



ЛИСТ ОЦЕНКИ ПИВА

Утвержденная программа соревнований АНА/BJCP



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

Имя судьи(печатными) _____

BJCP ID судьи _____

Email судьи _____

Возможно использование личной наклейки

BJCP Ранг или Статус:

- Ученик судьи Полном. судья Сертиф. судья
- Национальн. судья Мастер Гранд Мастер
- Почетный мастер Почетный ГМ Судья медов.
- Кандидат в судьи Ранг на пересмотре

Не-BJCP квалификации:

- Професс. пивовар Пивной сомелье Не-BJCP
- Сертиф. Cicerone Мастер Cicerone
- Сенсорная подгот. Другое _____

Характеристики (отметить все имеющие место):

- Ацетальдегид** – Вкус и аромат зеленого яблока.
- Спиртовой** – Вкус, аромат и согревающий эффект этанола и высших спиртов. Иногда описывается как обжигаящий.
- Вяжущий** – Заставляющая поморщиться терпкость и/или сухость в финале/послевкусии, грубый привкус шелухи.
- Диацил** – Аромат и вкус сливочного масла, ириски. Иногда сопровождается гладким ощущением на языке.
- ДМС (диметилсульфид)** – Сладковатый вкус/аромат вареной или консервированной кукурузы.
- Эфирный** – Аромат или вкус любых эфиров (фрукты, фруктовые ароматизаторы/эссенции или аромат роз).
- Травяной** – Вкус/аромат свежескошенной травы/листьев.
- Засвеченный** – Аналогичен запаху сунса.
- Металлический** – Вкус железной/медной монетки, крови.
- Затхлый** – Несвежий, затхлый, плесневелый аромат/вкус.
- Окисленный** – Старый, винный, картонный, бумажный или похожий на шерри вкус/аромат, либо их совокупность.
- Фенольный** – Пряный (гвоздика, перец), дым, пластик, лейкопластырь и/или медицинский (хлорфенольный).
- Растворитель** – Аромат и вкус высших (сивушных) спиртов. Похож на ацетон или жидкость для снятия лака.
- Кислый/скишный** – Кислота в аромате/вкусе, может иметь чистый профиль молочной кислоты или походить на уксус
- Сернистый** – Аромат тухлых яиц или горелых спичек.
- Овощной** – Аромат/вкус вареных, консервированных или испорченных овощей (капуста, лук, сельдерей, спаржа,..)
- Дрожжевой** – Хлебный, сернистый или иной дрожжевой вкус или аромат.

Категория # _____ Подкатегория (a-f) _____ Образец # _____

Подкатегория(название) _____

Особые ингредиенты: _____

Осмотр бутылки: Надлежащий размер, способ укупорки, уровень наполнения, приемлемое снятие предыдущей этикетки и т.д.

Комментарии _____

Аромат(относительно требований стиля) _____ /12

Комментарии по солодовым, хмелевым, дрожжевым и другим ароматам

Внешний вид (относительно требований стиля) _____ / 3

Комментарии по цвету, прозрачности и пене (стойкость, цвет, консистенция)

Вкус (относительно требований стиля) _____ /20

Комментарии по солоду, хмелю, особенностям брожения, балансу, финалу/послевкусию и другим вкусовым характеристикам

Физические ощущения (относительно требований стиля) _____ / 5

Комментарии по телу, карбонизации, согрев. эффектам, текстуре, терпкости и другим ощущениям во рту

Общее впечатление _____ /10

Комментарии касающиеся общего впечатления от образца, укажите предложения по его улучшению

Итого _____ /50

Диапазоны оценок	Превосходно (45 - 50): Образец стиля мирового уровня.
	Отлично (38 - 44): Хорошо отражает стиль, возможны небольшие доработки.
	Очень хорошо (30 - 37): В целом соответствует стилю, недостатки незначительны.
	Хорошо (21 - 29): Небольшие расхождения со стилем и/или недостатки.
	Удовлетв. (14 - 20): Дефекты или существенные несоответствия стилю.
Сомнительно (00 - 13): Во вкусе и аромате преобладают дефекты. Тяжело пить.	

Образец стиля	Попадание в стиль					Не соответствует стилю
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Технологические качества					
Без дефектов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Существенные недостатки
	Привлекательность					
Удивительный	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Скучный