



CAT3
HOJA DE PUNTUACIÓN
Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez <u>Luis Camacho</u>	Categoría# _____	Entrada# 	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a-f) _____		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Subcategoría (en letras) _____		Puntuación consensuada 30
Lugar <u>Sevilla</u> Fecha <u>5/2/22</u>	Ingredientes conocidos _____		

RANGO BJCP	
Aprendiz <input checked="" type="checkbox"/>	Reconocido <input type="checkbox"/>
Certificado <input type="checkbox"/>	Nacional <input type="checkbox"/>
Maestro <input type="checkbox"/>	Gran Maestro <input type="checkbox"/>
M Honorario <input type="checkbox"/>	GM Honorario <input type="checkbox"/>
J Hidromiel <input type="checkbox"/>	J Sidra <input type="checkbox"/>
Provisional <input type="checkbox"/>	Pend Rango <input type="checkbox"/>
TÍTULOS NO-BJCP	
Cicerone <input type="checkbox"/>	Industria <input type="checkbox"/>
Profesional <input type="checkbox"/>	Juzgando <input checked="" type="checkbox"/>
Rango _____	
Cervecera _____	
Describe _____	
Años _____	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO			
	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia	<p style="text-align: center;">Inapropiado</p> <p>Color <input checked="" type="checkbox"/> Anillo <input type="checkbox"/> Oscuro <input checked="" type="checkbox"/> Amarillo <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Negro <input type="checkbox"/> Otros _____</p> <p>Claridad <input checked="" type="checkbox"/> Cristalina <input checked="" type="checkbox"/> Turbia <input type="checkbox"/> Opaca <input type="checkbox"/> Otros _____</p> <p>Otros _____</p>	<p style="text-align: center;">Inapropiado</p> <p>Espuma <input checked="" type="checkbox"/> Blanca <input type="checkbox"/> Mantil <input type="checkbox"/> Beige <input type="checkbox"/> Cereza <input type="checkbox"/> Mantel <input type="checkbox"/> Otros _____</p> <p>Retención <input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Alta <input type="checkbox"/> Otros _____</p> <p>Textura _____</p>	25 <small>3</small>
Aroma	<p style="text-align: center;">Inapropiado</p> <p>Malta <input checked="" type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/></p> <p>Lúpulos <input type="checkbox"/></p> <p>Fermentación <input type="checkbox"/></p> <p style="font-size: 1.2em;">No destaca nada bien equilibrado.</p>	<p style="font-size: 1.2em;">Algo de Uva en general sin notas destacables.</p>	8 <small>12</small>
Sabor	<p style="text-align: center;">Inapropiado</p> <p>Malta <input checked="" type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/></p> <p>Lúpulos <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Amargor <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Fermentación <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Equilibrio <input checked="" type="checkbox"/> Lupulado <input type="checkbox"/> Maltoso <input type="checkbox"/></p> <p>Final/Retrogusto <input checked="" type="checkbox"/> Seco <input type="checkbox"/> Dulce <input type="checkbox"/></p>	<p style="font-size: 1.2em;">Sabor a fruta, destaca Uva.</p>	18 <small>20</small>
Sensación en boca	<p style="text-align: center;">Inapropiado</p> <p>Cuerpo <input checked="" type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/></p> <p>Carbonatación <input checked="" type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/></p> <p>Calor alcohólico <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Inapropiado</p> <p>Cremosidad <input type="checkbox"/></p> <p>Astringencia <input type="checkbox"/></p> <p>Otros _____</p>	4 <small>5</small>
Impresión General	<p>Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____</p> <p>Sin defectos <input checked="" type="checkbox"/> Defectos significativos _____</p> <p>Maravillosa <input checked="" type="checkbox"/> Sin vida _____</p>		7 <small>10</small>
Feedback	<p>Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora</p> <hr/> <hr/> <hr/>		
			<p>Total</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">305</p>

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. BSM11101124
Traducción y adaptación: Álvaro Castañeda, Manuel San, Carlos W. Caballero y J.M. Utrilla

<p style="font-size: 0.8em;">Ejemplo internacional del estilo. Buena impresión del estilo, necesita mínimos ajustes. Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes. Fuera de estilo y con problemas poco importantes. Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable. Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebible.</p>	<p style="font-size: 0.8em;">45-50 38-44 30-37 21-29 14-20 0-13</p>
---	---

CALIFICACIÓN

Sobresaliente	Problematizada
Excelente	Regular
Muy buena	Buena

CATA 3



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<https://www.bjcp.com> - <http://www.cerveceros-caseros.com> - <https://www.asacacerveza.com>

Nombre Juez Felipe Vidal Categoría# _____ Entrada# _____
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en caso) _____
 Lugar Sevilla Fecha 5/2/22 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 30

RANGO BJCP

Aprendiz Peonificado
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Ocerone Industria
 Profesional Juzgado
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Defecto	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia Inapropiado

Color Anualdo Distinto Ambar Copioso Marrón Negro Otros _____

Claridad Cristalina Opaca Oscura Otros _____

Espuma Blanca Marfil Beige Canela Marrón Otros _____

Retención Baja Alta Otros _____

Textura _____

2 3

Aroma Inapropiado

Malta No B M A Otros _____

Lúpulos No B M A Otros _____

Fermentación No B M A Otros _____

6 12

Sabor Inapropiado

Malta No B M A Otros _____

Lúpulos No B M A Otros _____

Amargor No B M A Otros _____

Fermentación No B M A Otros _____

Equilibrio Lupulado Maltoso Otros _____

Final/Retrogusto Seco Dulce Otros _____

14 20

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo B M A Otros _____

Carbonatación No B M A Otros _____

Calor alcohólico No B M A Otros _____

Creosidad No B M A Otros _____

Astringencia No B M A Otros _____

3 5

Impresión General

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____
 Sin defectos _____ Defectos significativos _____
 Maravillosa _____ Sin vida _____

6 10

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

Total
31

CALIFICACIÓN

45-50	Ejemplo internacional del estilo.
38-44	Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
30-37	Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes.
21-29	Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
14-20	Sabores extrínsecos o problemas importantes. Desagradable.
0-13	Dominan los sabores y aromas extraños. Imbibeable.

Sobresaliente _____
 Excelente _____
 Muy buena _____
 Buena _____
 Regular _____
 Problemática _____

BJCP © 2018 Beer Judge Certification Program rev. 08/11/2014
 11 edición y modificación. Álvaro Castañeda, Manuel Jim, Carlos W. Caladas y JM. Unión



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez VANESSA A. VALBUENA
 BJCP ID _____
 Email VALBUENAGMAIL.COM
 Lugar _____ Fecha 5/2/22

Categoría# _____ Entrada# 3
 Sub (a-f) _____
 Subcategoría (en letras) _____
 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 30

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J. Sida
 Provisional Pend Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Defecto	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Bretnanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color X Inapropiado _____
 Claridad X Inapropiado _____
 Otros SIN PARTICULAS EN SUSPENSIÓN
APARECIA BLES

Espuma X Inapropiado _____
 Retención X Inapropiado _____
 Textura JABONOSA

Burbuja Gruesa BURBUJA GRUESA

3 ₃

Aroma

Malta X Inapropiado _____
 Lúpulos X Inapropiado _____
 Fermentación X Inapropiado _____
 Otros ESTERES FRUTALES (CERA), FENOLIOS BAJOS
OTROS → ZUMO DE UVA SUAVE

6 ₁₂

Sabor

Malta X Inapropiado _____
 Lúpulos X Inapropiado _____
 Amargor X Inapropiado _____
 Fermentación X Inapropiado _____
 Equilibrio X Inapropiado _____
 Final/Retrogusto X Inapropiado _____
SECO
NO DESAGRADABLE

13 ₂₀

Sensación en boca

Cuerpo X Inapropiado _____
 Carbonatación X Inapropiado _____
 Calor alcohólico X Inapropiado _____

Creosidad X Inapropiado _____
 Astringencia X Inapropiado _____
 Otros _____

2 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico X No acorde al estilo _____
 Sin defectos X Defectos significativos _____
 Maravillosa X Sin vida _____

6 ₁₀

Feedback

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

BUENA CERVEZA CON BUENA BEBIBILIDAD, MUY SUAVE EN BOCA
SIN SABORES QUE EMPALAGAN, POR LO QUE ES PERFECTA PARA BEBER
EN PINTAS, SABORES SUAVES AFRUTADOS QUE SE UNEN CON CIERTO
DULZOR Y UNA SUAVIDAD LINGÜA QUE RECUERDA BUENOS POSTRES
Y ZUMOS.

SERÍA INTERESANTE CON MAYORES CALIDADES DE UVA, ALGO MÁS
DE CARBONATACIÓN Y REVISANDO LA FERMENTACIÓN, QUE PUEDE DARLE
MAYOR PROFUNDIDAD DE SABORES

Total 30

Beer Judge Certification Program rev BSTM 10/24

Calificación

Calificación	Descripción
45-50	Sobresaliente
38-44	Excelente
30-37	Muy buena
21-29	Buena
14-20	Regular
0-13	Problemática

Ejemplo internacional del estilo. Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes. Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes. Fuera de estilo y con problemas poco importantes. Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable. Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebible.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez ANTONIO J. RUIZ NAVARRO
 BJCP ID E1800
 Email _____
 Lugar SEVILLA Fecha 05/02/22

Categoría# _____ Entrada# _____
 Sub (a-f) _____
 Subcategoría (en letras) _____
 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada **30**

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

(B=al Medio, A=al)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Amarillo Dorado Anaranjado Cobrizo Marrón Negro Otros _____

Claridad Cristalina Turbia Opaca Otros _____

Espuma Blanca Marfil Beige Canela Marrón Otros _____

Retención Baja Alta

Textura _____

3

Aroma

Malta Nada B M A Inapropiado

Lúpulos

Fermentación

Yopurt de frutas de hueso con trozos. Muy muy dulce.

6

Sabor

Malta Nada B M A Inapropiado

Lúpulos

Amargor

Fermentación

Equilibrio Lupulado Maltoso

Final/Retrogusto Seco Dulce

Galleta. Un maltoso delicado de fusifican sobre con la malta. Algo picante, especiada. Algo mentolada balsámica. El perfil del mosto es discreto en cuanto a carbonato de la cerveza.

12

Sensación en boca

Cuerpo B M A Inapropiado

Carbonatación

Calor alcohólico

Creosidad Nada B M A Inapropiado

Astringencia

Otros _____

3

Impresión General

Ejemplo clásico

Sin defectos

Maravillosa

No acorde al estilo _____

Defectos significativos _____

Sin vida _____

6

Feedback

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

Cerveza de aspecto muy turbio sin espuma. Aroma agradable pero muy sutil. Sabor maltoso/galleta muy agradable, pero sin gran presencia del mosto de uva.

