



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez _____	Categoría# _____	Entrada# ESTERBEER	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a-f) _____		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Subcategoría (en letras) _____		Puntuación consensuada 40.3
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 Pango <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			

Subresaltante 45-50

Excelente 38-44

Mk y Buena 30-37

Buena 21-29

Regular 14-20

Problemática 0-13

CALIFICACIÓN

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 inbebible.

Inspección de botella OK

Apariencia 2/6 3

Color <input checked="" type="checkbox"/> Anaranjado <input type="checkbox"/> Dorado <input type="checkbox"/> Ambar <input type="checkbox"/> Cobrizo <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Negro <input type="checkbox"/> Otros _____	Espuma <input checked="" type="checkbox"/> Blanca <input type="checkbox"/> Marfil <input type="checkbox"/> Beige <input type="checkbox"/> Crema <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Otros _____
Claridad <input checked="" type="checkbox"/> Cristalina <input type="checkbox"/> Turbia <input type="checkbox"/> Opaca <input type="checkbox"/> Otros _____	Retención <input type="checkbox"/> Baja <input checked="" type="checkbox"/> Alta <input type="checkbox"/> Otros _____
Otros _____	Textura BURBUJA FINA

Aroma 9/5 12

Malta <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	
Lúpulos <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	
Fermentación <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	

Sabor 17 20

Malta <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	
Lúpulos <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	
Amargor <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	
Fermentación <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	
Equilibrio <input type="checkbox"/> Lupulado <input checked="" type="checkbox"/> Maltoso <input type="checkbox"/>	
Final/Retrogusto <input type="checkbox"/> Seco <input checked="" type="checkbox"/> Dulce <input type="checkbox"/>	

Sensación en boca 4 5

Cuerpo <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	Cremosidad <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>
Carbonatación <input type="checkbox"/> Baja <input checked="" type="checkbox"/> Alta <input type="checkbox"/>	Astringencia <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>
Calor alcohólico <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/>	Otros _____

Impresión General 9 10

Ejemplo clásico <input checked="" type="checkbox"/>	No acorde al estilo
Sin defectos <input type="checkbox"/>	Defectos significativos
Maravillosa <input checked="" type="checkbox"/>	Sin vida

Feedback Total

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

50



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez TOMÁS LÓPEZ SOLÍS Categoría# _____ Entrada# _____
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) ESTE BEER
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____
 Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____
Puntuación consensuada 40.3

RANGO BJCP

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

TÍTULOS NO-BJCP

Dicerone 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 Inapropiado _____
 Claridad Inapropiado _____
 Otros _____

Espuma Inapropiado _____
 Retención Inapropiado _____
 Textura _____

3 ₅

Aroma

Malta Inapropiado _____
 Lúpulos Inapropiado _____
 Fermentación Inapropiado _____

10 ₁₂

Sabor

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

17 ₂₀

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado _____
 Carbonatación Inapropiado _____
 Calor alcohólico Inapropiado _____

Cremosidad Inapropiado _____
 Astringencia Inapropiado _____
 Otros _____

4 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico _____
 Sin defectos _____
 Maravillosa _____

No acorde al estilo _____
 Defectos significativos _____
 Sin vida _____

9 ₁₀

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

Total 43 ₅₀

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. Inbebible.

BJCP: Accredited Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, REV. BSRH 180124
 Trademark y propietario: Alvaro Castañón, Vaseu®, Jim, Carlos W. Cahard y JM Unica

CALIFICACIÓN



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez MABEL MÓRQUEZ. Categoría# _____ Entrada# Esteban
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 40'35.

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

(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

Inapropiado

Color 0 Amarillo Dorado Ambar Cobrizo Marrón Negro Otros Espuma 0 Blanca Marfil Beige Canela Marrón Otros 3₃
 Claridad 0 Crystallina Turbia Opaca Retención 0 Baja Alta
 Otros _____ Textura _____

Aroma

Inapropiado

Malta 0 Medio B M A 10₁₂
 Lúpulos _____
 Fermentación 0

Sabor

Inapropiado

Malta 0 Medio B M A 15₂₀
 Lúpulos _____
 Amargor _____
 Fermentación 0
 Equilibrio Lupulado Maltoso
 Final/Retrogusto Seco Dulce

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo 0 Medio B M A 4₅
 Carbonatación _____
 Calor alcohólico 0 Medio B M A
 Cremosidad _____
 Astringencia _____
 Otros _____

Impresión General

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

9₁₀

Feedback

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

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. Imbebible.

Total 41₅₀

BJCP® es un servicio de certificación de 2018 Beer Judge Certification Program (www.bjcp.com) con sede en 1801 24th Street, Boulder, CO 80501, Estados Unidos. Creador: Jim, Carlos W. Caballero y JM Unica. Traducción y adaptación: Álvaro Guzmán, Manuel Jim, Carlos W. Caballero 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 Harold Navas Categoría# _____ Entrada# _____
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) Este Beer
 Lugar _____ Fecha 5/2/2022 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 46,3

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

(Base Mediana)	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 _____

3 ₃

Aroma

Malta Inapropiado _____
 Lúpulos Inapropiado _____
 Fermentación Inapropiado _____

9 ₁₂

Sabor

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

17 ₂₀

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado _____
 Carbonatación Inapropiado _____
 Calor alcohólico Inapropiado _____

Cremosidad Inapropiado _____
 Astringencia Inapropiado _____
 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

Total 41 ₅₀

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, extratos o problemas importantes. Desagradable.
 Dominan los sabores y aromas extraños. Inbebible.

BJCP® and Beer Judge Certification Program are trademarks of the Beer Judge Certification Program. All other trademarks are the property of their respective owners. © 2018 Beer Judge Certification Program. All rights reserved.

CATAS



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Luis Camacho Categoría# Entrada#
 BJCP ID Sub (a-f)
 Email Subcategoría (en letras)
 Lugar Sevilla Fecha 5/12/22 Ingredientes conocidos

Posición en ronda de
 Pasa de ronda Puesto

Puntuación consensuada **37**

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 a Mayor A)	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 Cristalina total

Espuma Inapropiado
 Retención Inapropiado
 Textura

3

Aroma

Malta Inapropiado
 Lúpulos Inapropiado
 Fermentación Inapropiado
 Otros Aroma a uva

7

Sabor

Malta Inapropiado
 Lúpulos Inapropiado
 Amargor Inapropiado
 Fermentación Inapropiado
 Equilibrio Inapropiado
 Final/Retrogusto Sabor a uva, final seco

15

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado
 Carbonatación Inapropiado
 Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad Inapropiado
 Astringencia Inapropiado
 Otros

4

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

Total
38

45-50 Sobresaliente
 38-44 Excelente
 30-37 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.
 Demoran los sabores y aromas extraños. Imbebible.

6-12-2018, Andrew Caporale © 2018 Beer Judge Certification Program en BSH-10124
 1-18-18, 1-18-18 y 1-18-18, Andrew Caporale, Alan, Carlos W. Cardenas y JIM Urick

CALIFICACIÓN



CATA 5

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez _____ Categoría# _____ Entrada# _____
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____ Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada **37**

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

(Basado en Mezcla Ancho)

	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 Ejemplo internacional del estilo.
 3.5-4.4 Buen ejemplo del estilo, necesita mínimos ajustes.
 3.0-3.7 Ejemplo del estilo con pocos problemas poco importantes.
 2.1-2.9 Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
 1.4-2.0 Sabores extraños o problemas importantes. Desechable.
 0-1.3 Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebibible.

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color Inapropiado

Claridad Inapropiado

Otros _____

Espuma Inapropiado

Retención Inapropiado

Textura _____

3

Aroma

Inapropiado

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

7

Sabor

Inapropiado

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado

Final/Retrogusto Inapropiado

15

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo Inapropiado

Carbonatación Inapropiado

Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad Inapropiado

Astringencia Inapropiado

Otros _____

4

Impresión General

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

8

Feedback

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

Total
37

BJCP is a registered Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. (BJCP). All rights reserved. This document is the property of the BJCP and is not to be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without the prior written permission of the BJCP.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



http://www.bira.com - http://www.cervezas-caseras.com - http://www.asociacerveza.com

Nombre juez: José E. E. Categoría: X3 Entradas: 55E Posición en ronda: de
 EUCP ID: Sub. (a): EE BEER Pasa de ronda: Puesto:
 Email: Subcategoría (e. ser): Puntuación consensuada: 40/50
 Lugar: Fecha 5/2/22 Ingredientes conocidos:

FRANCO EUCP

Apremiado Reconocido
 Sertificado Nacional
 Vendedor Gran Vendedor
 V. Honorario DV Honorario
 A. Honorario A. Sida
 Profesional Period. Fungo

TÍTULOS MD-EUCP

Cerveza Industria
 Profesional Fungo
 Fungo
 Cerveza
 Describe
 Años

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Escarificado E W I
 Agrio/ácido
 Amargado
 Alcohólico
 Aséptico
 Emulsionado
 Desechado
 DMS
 Espesado
 Estéreo
 Grises de luz
 Metálico
 Medicinal
 Metálico
 Oxidado
 Plástico
 Rancio / Mochoso
 Sabor de Fusa
 Sulfuroso
 Vegetal

Inspección de botella: OK

Apariencia

	Adecuado					Inapropiado					
	Amplio	Delicado	Abundante	Abundante	Muy poco	Otros	Plano	Muy alto	Abundante	Muy poco	Otros
Color	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Opacidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Espuma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Retención	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Textura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 / 12

Aroma

	Adecuado			Inapropiado		
	E	W	I	E	W	I
Malta	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lúpulos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fermentación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aroma a uva blanca, cereal y notas especiadas y robalo

10 / 20

Sabor

	Adecuado			Inapropiado		
	E	W	I	E	W	I
Malta	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lúpulos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amargor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fermentación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equilibrio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Final/Retregusto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sabor a fruta de hueso, pan fresco con notas a uva blanca y fresa

15 / 20

Sensación en boca

	Adecuado			Inapropiado		
	E	W	I	E	W	I
Cuerpo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carbonatación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calor alcohólico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cremosidad Astringencia

4 / 10

Impresión General

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

8 / 10

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

Muy buena cerveza y experto de estilos.

CALIFICACIÓN

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

Sabor excelente
 Buen cuerpo del estilo
 Buena carbonatación
 Buena opacidad
 Buena claridad
 Buena apariencia
 Buena conservación
 Buena presentación
 Buena etiqueta
 Buena información

Total
40 / 50



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre juez **J. NATAN**
 E.J. # **15**
 Título
 Lugar Fecha

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

Entrada#
ESTEBEER

Posición en ronda ___ de ___
 Pasa de ronda Puesto

Puntuación consensuada **4025**

- BANDOS BJCP**
- Amargor
 - Carbonatación
 - Color
 - Equilibrio
 - Final/Retrogusto
 - Impresión General
 - Inspección de botella
 - Intensidad
 - Opacidad
 - Presencia de defectos
 - Textura
- TRUJOS NO BJCP**
- Carbonatación
 - Equilibrio
 - Final/Retrogusto
 - Impresión General
 - Intensidad
 - Opacidad
 - Presencia de defectos
 - Textura

- DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO**
- Amargor
 - Carbonatación
 - Color
 - Equilibrio
 - Final/Retrogusto
 - Impresión General
 - Inspección de botella
 - Intensidad
 - Opacidad
 - Presencia de defectos
 - Textura

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado

Claridad Inapropiado

Otros Inapropiado

Espuma Inapropiado

Retención Inapropiado

Textura Inapropiado

3 ₃

Aroma

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Otros Inapropiado

AROMA LIGERO TOQUE SUTIL A UVA QUE MEJORA AL CALENTARSE

10 ₁₂

Sabor

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado

Final/Retrogusto Inapropiado

ABUNDANTE PRESENCIA DE UVA Y MALTA

13 ₂₀

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado

Carbonatación Inapropiado

Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad Inapropiado

Astringencia Inapropiado

Otros Inapropiado

5 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico Sin acorde al estilo

Sin defectos Defectos significativos

Maravillosa Sin vida

10 ₁₀

Feedback

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

BRAVO!!

