



Hoja de Puntuación

IV CONCURSO ANDALUZ DE HOMEBREWERS



http://www.bjcp.org

Nombre del Juez: _____ Categoría # _____ Subcategoría (a-f) _____ Entrada Nº ____/____

Nº Identificación BJCP: _____ Subcategoría (en letras) _____

Email del Juez: _____ Ingredientes conocidos : _____

Rango BJCP o Estado:

- Aprendiz Reconocido Certificado
- Nacional Maestro Gran Maestro
- Maestro Honorario GM Honorario Juez Aguamiel
- Juez Provisional Pendiente de Rango

Calificación fuera del BJCP:

- Cervecerero Profesional Sommelier Fuera del BJCP
- Cicerone Certificado Cicerone Maestro
- Entrenamiento Sensorial Otro _____

Definiciones de Descriptores (Marque las que se aplican)

- Acetaldehído** - Sabor y aroma a Manzana verde
- Alcohólico** - El sabor, aroma y efecto de calor del etanol y de alcoholes superiores.
- Astringente** - Aspreza o sequedad en el final o en el retrogusto
- Diacetilo** - Mantequilla artificial, caramelo de café, o toffee aroma y sabor. A veces se percibe como una mancha en la lengua.
- DMS (dimetil sulfuro)** - A bajos niveles un aroma y sabor a maíz dulce, cocinado, cocido.
- Esteroso** - Aroma y/o sabor a esteres (frutas, sabores de frutas, rosas)
- Herbáceo** - Aroma / Sabor de césped recién cortado u hojas verdes.
- Golpe de Luz** - Similar al aroma de una mofeta
- Metálico** - Sabor a Aluminio, metálico, ferroso.
- A hongo** - Sabores y aromas caducado, mustio, mohoso
- Oxidado** - Cualquier combinación de sabores y aromas a papel, carón, vinoso, a cereza, o caducado.
- Fenólico** - Especiado (pimienta, clavo), humo, plástico, adhesivo plástico y/o medicinal.
- Solvente** - Aromas y sabores de alcoholes superiores (alcoholes fusel). Similar a la acetona o a disolvente de uñas.
- Agrio / Ácido** - Acidez en el aroma y sabor. Puede ser fuerte y limpio (ácido láctico), o como a vinagre (acético).
- Sulfuroso** - Aroma a huevo podrido o cerillas
- Vegetal** - Vegetales, cocidos, enlatados cocinados o podridos (col, cebolla, apio, espárrago, etc.)
- A levadura** - Sabor o aromas a levadura, como a pan, ligeramente sulfurosos

Inspección de Botella: Tamaño adecuado, chapa, nivel de llenado, etiquetado, etc.

Comentarios _____

Aroma (similitud con el estilo) _____/12

Comentarios sobre la malta, los lúpulos, los ésteres y otros aromáticos

Apariencia (similitud con el estilo) _____/3

Comentarios sobre el color, la turbidez, y la espuma (retención, color y textura)

Sabor (similitud con el estilo) _____/20

Comentarios sobre la malta, los lúpulos, características de fermentación, balance, final/retrogusto, y otras características del Sabor

Sensaciones en boca (similitud con el estilo) _____/5

Comentarios sobre el cuerpo, la carbonatación, presencia de alcohol, la cremosidad, la astringencia y otras sensaciones al paladar.

Impresión General _____/10

Comentarios sobre el placer general obtenido, asociado a la muestra, dar sugerencias para la mejora.

CALIFICACIÓN

Sobresaliente	(45 - 50):	Ejemplo de clase mundial del estilo
Excelente	(38 - 44):	Ejemplifica el estilo bien, requiere correcciones menores
Muy Buena	(30 - 37):	Generalmente dentro del estilo, algunas fallos menores
Buena	(21 - 29):	No del todo dentro del estilo y/o fallos menores
Regular	(14 - 20):	Sabores o aromas no deseados, o grandes deficiencias de estilo. No satisfactoria
Problemática	(0 - 13):	Dominan los sabores y aromas no propios del estilo, difícil de beber

Ejemplo clásico	<input type="checkbox"/>	Exactitud Estilística					No acorde al estilo
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sin defectos	<input type="checkbox"/>	Merito Técnico					Defectos significativos
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Maravillosa	<input type="checkbox"/>	Intangibles					Sin Vida
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	