HOJA DE EVALUACIÓN DE CERVEZA

Programa de Competencias Sancionadas AHA/BJCP

Versión Estructurada

NATIONAL HOMEBREW COMPETITION

Lugar _____ Fecha _____

Nombre del Juez _____

BJCP ID y Rango _____

Email _____

Categoría # _____

Sub (a-f) _____

Subcategoría (deletrear) _____

Ingredientes Especiales _____

Entrada #

Posición en el flight

Entrada

de

Avanza al MINI-BOS

LUGAR

PUNTUACIÓN DE CONSENSO

No necesariamente es el promedio de los puntajes individuales de los jueces

Cualificaciones fuera del BJCP

Cicerone ☐ Rango _____

Cerv. Prof. ☐ Cervecería _____

Industria ☐ Describe _____

Exp. Juez ☐ Años _____

Inspección de Botella ☐OK _____

Instrucciones de la Hoja de Evaluación

Usa las escalas para indicar la intensidad del atributo principal.
Usa el espacio provisto para describir el atributo principal.
Agrega la intensidad y descripción de los atributos secundarios según sea apropiado.
Para "Fermentación", considera los ésteres, fenoles, etc.
Si el carácter es inapropiado conforme al estilo, por favor marca la caja que está a la derecha de la escalas.
Si el carácter está ausente, por favor marca el círculo que está a la izquierda de las escalas.
Incluye un resumen de la cerveza y provee retroalimentación para que el cervecero mejore su cerveza.
Asigna un puntaje en cada sección y súmalo para el puntaje total.
Revisa la puntuación con los otros jueces y lleguen a un consenso.
Escriban la puntuación de consenso en la parte superior de la hoja.

Ejemplo: ¿Cómo llenar la hoja de evaluación?

Este ejemplo es de la sección de sabor de una buena Weissbier, pero muy amarga conforme al estilo.

Defectos del estilo (señala con B-M-A según sea apropiado)

Acetaldehído		Ésteres	
Ácido/Agrio		Golpe de Luz	
Ahumado		Herbal/Césped	
Alcohólico		Medicinal	
Astringente		Metálico	
Azufrado		Mohoso	
Brettanomyces		Oxidación	
Diacetilo		Plástico	
DMS		Solvente/Fusel	
Especiado		Vegetal	

Guía de Puntaje		
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, algunos defectos menores.
Buena	21-29	Un poco fuera del estilo y/o tiene defectos menores.
Regular	14-20	Tiene sabores no deseados o fallas importantes al estilo.
Problemática	0-13	Dominan los sabores y aromas no deseados.

Aroma

Inapropiado

Malta Nulo B — M — A ☐ _____

Lúpulo ☐ _____

Fermentación ☐ _____

Otro _____

12

Apariencia

Inapropiado

Color Amarillo, Dorado, Ámbar, Cobrizo, Marrón, Negro ☐ Otro _____

Transparencia Brillante, Brumoso, Opaco ☐

Otro _____

Inapropiado

Giste Blanco, Marfil, Beige, Bronceado, Marrón ☐ Otro _____

Retención Corta — Persistente ☐

Textura _____

3

Sabor

Inapropiado

Malta Nulo B — M — A ☐ _____

Lúpulo ☐ _____

Amargor ☐ _____

Fermentación ☐ _____

Balance Lúpulo — Malta ☐ _____

Final/Regusto Seco — Dulce ☐ _____

Otro _____

20

Sensación en Boca

Inapropiado

Cuerpo Ligero — M — Pleno ☐

Carbonatación Nulo B — M — A ☐

Calor ☐

Inapropiado

Cremosidad Nulo B — M — A ☐

Astringencia ☐

Otro _____

5

Impresión General

Ejemplo Clásico — **Fuera del Estilo**

Sin Defectos — **Defectos Significativos**

Maravillosa — **Insípida**

10

Retroalimentación Comenta sobre el estilo, la receta, el proceso y el placer general de beber esta cerveza. Incluye sugerencias útiles para que el cervecero mejore.

_____

Total del Juez 50

BJCP Hoja de Evaluación en Español © 2018 Beer Judge Certification Program
rev ES_BSTR-180406

Se pueden encontrar recursos adicionales en los siguientes sitios:
https://www.bjcp.org http://www.homebrewersassociation.org