Total **41** ₅₀

CALIFICACIÓN

Subtotal de la categoría

Subtotal de la subcategoría

Subtotal de la competencia

Subtotal de la competencia nacional

Subtotal de la competencia internacional

Subtotal de la competencia mundial

Subtotal de la competencia global

Subtotal de la competencia universal

Subtotal de la competencia absoluta

Subtotal de la competencia absoluta mundial

Subtotal de la competencia absoluta global

Subtotal de la competencia absoluta universal



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez H. COE MENDOZA LÓPEZ Categoría# _____ Entrada# ESTE BEER
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____ Posición en ronda ____ de ____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____ Ingredientes conocidos _____ **Puntuación consensuada** 40.25

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

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 Ambarillo Donco Ambar Cobrizo Marrón Negro Otros Blanca Marrón Otros

Claridad Cristalina Turbia Opaca

Espuma Baja Alta

Retención Baja Alta

Textura _____

3 ₃

Aroma

Inapropiado

Malta B M A

Lúpulos _____

Fermentación _____

9 ₁₂

Sabor

Inapropiado

Malta B M A

Lúpulos _____

Amargor _____

Fermentación _____

Equilibrio Lupulado Maltoso

Final/Retrogusto Seco Dulce

12 ₂₀

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo B M A

Carbonatación Baja Alta

Calor alcohólico _____

Creimosidad B M A

Astringencia _____

Otros _____

13.5 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____

Sin defectos _____ Defectos significativos _____

Maravillosa _____ Sin vida _____

10 ₁₀

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

MUY BUENA. MARAVILLOSA.

Total 40.25

Beer Judge Certification Program reg. BSHB 80124
 Trademark of the American Beer Judge Association, Inc. (ABJA) and the Mexican Beer Judge Association (AMBEJ).

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.

Sobre 14



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez ARABEL
 BJCP ID ASACA 04
 Email _____
 Lugar VA ANDOSILLA!! Fecha 01 02 22

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

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada **40'25**

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	
Cervezera	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Defecto	B M A
Acetaldehído	
Agrio/Ácido	X
Ahumado	
Alcohólico	
Astringente	
Brettanomyces	
Diacetil	
DMS	
Especiado	
Esteroso	
Golpe de luz	
Herbal	
Medicinal	
Metálico	
Oxidación	X
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 imbebibles
Sobresaliente	
Excelente	
Muy buena	
Buena	
Regular	
Problemática	

Inspección de botella ok

Apariencia Inapropiado

Color Amarrillo Blanco Ambra Oliváceo Marrón Negro Otros

Claridad Opalina Turba Opaca

Otros _____

Espuma Blanca Marrón Beige Canela Marrón Otros

Retención Baja Alta

Textura _____

10 ₃

Aroma Inapropiado

Malta Nada B M A

Lúpulos

Fermentación

7 ₁₂

Sabor Inapropiado

Malta Nada B M A Mosto suave

Lúpulos Malta Pale

Amargor Gold

Fermentación Cara Pibe

Equilibrio Lupulado Maltoso Red 1/4

Final/Retrogusto Seco Dulce 9'2% zumo reducido / Bajo mosto

9 ₂₀

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo B M A Cremosidad Nada B M A

Carbonatación Nada B M A Astringencia

Calor alcohólico Otros Fresca

8 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico No acorde al estilo

Sin defectos Defectos significativos

Maravillosa Sin vida

9 ₁₀

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

Enhorebuenal!! para tomar en pellets

ASACA 02 YA!!

Total **43** ₅₁

BJCP® es un nombre de Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program (www.bjcp.com). Todos los derechos reservados. Alvaro Carralón, Vancouver, BC, Canadá y J. K. Ulica