



HOJA DE PUNTUACIÓN DE CERVEZA



http://www.bjcp.org

Grupo para la preparación del BJCP

http://www.labirratium.com

Nombre _____

Usuario en foro ACCE" _____

Email _____

Utilizar etiqueta Avery # 5160

79FJ9N5 75H585 <" a _____ aa _____

Nº Categoría _____ Subcategoría _____ Nº Entrada _____

Subcategoría (escrita) _____

Ingredientes especiales _____

Inspección botella: Tamaño adecuado, chapa, nivel correcto, sin etiquetas, etc.

Comentarios: _____

Rango BJCP:

- Aprendiz Reconocido Certificado
- Nacional Maestro Gran Maestro _____
- Maestro honorario GM Honorario Juez de hidromiel
- Juez provisional Pendiente de Rango

Rango no BJCP:

- Cerveceros Profesional Sommelier de cerveza Juez no BJCP
- Certified Cicerone Master Cicerone
- Formación sensorial Otros _____

Descriptorios (marca todas las que notes):

- Acetaldehído** – Aroma y sabor parecido a manzana verde
- Alcohólico** – El aroma, sabor y efecto cálido del etanol y alcoholes fusel. Descrito a veces como *caliente*
- Astringente** – Deja una sensación de sequedad en el retrogusto, encoje las mejillas; granulosa, raspa, dura
- Diacetilo** – Aroma y sabor a mantequilla artificial o rancia, butterscotch, o toffee. A veces se percibe como pastosidad en boca.
- DMS (sulfuro de dimetilo)** – En niveles bajos aroma y sabor a verduras de lata, col, aceitunas negras
- Ésteres** – Aroma y sabor a cualquier éster (frutas o flores).
- Herbáceo** – Aroma/sabor a hierba recién cortada u hojas verdes.
- Golpe de luz** – Parecido al olor de una mofeta.
- Metálico** – Sabor a lata, monedas, cobre, hierro o como a sangre
- Mohoso** – Aromas y sabores a rancio, húmedo, moho.
- Oxidado** – Cualquier combinación de sabores y aromas a rancio, vino, cartón, papel o como a Jerez.
- Fenólico** – Especies (clavo, pimienta), humo, plástico, pegatina, o medicinal (cloro fenólico).
- Disolvente** – Aromas y sabores a alcoholes fusel. Parecido a la acetona u otros disolventes y lacas.
- Agrio/Ácido** – Agrio en aroma y sabor. Puede ser áspero y limpio (ácido láctico) o parecido al vinagre (ácido acético).
- Sulfúrico** – Aroma a huevos podridos o cerillas quemadas.
- Vegetal** – Aroma y sabor a verduras de hervidas, enlatadas o podridas (repollo, cebolla, espárragos, apio, etc.)
- Levadura** – Sabor o aroma a pan, azufre o levadura

Aroma (de acuerdo con estilo) _____/12

Comenta acerca de la malta, lúpulos, ésteres y otros aromas

Apariencia (de acuerdo con estilo) _____/3

Comenta acerca del color, claridad y espuma (retención, color y textura)

Sabor (de acuerdo con estilo) _____/20

Comenta acerca de la malta, lúpulos, características de la fermentación, equilibrio, retrogusto y otras características del sabor

Sensaciones en boca (de acuerdo con estilo) _____/5

Comenta acerca del cuerpo, carbonatación, sensación alcohólica, cremosidad, astringencia y otras sensaciones en boca.

Impresión General _____/10

Comenta acerca de la calidad general de la cerveza, da sugerencias para mejorarla.

Total _____/50

CALIFICACIÓN

Sobresaliente (45 - 50):	Ejemplo internacional del estilo
Excelente (38 - 44):	Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes
Muy Buena (30 - 37):	Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes
Buena (21 - 29):	Fuera de estilo y con problemas poco importantes
Regular (14 - 20):	Sabores extraños o problemas importantes.
Desagradable	
Problemática (0 - 13):	Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebibible.

Ejemplo Clásico	Exactitud Estilística					Fuera de estilo
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sin problemas	Mérito Técnico					Problemas graves
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Maravillosa	Intangibles					Sin vida
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	