Total **30**

Calificación

Sobresaliente	45-50
Excelente	38-44
Muy buena	30-37
Buena	21-29
Regular	14-20
Problemática	0-13

Ejemplo internacional del estilo. Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes. Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes. Fuera de estilo y con problemas poco importantes. Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable. Dominan los sabores y aromas extraños. Imbechible.

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program Inc. BSH 180724 Traducción y adaptaciones: Alvaro Calahorra, Vianar Jim, Carlos W. Calahorra y JM Uñica



HOJA DE PUNTUACIÓN Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez _____	Categoría# _____	Entrada# <input type="text"/>	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a-f) _____		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Subcategoría (en extracto) _____		Puntuación consensuada 30
Lugar _____ Fecha ____/____/____	Ingredientes conocidos _____		

RANGO BJCP

Aprendiz <input type="checkbox"/>	Reconocido <input type="checkbox"/>
Certificado <input type="checkbox"/>	Nacional <input type="checkbox"/>
Maestro <input type="checkbox"/>	Gran Maestro <input type="checkbox"/>
M. Honorario <input type="checkbox"/>	GM Honorario <input type="checkbox"/>
J. Hidromiel <input type="checkbox"/>	J. Sidra <input type="checkbox"/>
Provisional <input type="checkbox"/>	Pend. Rango <input type="checkbox"/>

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone <input type="checkbox"/>	Industria <input type="checkbox"/>
Profesional <input type="checkbox"/>	Juzgando <input type="checkbox"/>
Rango _____	
Cervecera _____	
Describe _____	
Años _____	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Defecto	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia Inapropiado

Color <input type="checkbox"/>	Espuma <input type="checkbox"/>
Claridad <input type="checkbox"/>	Retención <input type="checkbox"/>
Otros _____	Textura _____

3

Aroma Inapropiado

Malta <input type="checkbox"/>	Lúpulos <input type="checkbox"/>	Fermentación <input type="checkbox"/>
--------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

6

Sabor Inapropiado

Malta <input type="checkbox"/>	Lúpulos <input type="checkbox"/>	Amargor <input type="checkbox"/>	Fermentación <input type="checkbox"/>	Equilibrio <input type="checkbox"/>	Final/Retrogusto <input type="checkbox"/>
--------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	---

12

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo <input type="checkbox"/>	Carbonatación <input type="checkbox"/>	Calor alcohólico <input type="checkbox"/>	Creosidad <input type="checkbox"/>	Astringencia <input type="checkbox"/>	Otros _____
---------------------------------	--	---	------------------------------------	---------------------------------------	-------------

3

Impresión General

Ejemplo clásico _____	No acorde al estilo _____
Sin defectos _____	Defectos significativos _____
Maravillosa _____	Sin vida _____

6

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

Total

30

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev BSTR180124 Traducción y adaptación: Álvaro Cárstano, Manuel Jim, Carlos W. Calhadas y JM Unica

45-50	Ejemplo internacional del estilo.
38-44	Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
30-37	Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes.
21-29	Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
14-20	Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable.
0-13	Dominan los sabores y aromas extraños. Imbechible.

CALIFICACIÓN

Sobresaliente	Excelente	Muy buena	Buena	Regular	Problemática
---------------	-----------	-----------	-------	---------	--------------



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez RAFAEL ESPINOSA Categoría# X3 Entrada# SONA Posición en ronda ___ de ___
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) ITALIAN GRAPE ALE
 Lugar _____ Fecha ___/___/___ Ingredientes conocidos _____

Puntuación consensuada 33

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Defecto	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado Otros _____ Espuma Inapropiado Otros _____
 Claridad Inapropiado Otros _____ Retención Inapropiado Otros _____
 Otros _____ Textura BURBUJA FINA Y CREMOSA

2 3

Aroma

Malta Inapropiado PAN, Galleta
 Lúpulos Inapropiado AUSENTE
 Fermentación Inapropiado UVA PRESENTE

7 12

Sabor

Malta Inapropiado PAN, Galleta
 Lúpulos Inapropiado AUSENTE
 Amargor Inapropiado AUSENTE
 Fermentación Inapropiado UVA PRESENTE
 Equilibrio Inapropiado Lupulado Maltoso
 Final/Retrogusto Inapropiado Seco Dulce

14 20

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado B M A Creosidad Inapropiado B M A
 Carbonatación Inapropiado B M A Astringencia Inapropiado B M A
 Calor alcohólico Inapropiado B M A Otros _____

3 5

Impresión General

Ejemplo clásico Inapropiado B M A No acorde al estilo _____
 Sin defectos Inapropiado B M A Defectos significativos _____
 Maravillosa Inapropiado B M A Sin vida _____

7 10

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

CERVEZA BIEN EJECUTADA, UVA PREDOMINANTE Y BAJA CARBONATACIÓN UN POCO MÁS DE CARACTER DE MALTA Y LÚPULO LE VENDRÍA ESTUPENDO. BUENA CERVEZA, OTRA BUENA

Total 33 50

CALIFICACIÓN

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

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

BJCP Accredited Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. BSTR180124 Traducción y adaptación: Alvaro Casarola, Manuel Jim, Carlos W. Cañadas y JM Única



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez CAROL MARIA Categoría# X3 Entrada# JOND Posición en ronda ___ de ___
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) ITILION GASE DLE
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____

Puntuación consensuada 33

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J. Hidromiel J. Sidra
 Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

(Bajo-Medio-Alto)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

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.

Inspección de botella OK

Apariencia 2 3

Color Amarillo Dorado Anaranjado Cobrizo Marrón Negro Otros _____
 Claridad Cristalina Turbia Opaca Otros _____
 Otros _____

Espuma Blanca Marfil Beige Canela Marrón Otros _____
 Retención Baja Alta Otros _____
 Textura FINO

Aroma 7 12

Malta B M A Inapropiado _____
 Lúpulos B M A Inapropiado _____
 Fermentación B M A Inapropiado _____

Sabor 13 20

Malta B M A Inapropiado _____
 Lúpulos B M A Inapropiado _____
 Amargor B M A Inapropiado _____
 Fermentación B M A Inapropiado _____
 Equilibrio Lupulado Maltoso Inapropiado _____
 Final/Retrogusto Seco Dulce Inapropiado _____

Sensación en boca 3 5

Cuerpo B M A Inapropiado _____
 Carbonatación B M A Inapropiado _____
 Calor alcohólico B M A Inapropiado _____
 Cremosidad B M A Inapropiado _____
 Astringencia B M A Inapropiado _____
 Otros _____

Impresión General 7 10

Ejemplo clásico No acorde al estilo _____
 Sin defectos Defectos significativos _____
 Maravillosa Sin vida _____

Feedback Total

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

32 50

BJCP Accredited Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev. 05/18/16/17/24
 Traducción y adaptación: Álvaro Cantallo, Manuel Jim, Carlos W. Cañada y JM Unica

Fue total participativa



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022

https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com



Nombre Juez ANABEL Categoría# _____ Entrada# JONA'S ALONE
 BJCP ID ASACA 04 Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____
 Lugar RUA RUJDO SEVILLA Fecha 05/02/22 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda _____ de _____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 3125

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

(Bajar/Med/Alto)

	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

CALIFICACION

Ejemplo internacional del estilo. 45-50
 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes. 38-44
 Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes. 30-37
 Fuera de estilo y con problemas poco importantes. 21-29
 Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable. 14-20
 Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebible. 0-13

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color 7 3 10
 Claridad 7 12 10
 Otros _____

Espuma 7 10 10
 Retención 7 10 10
 Textura 7 10 10

Aroma

Inapropiado

Malta 7 12 10
 Lúpulos _____
 Fermentación _____

Sabor

Inapropiado

Malta 7 20 10 - Galleta
 Lúpulos _____
 Amargor _____
 Fermentación _____
 Equilibrio _____
 Final/Retrogusto _____

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo 7 10 10
 Carbonatación _____
 Calor alcohólico _____
 Cremosidad _____
 Astringencia _____
 Otros _____

Impresión General

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____
 Sin defectos _____ Defectos significativos _____
 Maravillosa _____ Sin vida _____

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

• El frío puede atenuar el sabor.

Ejemplo del estilo con pocos problemas importantes.

Total 35

B.K.P. as an affiliate of Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program (www.bjcp.com) and the Beer Judge Certification Program (www.bjcp.com) and the Beer Judge Certification Program (www.bjcp.com) and the Beer Judge Certification Program (www.bjcp.com)



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bica.com - https://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez: JONATAN MESA
 BUCPID _____
 Email _____
 Lugar _____ Fecha _____

Categoría# _____ Entrada# IGNA
 Sub (a-f) _____
 Subcategoría (en aras) _____
 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 31.25

RANGO BUCP	
Aprendiz <input checked="" type="checkbox"/>	Reconocido <input type="checkbox"/>
Certificado <input type="checkbox"/>	Nacional <input type="checkbox"/>
Maestro <input type="checkbox"/>	Gran Maestro <input type="checkbox"/>
M Honorario <input type="checkbox"/>	GM Honorario <input type="checkbox"/>
J. Honorario <input type="checkbox"/>	J. Sra <input type="checkbox"/>
Provisional <input type="checkbox"/>	Pen. Rango <input type="checkbox"/>

TÍTULOS NO-BUCP	
Oceano <input type="checkbox"/>	Industria <input type="checkbox"/>
Profesional <input type="checkbox"/>	Jurado <input type="checkbox"/>
Rango <input type="checkbox"/>	
Cerveza <input type="checkbox"/>	
Describe <input type="checkbox"/>	
Años <input type="checkbox"/>	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Defecto	E M A
Acetabundante	
Agrio/Ácido	X
Ahumado	
Alcohólico	
Astringente	
Brexitanomyces	
Diacetil	X
DMS	
Especiado	
Esteroso	
Golpe de luz	
Herbal	
Medicinal	
Metálico	
Oxidación	
Plástico	
Rancio / Mohoso	
Solvente / Fused	
Sulfuroso	
Vegetal	

Calificación	Descripción
45-50	Ejemplo internacional del estilo
38-44	Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes
30-37	Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes
21-29	Fuera de estilo y con problemas poco importantes
14-20	Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable
0-13	Dominan los sabores y aromas extraños. Imbelesible

Inspección de botella OK

Apertura

	Inapropiado							
	Amorillado	Tramado	Enlatado	Opaco	Mantenido	Temple	Otro	
Color	_____							
Claridad	Opaca	Turba	Oleosa	_____				
Otros	_____							
	Apropiado							
Espuma	Blanca	Malta	Herpe	Capota	Mantida	JBus		<u>3</u>
Retención	Sola	_____						
Textura	_____							

Aroma

	Inapropiado			
Malta	Triste	M	A	_____
Lúpulos	_____			
Fermentación	_____			

Sabor

	Inapropiado			
Malta	Triste	M	A	_____
Lúpulos	_____			
Amargor	_____			
Fermentación	_____			
Equilibrio	Lupulado	Malto		_____
Final/Retrogusto	Seco	Dulce		_____

Sensación en boca

	Inapropiado				Apropiado				
Cuerpo	P	M	A	_____	Creimosidad	Triste	M	A	_____
Carbonatación	_____				Astringencia	_____			
Calor alcohólico	_____				Otros	_____			

Impresión General

Ejemplo clásico	_____	No acorde al estilo	_____
Sin defectos	_____	Defectos significativos	_____
Maravillosa	_____	Sin vida	_____

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora.

Total 31.25



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez M³ CARMEN ADEL VERA Categoría# X3 Entrada# JONA
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____ Posición en ronda ____ de ____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____ **Puntuación consensuada** 31'25

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

CALIFICACIÓN

45-50 Ejemplo internacional del estilo.
 38-44 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
 30-37 Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes.
 21-29 Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
 14-20 Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable.
 0-13 Dominan los sabores y aromas extraños. Inbebible.

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado
 Anaranjado Dorado Ambar Cobalto Marrón Negro Otros
 Claridad Inapropiado
 Cristalina Turbia Opaca
 Espuma Inapropiado
 Blanca Marfil Beige Cancha Marrón Otros
 Retención Inapropiado
 Baja Alta
 Otros _____
 Textura DENSIDAD BAJA BURBUJAS PEQUEÑAS

Aroma

Malta Inapropiado
 Nada B M A
 Lúpulos Inapropiado
 Fermentación Inapropiado

Sabor

Malta Inapropiado
 Nada B M A
 Lúpulos Inapropiado
 Amargor Inapropiado
 Fermentación Inapropiado
 Equilibrio Inapropiado
 Lupulado Maltoso
 Final/Retrogusto Inapropiado
 Seco Dulce

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado
 B M A
 Carbonatación Inapropiado
 Naca
 Cremosidad Inapropiado
 Nada B M A
 Astringencia Inapropiado
 Calor alcohólico Inapropiado
 Otros _____

Impresión General

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____
 Sin defectos _____ Defectos significativos _____
 Maravillosa _____ Sin vida _____

Feedback

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber Incluye sugerencias de mejora

Total 38



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - https://www.competencias-bebidas.com - https://www.beerjudge.com

Nombre Juez _____ Categoría# _____ Entidad# SONA
 BJCP ID _____ Subcat# _____ País de origen _____ País# _____
 Email _____ Subcategoría no usar _____
 Lugar _____ Fecha _____ Ingredientes conocidos _____

Puntuación consensuada 307

RANGO BJCP	
Aprendiz	Reconocido
Certificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M. Honorario	GM Honorario
J. Hidromiel	J. Sola
Provisional	Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP	
Dicorone	Industria
Profesional	Asociación
Rango	
Consejera	
Desarrolla	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Defecto	B M A
Acetaldehído	
Agria/Ácido	
Ahumado	
Alcoholico	
Astringente	
Brexitanomyces	
Diacetil	
DMS	
Especiado	
Esteroso	
Golpe de luz	
Herbal	
Medicinal	
Metalico	
Oxidación	
Plastico	
Rancio / Mohoso	
Solvente / Fusel	
Sulfuroso	
Vegetal	

Inspección de botella OK

Apariencia

Defecto	Escala de 0-5							Defecto	Escala de 0-5	Puntuación
	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad			
Color								ESCALA		13
Claridad								ESCALA		
Otros								ESCALA		

Textura: FRAGA ESPUMOSA

Aroma

Defecto	Escala de 0-5							Defecto	Escala de 0-5	Puntuación
	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad			
Malta								AROMA DÉBIL CON		7
Lúpulos								PUNTO A FERMENTA		
Fermentación								CION Y AGRADABLE		

Sabor

Defecto	Escala de 0-5							Defecto	Escala de 0-5	Puntuación
	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad			
Malta								SABOR DULCE		10
Lúpulos								MUCHAS NOTAS A MALTA		
Amargor								ALGO POCO A FRUSTRACIÓN		
Fermentación								MUCHO UN POCO DE ALCOHOL		
Equilibrio										
Final/Retrogusto										

Sensación en boca

Defecto	Escala de 0-5							Defecto	Escala de 0-5	Puntuación
	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad	Presencia	Intensidad			
Cuerpo								Cremosidad		12
Carbonatación								Astringencia		
Calor alcohólico								Otros		

PELUN DE Astringencia

Impresión General

Defecto	Defecto	Defecto
Ejemplo clásico		No acorde al estilo
Sin defectos		Defecto no agrido al estilo
Notavilhora		Notavilhora

Feedback

Comentarios sobre el estilo, receta, procedencia y adaptación al beber: creo que esta algo dulce para el estilo y mucho mas de astringencia y calor alcohólico

Total: 307

45-50 Ejemplo extraordinario del estilo
 38-44 Buen ejemplo del estilo
 30-37 Ejemplo del estilo con pocas
 21-29 Problemas poco importantes
 14-20 Sacres extras o problemas
 0-13 Comoran los sabores y aromas
 extrínsecos, inestable

CALIFICACIÓN

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Insatisfactoria

© 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. 10/2018
 "Publicar y respetar los derechos de autor de la competencia"



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre: **LABEL MÁRQUEZ**
RÁPIDO
Email:
Lugar: Fecha:

Categoría#
Sub (a f)
Subcategoría (en su caso)
Ingredientes conocidos

Entrada#
JONA.

Posición en ronda de
Pasa de ronda Puesto

Puntuación consensuada

RANGO BJCP	
Amador	Recomendado
Certificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
U Honorable	GM Honorable
U Honorable	J. Sola
Profesional	Senior Range

TÍTULOS NO-BJCP	
Overseer	Industrial
Profesional	Legado
Range	
Cerveza	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Bombarda	B M A
Acetaldehído	
Agrio/Ácido	
Ahumado	
Alcohólico	
Astringente	
Brettanomyces	
Diacetil	
DMS	
Especiado	
Esteroso	
Golpe de luz	
Herbal	
Medicinal	
Metalico	
Oxidación	
Plástico	
Rancio / Mohoso	
Solvente / Fusel	
Sulfuroso	
Vegetal	

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiada

Color: Anormal Intenso Opaco Marrón Negro Otros

Claridad: Opaca Turbia Ocasos Otros

Espuma: Baja Alta Otros

Retención: Baja Alta Otros

Textura: Otros

30/75
2₃

Aroma

Inapropiada

Malta: B M A Otros

Lúpulos: B M A Otros

Fermentación: B M A Otros

Quizás el frío pudo alterar el aroma.

8₁₂

Sabor

Inapropiada

Malta: B M A Otros

Lúpulos: B M A Otros

Amargor: B M A Otros

Fermentación: B M A Otros

Equilibrio: Lupulado Maltoso

Final/Retrogusto: Seco Dulce

10₂₀

Sensación en boca

Inapropiada

Cuerpo: B M A Otros

Carbonatación: B M A Otros

Calor alcohólico: B M A Otros

Creosidad: B M A Otros

Astringencia: B M A Otros

4₅

Impresión General

Ejemplo clásico No acorde al estilo

Sin defectos Defectos significativos

Maravillosa Sin vida

8₁₀

Feedback

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora.

Total
30

Copyright © 2018 Beer Judge Certified, a non-profit 501(c)(3) organization. All rights reserved. Beer Judge Certified, a non-profit 501(c)(3) organization. All rights reserved.

CALIFICACIÓN

45-50 Sobresaliente
38-44 Excelente
30-37 Muy buena
21-29 Buena
14-20 Regular
0-13 Problemática

Ejemplo internacional del estilo.
Ejemplo de buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes.
Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
Sabores extraños, o problemas importantes. Desagradable.
Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebible.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - https://www.cervezas-caseros.com - https://www.beerjudge.cl

Nombre Juez: Rosa
 BUCP ID: _____
 Email: _____
 Lugar: _____ Fecha: _____

Categoría: # _____
 Sub (a-f): _____
 Subcategoría: en aras _____
 Ingredientes conocidos: _____

Entrada # JONAS

Posición en ronda: _____ de _____
 Pasa de ronda: Puesto: _____

Puntuación consensuada: 30/5

RANGO BUCP	
Acreditado	Reconocido
Certificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M. Honorario	GM. Honorario
J. Honorario	J. Sidra
Profesional	Perito Rango

TÍTULOS NO-BUCP	
Operario	Industria
Profesional	Jurado
Rango	
Cervezera	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Burro	E M A
Acetaldehído	
Agrio/Ácido	
Ahumado	
Alcohólico	
Astringente	
Brettanomyces	
Diacetil	
DMS	
Especiado	
Esteroso	
Golpe de luz	
Herbal	
Medicinal	
Metálico	
Oxidación	
Plástico	
Rancio / Mohoso	
Solvente / Fusel	
Sulfuroso	
Vegetal	

Inspección de botella OK

Apariencia

Color	<input type="radio"/> Anillo <input type="radio"/> Blanco <input type="radio"/> Amarillo <input type="radio"/> Verde <input type="radio"/> Marrón <input type="radio"/> Negro <input type="radio"/> Otro	Escuma	<input type="radio"/> Placón <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Bajo <input type="radio"/> Lento <input type="radio"/> Rápido <input type="radio"/> Otro	15
Claridad	<input type="radio"/> Opaco <input type="radio"/> Turba <input type="radio"/> Ocaso	Retención	<input type="radio"/> Buena <input type="radio"/> Mala	
Otros		Textura		

Aroma

Malta	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	4
Lúpulos	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	
Fermentación	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	

Sabor

Malta	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	14
Lúpulos	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	
Amargor	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	
Fermentación	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	
Equilibrio	<input type="radio"/> Lupulado <input type="radio"/> Maltsoso	
Final/Retrogusto	<input type="radio"/> Seco <input type="radio"/> Dulce	

Sensación en boca

Cuerpo	<input type="radio"/> B <input type="radio"/> M <input type="radio"/> A	Creosidad	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	3
Carbonatación	<input type="radio"/> Buena <input type="radio"/> Mala	Astringencia	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Débil	
Calor alcohólico	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Débil	Otros		

Impresión General

Ejemplo clásico	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	No acorde al estilo	6
Sin defectos	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	Defectos significativos	
Maravillosa	<input type="radio"/> Fuerte <input type="radio"/> Medio <input type="radio"/> Débil	Sin vida	

Feedback

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora.

Total: 28/5

CALIFICACIÓN	45-50	38-44	30-37	21-29	14-20	0-13
Sobresaliente						
Excelente						
Muy buena						
Buena						
Regular						
Problemática						

Ejemplo internacional del estilo. Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes. Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes. Fuera de estilo y con problemas poco importantes. Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable, dominan los sabores y aromas extraños, imbebible.

© 2018 Beer Judge Certification Program (BJCP) Inc. 24. Traducción y adaptación: Álvaro García, Manuel Jón, Carlos W. Cabadas y JM Urra



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<https://www.bjcp.com> - <http://www.cerveceros-caseros.com> - <https://www.asocerveza.com>

Nombre Juez Makael Categoría# Entidad# Posición en ronda de
 BJCP ID Sub (a-f) Jonas Pasa de ronda Puesto
 Email Subcategoría
 Lugar Fecha Ingredientes conocidos Puntuación acumulada 308

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J. Hidromiel J. Sidra
 Provisional Pend. Pango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango
 Cervecera
 Describe
 Años

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

(Bajo/Medio/Alto)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color (Amarillo, Blanco, Anaranjado, Cobrizo, Marrón, Negro, Otr.)
 Claridad (Opalescente, Turbidez, Otr.)
 Otros
 Espuma (Blanca, Crema, Marrón, Otr.)
 Retención
 Textura

Aroma

Malta (Hielo, E, M, A)
 Lúpulos
 Fermentación

Sabor

Malta (Hielo, E, M, A)
 Lúpulos
 Amargor
 Fermentación
 Equilibrio (Lupulado, Maltoso)
 Final/Retrogusto (Seco, Dulce)

Sensación en boca

Cuerpo (B, M, A)
 Carbonatación
 Calor alcohólico
 Cremosidad (Hielo, E, M, A)
 Astringencia
 Otros

Impresión General

Ejemplo clásico X
 Sin defectos X
 Maravillosa X
 No acorde al estilo
 Defectos significativos
 Sin vida

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora.

El fue mate todo aroma y sala deparado. Es agradable al trago.

Total 31

45-50 Ejemplo internacional del estilo.
 38-44 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
 30-37 Ejemplo del estilo, con pocos problemas poco importantes.
 21-29 Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
 14-20 Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable.
 0-13 Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebible.

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

CALIFICACIÓN

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev BSTR180124 Trademark y franquicia: Alvaro Castañeda, Manuel Jim, Carlos W. Cañadas y JM Unica



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - https://www.cerveceros caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez: **ALEXANDRO CECANO** Categoría: **GOOSE** Entrada:

Sub (a): **JOJO**

Email: **CECANO@XALISCO.IT** Subcategoría (en caso): **MATTINGHAM**

Lugar: **SULLA** Fecha: **03 de 2022** Ingredientes conocidos: **3,2%**

Posición en ronda: ___ de ___
Pasa de ronda: Puesto: ___

Puntuación consensuada: 34

RANGO BJCP	
Artisanal	Recreativo
Clasificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M. Honorario	GM Honorario
Profesional	Profesional
Provisional	Penc. Rango

TÍTULOS NO-BJCP	
Cicerone	Industria
Profesional	Ulagando
Rango	
Cerveceros	
Desarrollo	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO						
3	2	1	0	B	M	A
Acidez delico						
Agrio/ Acido						
Ahumado						
Alcohólico						
Astringente						
Brexitanomyces						
Diacetil						
DMS						
Especiado						
Esteroso						
Golpe de luz						
Hersal						
Medicinal						
Metálico						
Oxidación						
Plástico						
Rancio / Mohoso						
Solvente / Fusel						
Sulfuroso						
Vegetal						

Ejemplo internacional del estilo.	
45-50	Buen ejemplo del estilo, necesarios mínimos ajustes.
38-44	Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes
30-37	Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
21-29	Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable.
14-20	Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebibible.
0-13	

CALIFICACIÓN	
Sobresaliente	45-50
Excelente	38-44
Muy buena	30-37
Buena	21-29
Regular	14-20
Problemática	0-13

Inspección de botella OK

Apariencia Inapropiado

Color: Anillo, Incoloro, Opaco, Opalescente, Turbidez, Otros

Claridad: Opalescente, Turbidez, Otros

Otros: _____

Espuma: Baja, Media, Alta, Inapropiado

Retención: Baja, Alta, Inapropiado

Textura: _____

2 / 3

Aroma Inapropiado

Malta: B, M, A

Lúpulos: B, M, A

Fermentación: B, M, A

Otros: **AROMA A MALTA PREVALENTE, ALGO DE FRUTA AL FINAL, LEUDORA MUY OTRA, FALTA NOTAR SE EL MOSTO**

7 / 12

Sabor Inapropiado

Malta: B, M, A

Lúpulos: B, M, A

Amargor: B, M, A

Fermentación: B, M, A

Equilibrio: Lupulado, Maltoso, Otros

Final/Retrogusto: Seco, Dulce, Otros

Otros: **SABOR A TOFFEE, CARAMELIZADO, DULCE EN EL PAJO DE BOCA CON UNA LIBERA ALICOR EN EL FINAL 2/3 LA APERITIVO MAS SECA. POCO AMARGOR, CUERPO BAJO**

12 / 20

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo: B, M, A

Carbonatación: B, M, A

Calor alcohólico: B, M, A

Creosidad: B, M, A

Astringencia: B, M, A

Otros: _____

3 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico: B, M, A

Sin defectos: B, M, A

Maravillosa: B, M, A

No acorde al estilo: B, M, A

Defectos significativos: B, M, A

Sin vida: B, M, A

6 / 10

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

BUSCAR QUE LA UVA O EL MOSTO SEAN MAS PROTAGONISTA, LA ELUCIDACION DE LA LEUDORA NOTAR HA HECHO QUE UNO CON INGREDIENTE SEA PROTAGONISTA. UNA SERIE CORRECTA Y FACIL DE BEBER PERO EN BUENAS DE PERSONALIDAD

30 / 50

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. 03/11/2018/21
Traducción y adaptación: Alvaro Cantuña, Manuel Jim, Carlos W. Caballero y JM Uñica



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez Harold Navarro Categoría# Entrada#
 BJCP ID Sub (a-f) Posición en ronda de
 Email Subcategoría (en letras) 200A Pasa de ronda Puesto
 Lugar Fecha / / Ingredientes conocidos **Puntuación consensuada** 34

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango
 Cervecera
 Describe
 Años

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

(Baja, Medio, Alto)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia 2 ₃

Color Inapropiado
 Claridad Inapropiado
 Otros Inapropiado

Espuma
 Retención
 Textura

Aroma 7 ₁₂

Malta
 Lúpulos
 Fermentación

Sabor 14 ₂₀

Malta
 Lúpulos
 Amargor
 Fermentación
 Equilibrio
 Final/Retrogusto

Sensación en boca 4 ₅

Cuerpo Inapropiado Inapropiado
 Carbonatación Inapropiado
 Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad
 Astringencia
 Otros

Impresión General 7 ₁₀

Ejemplo clásico No acorde al estilo
 Sin defectos Defectos significativos
 Maravillosa Sin vida

Feedback Total 34

Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

50

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

CALIFICACIÓN

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, rev. 6/2017 180124
 Issues, con y naquetación: Álvaro Castaño, Manuel Jim, Carlos W. Cañadas y JM Unica



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre Juez F. Co. ESCRIBANO Categoría# X3 Entrada#

BJCP ID Sub (a-f) JONAS Posición en ronda de

Email Subcategoría (en letras) Pasa de ronda Puesto

Lugar SEVILLA Fecha 5/2/22 Ingredientes conocidos

Puntuación consensuada 34

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J. Hidromiel J. Sidra
 Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango
 Cervecera
 Describe
 Años

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

(Bueno/Medio/Malo)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color Anovillo Bronco Ambar Bronco Marrón Negro Otros

Claridad Cristalina Turbia Opaca

Otros

Espuma Blanca Marrón Negro Crema Marrón Otros

Retención Buena Mala

Textura

2

Aroma

Inapropiado

Malta Buena Mala A

Lúpulos Buena Mala A

Fermentación Buena Mala A

Final/Retrogusto

Se aprecian aromas a frutas

9

Sabor

Inapropiado

Malta Buena Mala A

Lúpulos Buena Mala A

Amargor Buena Mala A

Fermentación Buena Mala A

Equilibrio Lupulado Maltsado

Final/Retrogusto Seco Dulce

Notable inapreciable sin amargor Sabor a frutas Bastante dulce

15

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo Buena Mala A

Carbonatación Buena Mala A

Calor alcohólico Buena Mala A

Cremosidad Buena Mala A

Astringencia Buena Mala A

Otros *muy agradable en boca*

4

Impresión General

Ejemplo clásico Buena Mala A

Sin defectos Buena Mala A

Maravillosa Buena Mala A

No acorde al estilo

Defectos significativos

Sin vida

7

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora

Sirve la mas atempuada jeje, se note gran sabor a frutas y muy agradable. Demanda dulce en boca

Total
34

45-50 Ejemplo internacional del estilo.
 38-44 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
 30-37 Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes.
 21-29 Fuera de estilo y con problemas importantes. Desagradable.
 14-20 Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable.
 0-13 Desechan los sabores y aromas extraños. Inaceptable.

CALIFICACIÓN

Subresaltante
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

© 2018 Beer Judge Certification Program (BJCP). BSR180124. Traducción e impresión: Álvaro Cervera, Manuel Jim, Carlos W. Calvillo y JM Ureña



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacerveza.com

Nombre Juez TOMÁS LÓPEZ SOLAZ Categoría# _____ Entrada# _____
 BJCPI ID _____ Sub (a f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) SOJA
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda _____ de _____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 34

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hidromiel J Sidra
 Provisional Pend Pango

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone Industria
 Profesional Juzgando
 Rango _____
 Cervecera _____
 Describe _____
 Años _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Defecto	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado
 Claridad Inapropiado
 Otros _____

Espuma Inapropiado
 Retención Inapropiado
 Textura _____

2 / 3

Aroma

Malta Inapropiado
 Lúpulos Inapropiado
 Fermentación Inapropiado

8 / 12

Sabor

Malta Inapropiado
 Lúpulos Inapropiado
 Amargor Inapropiado
 Fermentación Inapropiado
 Equilibrio Inapropiado
 Final/Retrogusto Inapropiado

12 / 20

Mucho sabor a rancio de uva

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado
 Carbonatación Inapropiado
 Calor alcohólico Inapropiado

Creosidad Inapropiado
 Astringencia Inapropiado
 Otros _____

3 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico No acorde al estilo
 Sin defectos Defectos significativos
 Maravillosa Sin vida

6 / 10

Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber Incluye sugerencias de mejora

Una Una mayor carbonatación ayudaría a equilibrar el sabor de la uva con la malta

Calificación

Sobresaliente 45-50
 Excelente 38-44
 Muy buena 30-37
 Buena 21-29
 Regular 14-20
 Problemática 0-13

Total 31 / 50

BJCP's Brewfest Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev. BSM 180724
 Inicial con y modificación: Alvaro Castañer, Manuel Jm, Carlos W, Gabriel y JM Única