

# 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 \***

M3-303

**Estilo de entrada \***

7A VIENNA LAGER

**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 \*

MALTA PRESENTE CON UNA INTENSIDAD MEDIA-BAJA CIERTO DULZOR AGRANO. LÚPULO NO SE APRECIA EN NARIZ. ESTERES BAJOS CIERTA FRUTOSIDAD, LEVE, RECUERDA A COMPOTA DE FRUTAS. SIN DMS NI DIACETILO.

---

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

6

---

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

COLOR AMBAR OSCURO, CON CIERTA NEBLINA, CIERTA TURBIDEZ. ESPUMA MUY PEQUEÑA, CASI INEXISTENTE UNA CORONA MUY PEQUEÑA Y DELGADA. COLOR BLANCA

---

**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. \*

MALTA DULZONA, GRANO, SIN COMPLEJIDAD, DE UNA INTENSIDAD MEDIA. LÚPULO BAJO CON CIERTA NOTAS HERBACEAS, AMARGOR BAJO, FINAL SECO. PRESENTA CIERTO SABOR A FRUTAS, PARECIDO AL AROMA. CERVEZA MALTOSA, DÓNDE EL LÚPULO ESTÁ PRESENTE PARA CONTRARRESTAR LA MALTOSIDAD.

---

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

15

---

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

PRESENTA UN CUERPO MEDIO CON UNA CARBONATACIÓN MEDIA Y CIERTO CALENTAMIENTO EN LA BOCA.

---

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

3

---

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

CERVEZA AGRADABLE EN LA QUE TIENE UNA FERMENTACIÓN NO ADECUADO PARA UNA CERVEZA LAGER.

PARA TENER UNA FERMENTACIÓN LIMPIA Y LAGER 100 X 100 y SIN NOTAS AFRUTADAS, INOCULA LA CANTIDAD ADECUADA, CON ESO NO ESTRESA LA LEVADURA Y GENERA MENOS ESTERES. OXIGENADA LO ADECUADO, EL O<sub>2</sub>, ES NECESARIO PARA QUE VIVAN CORRECTAMENTE.

CONTROLA LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN, CON ESTO HARÁ QUE NO GENERE ESOS SABORES Y OLORES AFRUTADOS.

EL ALCOHOL ESTÁ PRESENTE, SI SE MEJORA LA FERMENTACIÓN EL ALCOHOL VA A SER MÁS SUTIL.

CUIDA LA TURBIDEZ ESTA CERVEZA DEBE SER BRILLANTE, USA CLARIFICANTES. ENFRÍA RÁPIDO, MUELE LO ADECUADO NO GENERES HARINA EN EXCESO, HIERVE FUERTE.

---

**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 \*

33

---

### **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) \*

33

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios