mejorar la higienización de los procesos

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 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 *

29

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) *

30

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios