

***HOJA DE***

***PUNTUACIÓN DE CERVEZA***

http://www.bjcp.org **Programa de Competencias Sancionadas AHA/BJCP** http://www.homebrewersassociation.org

**Categoría # Subcategoría (a-f) Registro #**

**Subcategoría** (deletrear)

**Ingredientes especiales:**

**Inspección de Botella:**  Tamaño apropiado, tapa, nivel de llenado, etiquetas, etc.

Comentarios:

**Aroma** (conforme se apropia al estilo) **\_\_\_\_\_\_/12**

Comente de la malta, lúpulos, ésteres y otros compuestos aromáticos.

**Apariencia** (conforme se apropia al estilo) **\_\_\_\_\_\_\_/3**

Comente del color, la turbidez, y del giste/espuma (retención, color, y textura).

**Sabor** (conforme se apropia al estilo) **\_\_\_\_\_\_/20**

Comente de la malta, lúpulos, características de fermentación, balance, retrogusto y otras características de sabor.

**Sensación en la Boca** (conforme se apropia al estilo) **\_\_\_\_\_\_\_/5**

Comente del cuerpo, carbonatación, calentamiento, cremosidad, astringencia, y otras sensaciones del paladar.

**Impresión General**  **\_\_\_\_\_\_/10**

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

**Total** **\_\_\_\_\_\_/50**

**Nombre del Juez**

**BJCP ID del Juez Email del Juez**

*Usar etiquetas Avery # 5160*

## Rango o Status en el BJCP:

 Apprentice  Recognized  Certified

 National  Master  Grand Master \_\_

 Honorary Master  Honorary GM  Mead Judge

 Provisional Judge  Rank Pending

## Experiencia fuera del BJCP:

 Cervecero Profesional  Beer Sommelier  No BJCP

 Certified Beer Server  Certified Cicerone®  Master Cicerone®

 Advanced Cicerone®  Análisis Sensorial  Otra

**Descriptores (Marque todos aquellos que apliquen)**

* **Acetaldehído** – Sabor/aroma a manzana verde.
* **Alcohólico** – Sabor/aroma y sensación de calentamiento por alcoholes (etanol y/o fusel). A veces es descrito como *caliente*.
* **Astringente** – Sensación persistente y/o agresiva de sequedad en el paladar y retrogusto; sabor fuerte a grano y/o a 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 (choclo) 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 similar al de un zorrillo.
* **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 o *thinner* de laca.
* **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.

**Sobresaliente** (45 - 50): Ejemplificación de clase mundial del estilo.

**Excelente** (38 - 44): Ejemplifica muy bien el estilo, requiere algunos ajustes.

**Muy Buena** (30 - 37): Dentro de los parámetros del estilo, algunas fallas menores. **Buena** (21 - 29): Pérdida de marcas del estilo y/o tiene fallas menores.

**Regular** (14 - 20): *Off-flavors* o fallas importantes al estilo. Desagradable.

**Problemática** (00 - 13): Dominan los *off-flavors*. Es difícil de beber.

**GUÍA DE PUNTAJE**

**Precisión del Estilo**

**Ejemplo Clásico**      **Fuera del Estilo**

**Mérito Técnico**

**Sin Defectos**      **Defectos Significativos**

**Intangibles**

**Maravillosa**      **Insípida**

*Hoja de Puntuación del BJCP* *© 2016 Beer Judge Certification Program Revisión: 160708 Favor de mandar cualquier comentario a Comp\_Director@BJCP.org*