

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 *

José Luis Rodríguez Lugo

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) *

ABV:5,3 23 21 45 2026-02-14 2026-03-13 1053/1013 M76

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

Llenado quizá excesivo, pero bien.

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

Perfil de fermentación no limpio. Malta media alta en forma de galleta tostada. Lúpulo muy ligero floral. Se le percibe ligero azufre en forma de cerillo. Sin fenoles.

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 tirando para cobre. Se ve neblina alta en la turbidez. Espuma blanquecina, con textura jabonosa y poca retención.

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

1,5

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

Malta media alta en forma de tostado y compleja. Lúpulo no perceptible. No hay presencia de eproducode fermentación en el sabor. Amargor medio. Final seco y retrogusto ligero a malta y amargo, equilibrado.

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

17

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

Carbonatacion media. Cuerpo medio bajo. Sin astringencia y ligero calentamiento alcohólico tras varios tragos. Sensación crisp en boca.

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 *

Muy buena cerveza, aunque con ciertos defectos a considerar. El carácter sulfuroso en aroma puede solventarse cuidando la calidad (vitalidad y viabilidad) de la levadura empleada. También sirve el no dejar la cerveza tanto tiempo en contacto con la leva. En apariencia le falta mucha brillantez y retención de espuma, como debería ser en estilo. El sabor aún así es increíble, resaltando la malta y bien equilibrada, haciéndola que tena buena tomabilidad. El calentamiento alcohólico no debería estar presente para la graduación que tiene.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

7

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 *

35,5

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) *

33

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios