

Categoría 3: Amber Lager (1)

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 *

M3-302

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) *

OK

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

OK

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

AGRADABLE AROMA AHUAMADO, HUMO SUAVE, CON UNA INTENSIDAD MEDIA. PRESENTA UN OLOR ACARAMELADO, AGRADABLE CON ALGO DE CORTEZA DE PAN. LÚPULO NO SE APRECIA Y PRESENTA UNA FERMENTACIÓN LIMPIA. SIN DMS NI DIACETILO.

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

10

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

COLOR AMBAR BASTANTE NUBLADA, PRESENTA TURBIDEZ. ESPUMA DE COLOR MARFIL, CON UNA BURBUJA AMPLIA QUE RECUERDA A LA ESPUMA DE JABÓN.

Apariencia (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 3. *

1

Sabor (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, características de fermentación, balance, retrogusto y otras características de sabor. *

SABOR, SIMILAR AL AROMA. EN BOCA SE NOTA UN AHUMADO DULZÓN PROCEDENTE DE LA MALTA DE UNA INTENSIDAD MEDIA, EL HUMO ES SUAVE SIN ESE SABOR FUERTE DE TOCINO AHUMADO. EL LÚPULO ES ALGO ESPECIADO DE UNA INTENSIDAD BAJA. EL AMARGOR SUFICIENTE PARA EQUILIBRAR LA CERVEZA. FINAL SECO. CERVEZA CON UN PERFIL MALTOSO.

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

13

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, AGRADABLE AL TRAGO, SUAVE.

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 *

UNA CERVEZA BASTANTE EQUILIBRADA Y BIEN HECHA. LE FALTA ALGO DE COMPLEJIDAD MALTOSA , CIERTA TRANSPARENCIA Y MEJORAR LA ESPUMA.

PARA LA COMPLEJIDAD MALTOSA, USA ALGO DE MALTA MUNICH, DEJA LA CERVEZA EN ALGÚN PUNTO ARRIBA DE DENSIDAD.

PARA LA TRANSPARENCIA, ENFRÍA RÁPIDO, BUEN HERVIDO, USA CLARIFICANTES.

PARA LA ESPUMA USA UN 2% DE CARAPILS.

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 *

36

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) *

37

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios