

# 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 \***

M3-308

**Estilo de entrada \***

6A Märzen

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

Correcto

**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 \*

Malta media, encontrándose maltosidad rica. Se perciben notas a dulce como a miel, proveniente de una posible oxidación. Lúpulo no perceptible. Cierta frutuosidad, de intensidad media baja, proveniente de ésteres y dando notas a fruta madura se perciben.

---

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

5

---

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

Turbidez media alta con neblina densa. Color ámbar oscuro. Espuma blanquecina, con textura fina, con poca formación 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 en forma de tostado y corteza de pan. Lupulo no perceptible. Amargor bajo. Final semi dulce. Retrogusto dulce y maltoso. La oxidación se percibe con el dulzor. Balance es maltoso. Se percibe también cierto alcohol en sabor.

---

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

14

---

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

Carbonatacion media baja. Cuerpo medio. Suave en entrada sin tampoco mucha cremosidad. Sin astringencia ni calentamiento alcohólico.

---

**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 muy buena y rica, pero con ciertos errores que la sacan del estilo. Tiene problemas por oxidación, por lo que podría cuidar sus procesos de trasvase para evitarla. Los problemas de alcohol son permisibles en cierta manera en el estilo, pero que vayan acompañados de presencia esteros, puede entenderse como que la fermentación no ha sido fructuosa. Pruebe a cuidar la temperatura o la calidad de la levadura empleada. La tomabilidad aún así es muy buena, invitandome a dar otro trago. Enhorabuena.

---

**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 \*

32,5

---

### 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) \*

32

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios