

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 *

M3-306

Estilo de entrada *

6A MARZEN

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 QUE RECUERDAN A NOTAS DULCES, ALGO DE PAN Y CORTEZA HORNEADA. LÚPULO INAPRECIABLE. CIERTAS NOTAS AFRUTADAS COMO A FRUTA MADURA, PROCEDENTE DE LA FERMENTACIÓN NOTAS AZUFRADAS QUE RECUERDAN A LA CERILLA MUY BAJO, PERO PRESENTE, SIN DMS NI DIACETILO

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

7

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

COLOR AMBAR CLARO, TRANSLUCIDA, CON CIERTA TURBIDEZ. ESPUMA DE COLOR MARFIL, CON UNA CORONA PEQUEÑA, QUE PRESENTA UNA BUENA RETENCIÓN. BURBUJA PEQUEÑA BIEN INTEGRADA.

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. *

MALTA DULCE, SIN MUCHA COMPLEJIDAD RECUERDA AL CAMELO SUEVE. LÚPULO BAJO CIERTA NOTAS ESPECIADAS, AMARGOR BAJO, CONTRARRESTA EL DULZOR. ESTERES BAJOS APORTAN FRUTOSIDAD EN BOCA. CERVEZA CON UN EQUILIBRIO MALTOSO

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 CON UNA CARBINATACIÓN MEDIA Y TRAGO ALGO CALIENTE, UNA TIEBIEZA SUAVE

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 A LA QUE LE HACE FALTA UNOS PEQUEÑOS AJUSTES, LA FERMETACIÓN DEBE SER MÁS LIMPIA.

INOCULA LA CANTIDAD ADECUADA DE LEVADURA, OXIGENA BIEN, CONTROLA LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN, TERMINA BIEN LAS FERMENTACIONES.

TRABAJA LA COMPLEJIDAD MALTOSA USA ALGO MÁS DE MUNICH Y METE ALGUNA DECOCCIÓN MÁS CON EL FIN DE OBTEBER ESAS MELANOIDINAS QUE HACEN EL CALDO RICO Y COMPLEJO.

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 *

31

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) *

34

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios