

4ra

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez <u>Luis Coma</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 <u>36</u>
Lugar <u>Sevilla</u> Fecha <u>5/2/22</u>	Ingredientes conocidos _____		

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
Professional	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			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color	Anguila	Dorado	Ardiata	Coposo	Marion	Hegro	Otros	Espuma	Blanca	Malta	Beige	Cañica	Marrón	Otros
Claridad	Crystallina	Turbia	Opaca					Retención	Rápida	Lenta				
Otros								Textura						

3

Aroma

Malta	B	M	A	
Lúpulos				
Fermentación				

Aroma a malta
Aroma cítrico a lúpulo.

7

Sabor

Malta	B	M	A	
Lúpulos				
Amargor				
Fermentación				
Equilibrio	Lupulado	Meloso		
Final/Retrogusto	Seco	Dulce		

Sabor cítrico y sensación
vedada. Sabor malta
y caramelo.

12

Sensación en boca

Cuerpo	B	M	A	
Carbonatación	Baja			
Calor alcohólico				
Creosidad	B	M	A	
Astringencia				
Otros				

3,5

Impresión General

Ejemplo clásico	_____	No acorde al estilo
Sin defectos	<u>X</u>	Defectos significativos
Maravillosa	<u>X</u>	Sin vida

9

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

45-50 Ejemplo internacional del estilo
38-44 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes
30-37 Problemas de estilo con pocos problemas poco importantes
21-25 Fuera de estilo y con problemas poco importantes
14-20 Sabores extraños o problemas importantes. Desagradable y extraño.
0-13 Dominan los sabores y aromas extraños. Irrecibible.

CALIFICACIÓN

Sobresaliente
Excelente
Muy buena
Buena
Regular
Problemática

Total 34,5

BJCP Certification Copyright © 2016 Beer Judge Certification Program Inc. 1800 24th St., San Diego, CA 92108-5000. All rights reserved. www.bjcp.com

CATA 4

21 org
21 6th
86



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Felipe Vidal
 RUCP ID _____
 Email _____
 Lugar Quilín Fecha 5/2/22

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

Posición en ronda _____ de _____
 Pasa de ronda Puesto _____
Puntuación consensuada 36

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Centrado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M. Honorario GM Honorario
 Diplomado J. Sida
 Profesional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cerveza Industria
 Profesional Juzgado
 Rango _____
 Cerveza _____
 Describe _____
 Años _____

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiada _____
 Claridad Inapropiada _____
 Otros _____

Espuma Inapropiada _____
 Retención Inapropiada _____
 Textura _____

3 / 3

Aroma

Malta Inapropiada _____
 Lúpulos Inapropiada _____
 Fermentación Inapropiada _____

8 / 12

Sabor

Malta Inapropiada _____
 Lúpulos Inapropiada _____
 Amargor Inapropiada _____
 Fermentación Inapropiada _____
 Equilibrio Inapropiada _____
 Final/Retrogusto Inapropiada _____

15 / 20

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiada _____
 Carbonatación Inapropiada _____
 Calor alcohólico Inapropiada _____

Creosidad Inapropiada _____
 Astringencia Inapropiada _____
 Otros _____

4 / 5

Impresión General

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

8 / 10

Feedback

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

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

4.5-5.0 Excelente
 3.8-4.4 Buena
 3.0-3.7 Regular
 2.1-2.9 Pasa de estilo y con problemas
 1.4-2.0 Sabores erróneos o problemas
 0-1.3 Demoran los sabores y aromas
 0-1.3 Inabituables

Total
38



CATA-4

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com - http://www.cervezasacce.com - https://www.asociacionmza.com

Nombre Juez _____	Categoría# _____	Entrada# _____	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a) _____		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Subcategoría (en caso) _____		Puntuación consensuada 36
Lugar _____ Fecha _____	Ingredientes conocidos _____		

RANGO BJCP

Asesor	Reconocido
Candado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M. Honorario	CM Honorario
Mediocr	J. Sidra
Provisional	Pend. Rangor

TITULOS NO-BJCP

Comercio	Industria
Profesional	Jazzpando
Rangor	
Comercio	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

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

Inspección de botella OK

Apariencia

	Inapropiado		Inapropiado
Color	Abundante (Azul)	Deficiente (Verde)	Abundante (Verde)
Ciudad	Deficiente Turba	Deficiente Tarda	Deficiente Tarda
Otros			
Espuma	Deficiente	Deficiente	Deficiente
Retención	Deficiente	Deficiente	Deficiente
Textura			

3 / 3

Aroma

	Inapropiado
Malta	Deficiente
Lúpulos	Deficiente
Fermentación	Deficiente

7 / 12

Sabor

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

15 / 20

Sensación en boca

	Inapropiado	Inapropiado
Cuerpo	Deficiente	Deficiente
Carbonatación	Deficiente	Deficiente
Calor alcohólico	Deficiente	Deficiente
Cremosidad	Deficiente	Deficiente
Astringencia	Deficiente	Deficiente
Otros		

4 / 12

Impresión General

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

7 / 12

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

Total 36

Calificación

45-50: Excelente
38-44: Buena
30-37: Regular
21-29: Pasa
14-20: Deficiente
0-13: Inadecuado



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



http://www.beerjudge.com http://www.competicionnacionalacce.com https://www.beerjudge.com

Nombre: Mano a Mano
Categoría: 4
Subcategoría: Entradas
Subcategoría: Entradas
Fecha: 05/02/22

Categoría: Entradas
Subcategoría: Entradas
Subcategoría: Entradas
Ingenieros convocados: _____

Posición en ronda: _____ de _____
Pasa de ronda: Puesto: _____
Puntuación consensuada: 36

TIPO DE BEBIDA

Alimento: Bebida:
 Tipo:
 Maltas: Sin Maltas:
 Levadura: Sin Levadura:
 Aromatizante: Sin Aromatizante:
 Conservante: Sin Conservante:

TÍTULOS NO-BEUT

Origen: Industria:
 Profesión: Aspiring:
 Rango:
 Género:
 Descripción:
 Año:

- DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO**
- B M A
- Acidificación
 - Agria/Ácida
 - Amarado
 - Astringencia
 - Asperidad
 - Bacteriológicas
 - Cabeza
 - DMG
 - Escorrido
 - Estereos
 - Grasa de la
 - Hervido
 - Mala Cerveza
 - Materia
 - Carbonato
 - Plástico
 - Ruiz... Malolac
 - Sabor de la
 - Sulfuroso
 - Vegetal

Inspección de botella: OK

Apariencia

Color: REFLEXO NARANJA
 Clandest: REFLEXO NARANJA
 Otros: REFLEXO NARANJA

Espuma: BURBUJA FINA
 Retención: MOOSSE
 Textura: MOOSSE

3 / 3

Aroma

Malta: TOSTADO, CARAMELO, BIZCOCHO, PAN, GALLETA
 Lúpulos: AFRUTADO TROPICAL (NARANJA), CÍTRICO (POMERO, NARANJA)
 Fermentación: ESTERES FRUTALES, SUAVES FENÓLOS (CIBER, PIMENTA)
 Otros: UVA (SE CONFUNDE CON AFRUTADO DE LUPULO Y FERMENTACIÓN)

7 / 12

Sabor

Malta: CARAMELO, BIZCOCHO, GALLETA, SUAVE PAN
 Lúpulos: AFRUTADO TROPICAL (POMERO, NARANJA) CÍTRICO, UGRO RESINOSO
 Amargor: ME BALANCEO CON MALTA
 Fermentación: ESTERES FRUTALES (FRUTAS DE PEPITA), SUAVE FENÓLOS
 Equilibrio: ECUILIBRO ENTE LUPULO Y MALTA
 Final/Retrogusto: RETROGUSTO AFRUTADO, SUAVE AMARGOR
 Otros: AFRUTADO DE LUPULO Y ESTERES FRUTALES SE INTEGRAN CON LA UVA, DE MODO QUE SE CONFUNDE

16 / 20

Sensación en boca

Cuerpo: SIN UGROSI DAD
 Carbonatación: SIN ASPERIDAD
 Calor alcohólico: _____

4 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico:
 Sin defectos:
 Memorizable:

No acorde al estilo: _____
 Defectos significativos: _____
 Sin nada: _____

7 / 10

Feedback

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

MUY BUENA CERVEZA CON UNA MAGNIFICA ESPUMA (COMO??), UNA APARIENCIA BASTANTE BUENA Y UN AROMA MUY ACORDE AL SABOR, OCULTANDO UNOS GRADOS ALCOHOLICOS QUE, DE TAN BIEN INTEGRADOS, NO SE PERCIERON ELEMENTOS (POR PENA FERMENTACIÓN). LO CURIOSO EN LA INTEGRACIÓN DE LA UVA CON LOS LUPULOS Y ESTERES, DE MODO QUE UVA A DESAPARECE/NO APARECIE INDIVIDUAMENTE. ES MI ÚNICA PEÑA EN UNA CERVEZA DE LA QUE ESPERO PASAR LA RECETA

Total: 37

ENTRADA BUENA

EXPOSITIVO

100% 100% 100% 100% 100%

100% 100% 100% 100% 100%

100% 100% 100% 100% 100%

100% 100% 100% 100% 100%

100% 100% 100% 100% 100%



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez _____ BJCPC ID _____
 Email _____ Lugar _____ Fecha ____/____/____
 Categoría# _____ Entrada# Crazy Brewers
 Sub (a-f) _____ Subcategoría (en letras) _____
 Ingredientes conocidos _____
 Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____
Puntuación consensuada 251

RANGO BJCP

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

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone: Industria:
 Profesional: Juzgando:
 Rango: _____
 Cervecería: _____
 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 / Fuese!			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color: Amargo Damao Anbar Cobrizo Marrón Negro Otros _____

Claridad: Cristalina Turbia Opaca Otros _____

Espuma: Blanca Amarilla Beige Cancha Marrón Otros _____

Retención: Baja Alta Otros _____

Textura: _____

3/2 3

Aroma

Inapropiado

Malta: Nula B M A Carbameles

Lúpulos:

Fermentación:

6 12

Sabor

Inapropiado

Malta: Nula B M A

Lúpulos:

Amargor:

Fermentación:

Equilibrio: Lúpulo Maltoso

Final/Retrogusto: Seco Dulce

1/1 20

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo: Nula B M A

Carbonatación: Nula B M A

Calor alcohólico:

Creosidad: Nula B M A

Astringencia:

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 251

CALIFICACIÓN

4.5-5.0 Excelente
 3.8-4.4 Muy Buena
 3.0-3.7 Buena
 2.1-2.9 Regular
 1.4-2.0 Problemas
 0-1.3 Inabordable

Ejemplo internacional del estilo
 Buen ejemplo del estilo, no está ni muy ni poco
 El ejemplo del estilo con pocos problemas pero importantes
 Fuera de estilo y con problemas pero importantes
 Sabores, aromas o problemas inusuales. Necesita ajuste
 Desmarcan los sabores y aromas extraños. Inabordable



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez _____ Categoría# _____ Entrada# **Crazy Brewers**
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ Posición en ronda ____ de ____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____ Ingredientes conocidos _____ **Puntuación consensuada** **29/1**

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Madroame J Sidra
 Profesional Pend Rango

TÍTULOS NO-BJCP

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

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

	B	M	A
Acetaldehído			
Agrío/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 15/3

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

Espuma Blanca Marfil Beige Cancha Marrón Otros _____
 Retención Baja Alta _____
 Textura _____

Aroma Inapropiado 6/12

Malta Nueva B M A _____
 Lúpulos _____
 Fermentación _____

Sabor Inapropiado 10/20

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

Sensación en boca Inapropiado 2/5

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

Impresión General 4/10

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

CALIFICACIÓN

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

Total
23/50

BJCP Beer Judge Certification Program reg. 50789 10/10/04
 © 2018 Beer Judge Certification Program reg. 50789 10/10/04
 F&B, C & P y suscripción, Alberto Cuatrecasas, Víctor Jim, Carlos W. Caballero y Julián Urbina

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.
 Demuestran 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 **MABEL M. ROQUEZ** Categoría# _____ Entrada# **CRAZY BRUERS** Posición en ronda ____ de ____
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email _____ Subcategoría (en etras) _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____ Ingredientes conocidos _____ **Puntuación consensuada 29/1**

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J. Hidromiel J. Sidra
 Profesional 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: Amarillo Denso Anillo Ocho 10 Manion Negro Inapropiado Otros _____

Espuma: Blanca Mala Baja Beige Canela Mantón Inapropiado Otros _____

Claridad: Cristalina Turbia Opaca Inapropiado Otros _____

Retención: Baja Alta Inapropiado Otros _____

Otros _____ Textura _____

Aroma

Malta: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Lúpulos: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Fermentación: Nada B M A Inapropiado Otros _____

LÚPULO Y CARAMELO 48/12

Sabor

Malta: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Lúpulos: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Amargor: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Fermentación: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Equilibrio: Lupulado Maltoso Inapropiado Otros _____

Final/Retrogusto: Seco Dulce Inapropiado Otros _____

CARAMELO 10/20

Sensación en boca

Cuerpo: B M A Inapropiado Otros _____

Carbonatación: B M A Inapropiado Otros _____

Calor alcohólico: B M A Inapropiado Otros _____

Creosidad: Nada B M A Inapropiado Otros _____

Astringencia: Nada B M A Inapropiado Otros _____

4 5

Impresión General

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____

Sin defectos **0** Defectos significativos _____

Maravillosa _____ Sin vida _____

8 10

Feedback

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

Total 32/100

4.5-5.0 Excelente
 3.8-4.4 Muy buena
 3.0-3.7 Buena
 2.1-2.9 Regular
 1.1-2.0 Problemática
 0-1.3 Subproblemática

El ejemplo internacional del estilo es bueno, pero el estilo no es el mismo que el ejemplo del estilo con pocos problemas pero importantes. Fuerza de estilo y con problemas importantes. Sabores, aromas o problemas importantes. (Ejemplo de estilo) Compara los sabores y aromas entre sí. Inapropiado

Subproblemática
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

CALIFICACION

BJCP 2018 Beer Judge Certification Program Inc. 100-24
 100-24 100-24 100-24 100-24 100-24 100-24 100-24 100-24 100-24 100-24



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Karel Navare Categoría# _____ Entrada# CRAZY Brews Posición en ronda ____ de ____
 BUCP ID _____ Sub (a f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email _____ Subcategoría (en caso) Estilo Beer Ingredientes conocidos _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____ Puntuación consensuada **291**

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"/>
Profesional <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			
	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metalico			
Oxidación			
Plastico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia Inapropiado

Color Inapropiado

Claridad Inapropiado

Otros _____

Espuma Inapropiado

Retención Inapropiado

Textura _____

2 / 3

Aroma Inapropiado

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

7 / 12

Sabor Inapropiado

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado

Final/Retrogusto Inapropiado

15 / 20

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo Inapropiado

Carbonatación Inapropiado

Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad Inapropiado

Astringencia Inapropiado

Otros _____

34 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____

Sin defectos _____ Defectos significativos _____

Maravillosa _____ Sin vida _____

7 / 10

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

Total **35**

Calificación

45-50 Ejemplo internacional del estilo
 38-44 Buenos ejemplos del estilo, no en su mayoría iguales
 30-37 Ejemplos del estilo con pocos problemas, pero 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, irrefutable

Subremediable
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Preferible

BJCP Beer Judge Certification Program, Inc. 2014. All rights reserved. www.bjcp.com



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Jesús
 BJCP ID _____
 Email _____
 Lugar _____ Fecha / /

Categoría# X3 Entrada# Courtesy B
 Sub (a-f) 16A
 Subcategoría (en letras) _____
 Ingredientes conocidos Headhops, pale, Carajillo, caramel, Melón Seco, Citra, Verdant, Ipc

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 35

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

(Tram. 1402-1410)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Alumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fused			
Sulfuroso			
Vegetal			

Calificación

4.5-5.0 Sobresaliente
 3.8-4.4 Excelente
 3.0-3.7 Muy buena
 2.1-2.9 Buena
 1.4-2.0 Regular
 0-1.3 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. Inbebibible

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color Anisillo Dorado Ambar Cobrizo Marrón Negro Citrus

Espuma Blanca Marfil Beige Canela Marrón Otros

Claridad Cristalina Turbia Opaca

Retención Baja Alta

Otros _____

Textura densidad media/cremosa.

2 / 5

Aroma

Inapropiado

Malta Nada B M A

Lúpulos

Fermentación

Aroma caramelo/toffe, especia durasno.

8 / 12

Sabor

Inapropiado

Malta Nada B M A

Lúpulos

Amargor

Fermentación

Equilibrio Lupulado Maltoso

Final/Retrogusto Seco Dulce

Sabor a pan tostado, caramelo toffe, melocotón, durasno, fínica de hueso.

15 / 20

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo B M A

Carbonatación Baja Alta

Calor alcohólico

Creosidad Nada B M A

Astringencia

Otros _____

3 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico

Sin defectos

Maravillosa

No acorde al estilo

Defectos significativos

Sin vida

7 / 10

Feedback

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

Dentro de estilo, equilibrio de aromas y sabores. Muy bebestible.

Total 35 / 50

BJCP: Standard Copyright © 2016 Beer Judge Certification Program, Inc. BSTR 180124 Traducción e interpretación: Álvaro Castaño, Manuel Jim, Carlos W. Calvo y JM Utría



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez ASACA
 BJCP ID ASACA_03
 Email _____
 Lugar RUA RUIDO Fecha 05/02/2022

Categoría# x3 Entrada# _____
 Sub (a-f) _____ CRAZY BREWER
 Subcategoría (en letras) _____
 Ingredientes conocidos 30% de base con 70% malto con 20%

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada

36

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 (Anquillo, Dorado, Ambar, Cobrizo, Marrón, Negro, Otros)

Claridad Inapropiado (Cristalina, Turbia, Opaca, Otros)

Espuma Inapropiado (Blanca, Marfil, Beige, Canela, Marrón, Otros)

Retención Inapropiado (Baja, Alta)

Textura _____

7 / 10

Aroma

Malta Inapropiado (Nada, B, M, A)

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

7 / 12

Sabor

Malta Inapropiado (Nada, B, M, A) * Café y caramelo

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado (Lupulado, Maltoso)

Final/Retregusto Inapropiado (Seco, Dulce)

7 / 20

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado (B, M, A)

Carbonatación Inapropiado (Nada, B, M, A)

Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad Inapropiado (Nada, B, M, A)

Astringencia Inapropiado

Otros _____

7 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico Inapropiado

Sin defectos Inapropiado

Maravillosa Inapropiado

No acorde al estilo Inapropiado

Defectos significativos Inapropiado

Sin vida Inapropiado

7 / 10

Feedback

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

Total 35 / 50

CALIFICACIÓN

Ejemplo internacional del estilo.
 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
 El 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. Inbebeable.

4.5-5.0	Sobresaliente
3.8-4.4	Excelente
3.0-3.7	Muy buena
2.1-2.9	Buena
1.4-2.0	Regular
0-1.3	Problemática

BJCP Beer Judge Certification Program rev. 05/18/18 180124
 Brev. y derechos reservados. Alvaro Castells, Manager Jm, Carlos W. Caballero y JM Uricola
 Jueces con magnificación.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez M² C Fdez López
 BJCP ID _____
 Email _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____

Categoría# X3 Entrada# CRAZY B
 Sub (a-f) _____
 Subcategoría (en letras) _____
 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 36

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

(Barra: Medio o 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 Inapropiado Otros _____
 Claridad Inapropiado Otros _____
 Otros _____

Espuma Inapropiado Otros _____
 Retención Inapropiado Otros _____
 Textura MEDIA

3

Aroma

Malta Inapropiado Otros _____
 Lúpulos Inapropiado Otros _____
 Fermentación Inapropiado Otros _____

8

Sabor

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

12

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado Otros _____
 Carbonatación Inapropiado Otros _____
 Calor alcohólico Inapropiado Otros _____

Cremosidad Inapropiado Otros _____
 Astringencia Inapropiado Otros _____

5

Impresión General

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

9

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

MUY BUENA. MARAVILLOSA.

Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev BSTR1 (01) 24 Traducción y adaptación: Álvaro Cuenca, Manuel Jim, Carlos W. Cañadas y JM Única

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. Imbebible.

CALIFICACIÓN

Total 37