

25 TRAGO
5 COPOS
5AA2
30 IBUS
6'50L



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez VALESSA A. VALBUENA Categoría# _____ Entrada# 1 Posición en ronda _____ de _____
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email VALBUEN@GMAIL.COM Subcategoría (en inglés) ITALIAN GRAPE ALE
 Lugar _____ Fecha 05/02/22 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

(B=M=A)	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			X
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			X
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 Anillo Danco Anbar Cobrizo Marrón Negro Otros _____
 Claridad Cristales Turba Ocaso Otros _____
 Otros REFLEJO AMARANJADO
SIN PARTICULAS EN SUSPENSION

Espuma Blanca Mantil Bujle Canela Mantón Otros _____
 Retención Baja Alta
 Textura JOSEJOSA

2 **3**

Aroma

Inapropiado

Malta Nula B M A GRANO, PAN, MUGA DE PAN, SUAVE GALLETA
 Lúpulos FRUTA SEMILLA, UGERO TERUOSO
 Fermentación ESTERES FRUTALES (PERA), UGERO APIMENTADO
 Otros OTROS - UGERA ACIDEZ UGERA, UVA DULCE

10 **12**

Sabor

Inapropiado

Malta Nula B M A GRANO, MASA MADRE, PAN BLANCO
 Lúpulos AFRUTADO, TERUOSO
 Amargor ACIDEZ EN EQUILIBRIO CON UVA Y MALTA
 Fermentación ESTERES FRUTALES BAJOS, UGERO APIMENTADO, ACIDEZ UGERA
 Equilibrio Lupulado Maltoso ENTRE ACIDEZ Y MALTA/UVA
 Final/Retrogusto Seco Dulce INVITA A OTRO TRAGO POR ACIDEZ

12 **20**

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo B M A CREMOSIDAD
 Carbonatación ASTRINGENCIA
 Calor alcohólico OTROS UGERA SIMA ASPLETA
SIN VISCOSIDAD

3 **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.

BUEN EJEMPLO DE ESTILO QUE, A CADA TRAGO, INVITA A LA SIGUIENTE GRACIAS A UNA FRESCA ACIDEZ Y CUERPO BAJO. PERMITE APRECIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA UVA MUSCATEL SI BIEN ESTO INCLUYE CIERTA ASTRINGENCIA Y ASPEREZA MUY APROPIADA DE PEPITAS Y PIEL. ASIMISMO LA ACIDEZ DA CIERTAS NOTAS SALINAS QUE SIGLEN AYUDANDO AL TRAGO, SI BIEN DIFICULTA LA PERCEPCION DEL RESTO DE INGREDIENTES COMO LA MALTA)

Total **34**

Calificación

Ejemplo internacional del estilo
 Buen ejemplo del estilo, necesaria mínimos ajustes
 Ejemplo del estilo con pocos problemas pero importantes
 Problemas poco importantes
 Fuera de estilo y con problemas sabrosos serios o problemas importantes. Desajuste aceptable.
 Dominan los sabores y aromas estranhos, imbebibles

Subcategoría	4.5-5.0	3.5-4.4	3.0-3.7	2.1-2.9	1.4-2.0	0-1.3
Sabor/olor						
Aspecto						
Malta						
Lúpulo						
Problemas						

MOLA EL BUEN USO DEL TRAGO Y LOS COPOS Y, FRACAMENTE, PARA BEBERLA A UTROS!!! ¡¡¡ MOLA... ENTORNSUENA CONSENSO **34**



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.beer.com - https://www.cervezas-caseras.com - https://www.asacacerveza.com

Nombre juez: Juanma Vega
 S.O.C.I.: _____
 Email: _____
 Lugar: _____ Fecha: _____

Categoría: 12
 Subcategoría: LAGA
 Ingredientes autorizados: _____
 Etiqueta: MOSCATELLS

Posición en ronda: _____ de _____
 Pasa de ronda: Puesto: _____
Puntuación consensuada: 27,75

RANGO DE PUNTAJES

4 puntos	5 puntos
3 puntos	4 puntos
2 puntos	3 puntos
1 punto	2 puntos
0 puntos	1 punto

TRUQUE DE PUNTAJES

1 punto	2 puntos
0 puntos	1 punto
0 puntos	1 punto
0 puntos	1 punto
0 puntos	1 punto

DEFECTOS EN EL ESTILO

Zootaxénico	
Agrio/Ácido	X
Amargo	
Alcohólico	X
Astringente	X
Dietéticos	X
DMS	
Especial	
Esteroso	
Golpe de WC	
Heces	
Medicina	
Metalico	
Duodeno	
Plástico	
Rancio / Monoc	
Solvente / Fuse	
Sulfuroso	
Vegetal	

Inspección de etiqueta X

Aspecto

Color	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Caridad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Esuma	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Referencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Textura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

6 (Total)

Externa

Matte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Carbonat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fermentación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4 (Total)

Sabor

Matte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Carbonat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Amargor	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fermentación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Equilibrio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Final/Retrogusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5 (Total)

Sensación en boca

Cuerpo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Carbonatación	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Calor alcohólico	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Creosidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Astringencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Otros	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5 (Total)

Impresión General

Ejemplo clásico	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sin defectos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Maravilloso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Veracruz a edición	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Defectuoso/significativo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Por todo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

6 (Total)

Feedback Coméntanos sobre tu estilo, bebida, proceso, visibilidad, etiqueta, impresión general de la bebida

ES ORIGINAL, PERO SE ALEJA UN POCO DEL ESTILO

Total: 26

CALIFICACION

4,5-5,0 Excelente
 3,5-4,4 Buena
 2,5-3,4 Regular
 1,5-2,4 Mala
 0,5-1,4 Deficiente

0-0,4 Deficiente

0-0,4 Deficiente

0-0,4 Deficiente

0-0,4 Deficiente

0-0,4 Deficiente

Este formulario debe ser completado por el juez. No debe ser devuelto al participante. El juez debe firmar y sellar el formulario. El juez debe firmar y sellar el formulario. El juez debe firmar y sellar el formulario.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Jesús 66
 BJCP ID 50001
 Email _____
 Lugar _____ Fecha / /

Categoría# X5 Entrada# Moscato 66
 Sub (a-f) Italiano Grep
 Subcategoría (en letras) Ne
 Ingredientes conocidos Mel y azúcar, lúpulo, Saisan, levadura de champagne

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto ____

Puntuación consensuada 27.75

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

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Fa. (Malo A C)	B M A
Acetaldehído	
Agrio/Ácido	X
Ahumado	
Alcohólico	X
Astringente	X
Brettanomyces	
Diacetil	X
DMS	
Especiado	X
Esteroso	X
Golpe de luz	
Herbal	X
Medicinal	
Metálico	
Oxidación	X
Plástico	
Rancio / Mohoso	
Solvente / Fused	
Sulfuroso	
Vegetal	

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color Velada. Espuma Burbuja.

Claridad Opaca Retención Alta

Otros _____ Textura _____

6 ₃

Aroma

Inapropiado

Malta Predomina la fermentación

Lúpulos al tipo de levadura usado.

Fermentación Olta a wa.

6 ₁₂

Sabor

Inapropiado

Malta _____

Lúpulos _____

Amargor _____

Fermentación _____

Equilibrio Lupulado Meloso

Final/Retrogusto Seco Dulce

7 ₂₀

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo B M A

Carbonatación Alta

Calor alcohólico _____

Creosidad B M A

Astringencia B M A

Otros _____

5 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico X No acorde al estilo

Sin defectos X Defectos significativos

Maravillosa X Sin vida

5 ₁₀

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

Esta fuera del estilo en algunos aspectos, pero se deja beber. Sensación alcohólica algo astringente.

Total 29

45-50 Sobresaliente

38-44 Excelente

30-37 Muy buena

21-29 Buena

14-20 Regular

0-13 Problemática

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. Imbebible.

BJCP® and Beer Judge Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. (BJCP). All rights reserved. Traducción y modificaciones: Álvaro Castañeda, Manuel J. de la Cruz, W. Caballero y J. de la Cruz.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez A. MORALES
 BJCP ID _____
 Email andela.alba@gmail.com
 Lugar _____ Fecha _____

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

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 42

RANGO BJCP	
Aprendiz	Reconocido
Cerrificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M Honorario	GM Honorario
Hidromante	J. Sidra
Provisional	Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP	
Cicerone	Industria
Profesional	Juzgando
Francés	
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 Inapropiado

Color Amarelo Inapropiado

Claridad Crystallina Turbia Opaca Inapropiado

Otros _____

Espuma Baja Inapropiado

Retención Baja Inapropiado

Textura _____

3

Aroma Inapropiado

Malta B Inapropiado

Lúpulos B Inapropiado

Fermentación * M Inapropiado

PREDOMINA AROMA A MOSTO

FRUÍDO DE UVA

10

Sabor Inapropiado

Malta B Inapropiado

Lúpulos B Inapropiado

Amargor B Inapropiado

Fermentación B Inapropiado

Equilibrio Lupulado Inapropiado

Final/Retrogusto Seco Inapropiado

SABOR A VINO SECO, ACOMPANADO

18

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo B Inapropiado

Carbonatación B Inapropiado

Calor alcohólico B Inapropiado

Creosidad B Inapropiado

Astringencia B Inapropiado

Otros SECO, ACIDA, DULCE, DUREZA PERMENA

5

Impresión General

Ejemplo clásico X No acorde al estilo

Sin defectos X Defectos significativos

Maravillosa X Sin vida

9

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

DEUTUSA, DEUADA, GRAN PREFERENCIA DE MOSTO QUE

IMITA A LA GUARDA.

Total 45

50

45-50 Sobresaliente

36-44 Excelente

30-37 Muy buena

21-29 Buena

14-20 Regular

0-13 Problemática

Ejemplo internacional del estilo. Bien 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.

CALIFICACIÓN

BJCP is a registered trademark of the Beer Judge Certification Program, Inc. (BJCP) 1801 24th Street, Boulder, Colorado, USA. All other trademarks are the property of their respective owners.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez F. Co. Escrivano Riba	Categoría# X3	Entrada#	Posición en ronda de
BJCP ID 400	Sub (a l) Moscatadl		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto
Email	Subcategoría (anotada)		Puntuación consensuada 42
Lugar SEVILLA	Ingredientes conocidos		
Fecha 5/2/22			

RANGO BJCP	
Aprentiz	Reservado
Certificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
Militante	GM Honorario
J. Honorario	J. Sidra
Provisional	Pend. rango

TÍTULOS NO-BJCP	
Cicerone	Industria
Profesional	Juzgado
Ratigo	
Cervezera	
Describe	
Años	

DEFECTOS AFUERA DEL ESTILO		B	M	A
Acetaldehído				
Agrio/Ácido				
Ahumado				
Alcohólico				
Astringente				
Breitanomyces				
Diacetil				
DMS				
Espaciado				
Esteroso				
Golpe de luz				
Herbal				
Medicinal				
Metálico				
Oxidación				
Plástico				
Rancio / Mohoso				
Solvente / Fuel				
Sulfuroso				
Vegetal				

CALIFICACIÓN	
4.5-5.0	Superlativa
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, receta - algunos ajustes.
 Ejemplo de estilo con pocos problemas pero importantes.
 Fuera de estilo y con problemas poco importantes.
 Sabores extraños o problemas importantes. Desajuste.
 Dominan los sabores y aromas extraños. Improbable.

Inspección de botella OK

Apariencia		Inapropiado	Inapropiado
Color	<input checked="" type="checkbox"/> Atrazado <input checked="" type="checkbox"/> Verde <input type="checkbox"/> Amarillo <input type="checkbox"/> Anaranjado <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Negro <input type="checkbox"/> Otros	<input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta	<input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta
Claridad	<input checked="" type="checkbox"/> Turbia <input type="checkbox"/> Opaca		
Otros			
Espuma			
Retención			
Textura			

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

*Cerveza
Cerveza
olor a fruta, mosto.*

Sabor		Inapropiado
Malta	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	
Lúpulos	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	
Amargor	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	
Fermentación	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	
Equilibrio	<input checked="" type="checkbox"/> Equilibrado <input type="checkbox"/> Maltrato	
Final/Retrogusto	<input checked="" type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Malo	

Sabor adstringente y a mosto

Sensación en boca		Inapropiado	Inapropiado
Cuerpo	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	
Carbonatación	<input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta	<input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	
Calor alcohólico	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A		

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

Feedback	
Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora	
<p><i>Cerveza clásica, de tono dorado, donde se aprecia con estilo el toque levadura de Champán, me la tomaría en la puerta de una bodega.</i></p>	
Total	43

BJCP Beer Judge Certification Program es un acrónimo de Beer Judge Certification Program y no de Beer Judge Certification Program. El logo de BJCP es una marca registrada de Beer Judge Certification Program. El logo de Beer Judge Certification Program es una marca registrada de Beer Judge Certification Program.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Mauro Navano Categoría# X3 Entrada#

BJCP ID Sub (a-f) Moscato Pasa de ronda Puesto

Email Subcategoría (en otras) Moscato Pale

Lugar Fecha 5/2/2022 Ingredientes conocidos

Puntuación consensuada 42

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

(Buen ejemplo)	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

Color Inapropiado Espuma Inapropiado

Claridad Otros Retención

Otros Textura

Aroma 9

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Sabor 16

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado

Final/Retrogusto Inapropiado

Sensación en boca 4

Cuerpo Inapropiado Cremosidad Inapropiado

Carbonatación Inapropiado Astringencia Inapropiado

Calor alcohólico Inapropiado Otros

Impresión General 8

Ejemplo clásico Inapropiado No acorde al estilo

Sin defectos Inapropiado Defectos significativos

Maravillosa Inapropiado Sin vida

Feedback Total

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

39

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. Imbebible.

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

BJCP Secretariat Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. BSM180124
 Trademark y Registros: Arise Craftworks, Navano, 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 RAFAEL ESPINOSA Categoría# X.3 Entrada# MOSCATOUS 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 **38**

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 J Hydromiel 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			

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color Anaranjado Dorado Ambar Cobrizo Marrón Negro Otros _____

Espuma Blanca Marfil Beige Canchales Matcha Otros _____

Claridad Cristalina Turbia Opaca Retención Baja Alta

Otros _____ Textura BURBUJA FINA

2

Aroma

Inapropiado

Malta Nada B M A INEXISTENTE

Lúpulos AUSENTE

Fermentación AROMA A UVA PREDOMINANTE

8

Sabor

Inapropiado

Malta Nada B M A AUSENTE

Lúpulos AUSENTE

Amargor LIGERAMENTE AMARGO

Fermentación CARÁCTER CHAMPANAZO

Equilibrio Lupulado Maltoso INCLINADO HACIA LA UVA Y LA FERMENTACIÓN

Final/Retrogusto Seco Dulce FINAL SECO PERO LIGERAMENTE DULCE

15

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo B M A Cremosidad Nada B M A

Carbonatación Nada B M A Astringencia

Calor alcohólico Otros _____

3

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

UN EJEMPLO DE GRAPE ALE MUY LOGRADO. LA UVA Y LA LEVADURA DE CHAMPAN PRODOMINAN ENTRE TODOS LOS SABORES LIGERAMENTE ASTRINGENTE PROBABLEMENTE DERIVADO DE LA UVA. UN PUNTITO MAS DE MALTA O LUPULO LA TRANSFORMARIAN EN UNA CERVEZA EXCEPCIONAL. ENTORRABUENA!!!

Total **37**

CALIFICACIÓN

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.

BJCP Beer Judge Certification Program rev BSTR180124
 1st Edition by magnum@acce.com, Alvaro Carrasco, Manuel Jim, Charles W. Carlstead 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 CCARA AGUILAR Categoría# X3 Entrada# MOSCATELLUS
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ Posición en ronda ____ de ____
 Email _____ Subcategoría (en otras) ITALIAN GAPE BLE Pasa de ronda Puesto _____
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____ **Puntuación consensuada** **38**

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	
	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	
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 inbebible.

Inspección de botella OK

Apariencia 2

Color Anisillo Amarillo Anaranjado Inapropiado Negro Otros _____

Espuma Blanca Inapropiado Alta Muy Baja Otros FINO BUENO

Claridad Opalescente Turbia Opaca Otros _____

Retención Baja Alta Otros MUY BAJA

Textura _____

Aroma 9

Malta Hecho M A Inapropiado PREDOMINANTE UVA

Lúpulos _____

Fermentación _____

Sabor 15

Malta Hecho M A Inapropiado _____

Lúpulos _____

Amargor _____

Fermentación _____

Equilibrio Lupulado Maltoso _____

Final/Retrogusto Seco Dulce _____

LIGERAMENTE AMARGO

INCLINADO A LA UVA Y FERMENTACIÓN

Sensación en boca 3

Cuerpo B M A Inapropiado

Carbonatación Hecho M A Inapropiado

Calor alcohólico _____

Creosidad _____

Astringencia _____

Otros _____

Impresión General 10

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo

ASTRINGENCIA Sin defectos Defectos significativos

ESPUMA Maravillosa Sin vida

Feedback Total

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

39



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez AUSTIN J RUIZ Categoría# Entrada#
 BJCP ID E1800 Sub (a-f) X-3
 Email auburaj@protonmail.com Subcategoría (en otras) 2% Pils, 25% Grape Ale, 75% Lager
 Lugar SEVILLA Fecha 05/02/22 Ingredientes conocidos
 Posición en ronda de
 Pasa de ronda Puesto
Puntuación consensuada 34

Olla je, +20% en hervido, 30 CIB, 65% Ale.

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			X
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			X
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			X
Esteroso			
Golpe de luz			
Herbal			X
Medicinal			
Metálico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Anillo Inapropiado Otros
 Claridad Dolorido Inapropiado Otros
 Otros Airbur Cobre Negro Cítricos
 Espuma Blanca Inapropiado Otros
 Retención Baja Alta
 Textura

3

Aroma

Malta B M A Inapropiado
 Lúpulos
 Fermentación

Olor a mosto de uva. Dulzor. Lino paven. Olor a levadura y miel suave. Equilibrada lupul sutil.

9

Sabor

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

Cerveza ácida, un poco resaca astringente en retrogusto. Especiado en paladar. El lupul apocero en equilibrio de los endos y la uva.

12

Sensación en boca

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

3

Impresión General

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

7

Feedback

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

Cerveza intensa, con carácter austero. Ácida, astringente y especuada. La especuada del mosto resaca a la cerveza ya resaca. Desde luego el hervor ha marcado y mucho.

Total 34

Calificación

Ejemplo internacional del estilo.
 Buen ejemplo del estilo,
 Buena
 Regular
 Problemática

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

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022

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



Nombre Juez _____	Categoría# _____	Entrada# _____	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a-f) _____		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Subcategoría (en letras) _____		Puntuación consensuada 34
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

Trazo Medio Fino	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	<input type="checkbox"/> Anormal <input type="checkbox"/> Dorado <input type="checkbox"/> Ambar <input type="checkbox"/> Cobrizo <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Negro <input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> Espuma <input type="checkbox"/> Retención <input type="checkbox"/> Textura	<input type="checkbox"/> Inapropiado <input type="checkbox"/> Inapropiado	2 3
Claridad	<input type="checkbox"/> Cristalina <input type="checkbox"/> Turbia <input type="checkbox"/> Opaca	<input type="checkbox"/> Blanca <input type="checkbox"/> Marfil <input type="checkbox"/> Beige <input type="checkbox"/> Canela <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Alta	
Otros				

Aroma

Malta	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> Inapropiado	8 12
Lúpulos			
Fermentación			

Sabor

Malta	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> Inapropiado	16 20
Lúpulos			
Amargor			
Fermentación			
Equilibrio	<input type="checkbox"/> Lupulado <input type="checkbox"/> Maltoso		
Final/Retrogusto	<input type="checkbox"/> Seco <input type="checkbox"/> Dulce		

Sensación en boca

Cuerpo	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> Inapropiado	3 5
Carbonatación	<input type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Inapropiado	
Calor alcohólico			
Cremosidad	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> Inapropiado	
Astringencia			
Otros			

Impresión General

Ejemplo clásico	_____	No acorde al estilo	7 10
Sin defectos	_____	Defectos significativos	
Maravillosa	_____	Sin vida	

Feedback

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

Total 36
50

45-50	Ejemplo internacional del estilo.	CALIFICACIÓN Sobresaliente Excelente Muy buena Buena Regular Problemática
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.	

BJCP's, c/Sheet Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev B5TH 180124
 Traducción y maquetación: Alvaro Gastáñaga, Manuel Jim, Ceiba W, Cañadas y JM Umica



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez <u>FRAN</u>	Categoría# _____	Entrada# <u>MOSCA TROLL</u>	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a-f) _____		Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Subcategoría (en letras) _____		Puntuación consensuada <u>32</u>
Lugar _____ Fecha ____/____/____	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
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	Sobresaliente
38-44	Excelente
30-37	Muy buena
21-29	Buena
14-20	Regular
0-13	Problemática

Ejemplo internacional del estilo.
 Buena ejemplo del estilo, no está 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. Imbebeble.

Inspección de botella OK

Apariencia

Color	<input checked="" type="checkbox"/> Anormal <input type="checkbox"/> Dúctil <input type="checkbox"/> Amarillo <input type="checkbox"/> Cobrizo <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Negro <input type="checkbox"/> Otros _____	Espectro	<input type="checkbox"/> Blanca <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Beige <input type="checkbox"/> Crema <input type="checkbox"/> Marrón <input type="checkbox"/> Otros _____
Claridad	<input checked="" type="checkbox"/> Opaco <input type="checkbox"/> Turbia <input type="checkbox"/> Opaca <input type="checkbox"/> Otros _____	Retención	<input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Alta _____
Otros	_____	Textura	<u>NINGUNA</u>

Aroma

Malta	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	<u>FLORAL Y FENÓLICO</u>	<u>15</u>
Lúpulos	<input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	_____	_____
Fermentación	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	_____	_____

Sabor

Malta	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	<u>SABOR AFRUTADO DE UVA</u>	<u>16</u>
Lúpulos	<input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	<u>LA UVA</u>	_____
Amargor	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	<u>FLORAL Y ESPECIADO</u>	_____
Fermentación	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	<u>CON NOTAS DE FLOR BLANCA</u>	_____
Equilibrio	<input type="checkbox"/> Lupulado <input checked="" type="checkbox"/> Maltoso <input type="checkbox"/> Dulce	_____	_____
Final/Retrogusto	<input checked="" type="checkbox"/> Seco <input type="checkbox"/> Dulce <input type="checkbox"/> Inapropiado	_____	_____

Sensación en boca

Cuerpo	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	Creimosidad	<input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado
Carbonatación	<input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Alta <input type="checkbox"/> Inapropiado	Astringencia	<input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado
Calor alcohólico	<input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> Inapropiado	Otros	<u>CRUZETA CHISPEANTE</u>

Impresión General

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

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

CRUZETA CORRECTA DE TRAGO FÁCIL
FINAL SECO, CHISPEANTE, AFRUTADO
Y NOTAS FLORALES.

Total 38/50

BJCP-CC-Brewery Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program rev. BSM180124 Traducción y maquetación: Álvaro Castañeda, Manuel Jm, Carlos W. Calanday y An Unica



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

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

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 32

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			

Calificación

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.
 Dominar los sabores y aromas extraños inabordable.

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Aca. Ili Donco Ambar Cobrizo Marrón Negro Otros Inapropiado

Claridad Cristalina Turbia Opaca Inapropiado

Otros _____

Espuma Blanca Marrón Beige Canela Marrón Otros Inapropiado

Retención Baja Alta Inapropiado

Textura _____

1 ₃

Aroma

Malta Nada B M A Inapropiado

Lúpulos _____

Fermentación _____

Mosto Inapropiado

5 ₁₂

Sabor

Malta Nada B M A Inapropiado

Lúpulos _____

Amargor _____

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Lupulado Maltoso Inapropiado

Final/Retrogusto Seco Dulce Inapropiado

A Champáña Inapropiado

10 ₂₀

Sensación en boca

Cuerpo B M A Inapropiado

Carbonatación Nada _____ Inapropiado

Calor alcohólico _____

Creosidad _____

Astringencia _____

Otros _____

4 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico No acorde al estilo _____

Sin defectos Defectos significativos _____

Maravillosa _____ Sin vida _____

5 ₁₀

Feedback

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

Total
 25 ₅₀

BJCP is a registered trademark. © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. (BJCP). All rights reserved. This document is the property of the Beer Judge Certification Program and is not to be reproduced without the express written permission of the Beer Judge Certification Program.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Rosa Plagueruelo	Categoría# _____	Entrada# MOSCATRULL	Posición en ronda ____ de ____
BJCP ID _____	Sub (a f) _____	Subcategoría (en triángulo) _____	Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____
Email _____	Ingredientes conocidos _____	Puntuación consensuada 32	
Lugar _____	Fecha 5/2/22		

RANGO BJCP	
Aprendiz	Reconocido
Certificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M. Honorario	CM Honorario
J. Diplomado	J. Sudra
Provisional	Fond. Rango

TÍTULOS NO-BJCP	
Cicerone	Industria
Profesional	Juzgado
Rango	
Cerveza	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Acetaldehído	B M A
Agrio/Ácido	
Ahumado	
Alcohólico	
Astringente	
Brettanomyces	
Diacetil	
DMS	
Especiado	
Enteroso	
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 de 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	Demorar los sabores y aromas extraños, inbebible

Inspección de botella OK

Apariencia	Inapropiado	Inapropiado	2
Color <input type="checkbox"/>	Espuma <input type="checkbox"/>		
Claridad <input type="checkbox"/>	Retención <input type="checkbox"/>		
Otros _____	Textura Se va muy pronto		
Aroma	Inapropiado		5
Malta <input type="checkbox"/>	Lúpulos <input checked="" type="checkbox"/>		
Fermentación <input type="checkbox"/>		Champán	
Sabor	Inapropiado		18
Malta <input type="checkbox"/>	Lúpulos <input checked="" type="checkbox"/>		
Amargor <input type="checkbox"/>	Fermentación <input type="checkbox"/>		
Equilibrio <input type="checkbox"/>	Final/Retrogusto <input type="checkbox"/>	Champán	
Sensación en boca	Inapropiado	Inapropiado	3
Cuerpo <input type="checkbox"/>	Carbonatación <input type="checkbox"/>	Cremosidad <input type="checkbox"/>	
Calor alcohólico <input type="checkbox"/>	Astringencia <input type="checkbox"/>	Otros _____	
Impresión General			4
Ejemplo clásico <input type="checkbox"/>	Sin defectos <input type="checkbox"/>	Maravillosa <input type="checkbox"/>	
No acorde al estilo <input type="checkbox"/>	Defectos significativos <input type="checkbox"/>	Sin vida <input type="checkbox"/>	
Feedback	Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora		
	Olor floral, suave, saba a champán o vino mosto.		
	Total		
	32		



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Miguel Ángel Categoría# _____ Prueba# Mosca Troll Posición en ronda ____ de ____
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email miabame@gmail.com Subcategoría (en letras) _____
 Lugar _____ Fecha ____/____/____ Ingredientes conocidos _____

Puntuación consensuada 32

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			
Bretnanomyces			
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 2 3
 Claridad 3
 Otros _____

Aroma Inapropiado

Malta 7 12
 Lúpulos _____
 Fermentación Uno mosto.

Sabor Inapropiado

Malta Sabor a vino achampanado 12.5 20
 Lúpulos con un pequeño regusto
 Amargor final a amargo.
 Fermentación _____
 Equilibrio _____
 Final/Retrogusto _____

Sensación en boca Inapropiado

Cuerpo 3 5
 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

Trago facial con un aroma a vino mosto con sabor achampanado, pero con un regusto amargo, con el tiempo en garganta, no debido al lupulo.

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. Imbebeble.

Total 325

BJCP® and related Copyright © 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. B07N180724
 Traducción y adaptación: Álvaro Quirós, Manuel Irujo, Carlos W. Calvo y JM Urrutia