



# HOJA DE PUNTUACIÓN DE CERVEZA



http://www.bjcp.org

Programa de Competencias Sancionadas AHA/BJCP

http://www.homebrewersassociation.org

Nombre del Juez \_\_\_\_\_

BJCP ID del Juez \_\_\_\_\_

Email del Juez \_\_\_\_\_

Usar etiquetas Avery # 5160

### Rango o Status en el BJCP:

- Apprentice
- National
- Honorary Master
- Provisional Judge
- Recognized
- Master
- Honorary GM
- Rank Pending
- Certified
- Grand Master
- Mead Judge

### Experiencia fuera del BJCP:

- Cervecerero Profesional
- Certified Beer Server
- Advanced Cicerone®
- Beer Sommelier
- Certified Cicerone®
- Análisis Sensorial
- No BJCP
- Master Cicerone®
- Otra \_\_\_\_\_

### Descriptorios (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 especias (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.

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

<b>GUÍA DE PUNTAJE</b>	<b>Sobresaliente</b> (45 - 50): Ejemplificación de clase mundial del estilo.
	<b>Excelente</b> (38 - 44): Ejemplifica muy bien el estilo, requiere algunos ajustes.
	<b>Muy Buena</b> (30 - 37): Dentro de los parámetros del estilo, algunas fallas menores.
	<b>Buena</b> (21 - 29): Pérdida de marcas del estilo y/o tiene fallas menores.
	<b>Regular</b> (14 - 20): <i>Off-flavors</i> o fallas importantes al estilo. Desagradable.
<b>Problemática</b> (00 - 13): Dominan los <i>off-flavors</i> . Es difícil de beber.	

<b>Ejemplo Clásico</b> <input type="checkbox"/>	<b>Precisión del Estilo</b> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Fuera del Estilo</b>
<b>Sin Defectos</b> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Defectos Significativos</b>
<b>Maravillosa</b> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Intangibles</b>
						<b>Insípida</b>