



Saccaromyces
HOJA DE PUNTUACIÓN
Competición Nacional ACCE 2022

4.5% 15.130
PLENUM SUDE



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

Nombre Juez Vanessa A. Valverde Categoría# _____ Entrada# 6 Posición en ronda ____ de ____
 BUCP ID _____ Sub (a f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email VALVERDE@GMAIL.COM Subcategoría (en caso) _____
 Lugar _____ Fecha 5.2.22 Ingredientes conocidos _____ **Puntuación consensuada** 43

RANGO BUCP	
Académico	Reconocido
Certificado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
M. Honorario	GM Honorario
Profesional	J. Sida
Provisional	Perit. Range

TÍTULOS NO-BUCP	
Cerveza	Industria
Profesional	Juzgando
Range	
Cerveza	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO	
Defecto	B M A
Acetaldehído	
Algo Ácido	
Ahumado	
Alcohólico	
Astringente	
Brettanomyces	
Diacetil	
DMS	
Especiado	
Esteroso	
Golpe de luz	
Hierza	
Medicinal	
Metales	
Oxidación	
Plástico	
Pánico / Microbio	
Sabor / Falso	
Sulfuroso	
Verdoso	

Inspección de botella OK

Apariencia 3 / 3

Color Anormal Inapropiado _____ Espuma Mala Inapropiado _____ BURBUJA FINA

Claridad Opaca Turbia Ocaso _____ Retención Baja Alta _____

Otros SIN PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN Textura MOUSSE

Aroma 10 / 12

Malta Mala M A _____ PAW BLANCO, MIGA DE PAW, SUAVE GALLETA

Lúpulos _____ AFRUTADO (CÍTRICO Y TROPICAL)

Fermentación _____ ÁCIDO, LÁCTICO

Sabor 14 / 20

Malta Mala M A _____ PAW BLANCO, MIGA, GALLETA

Lúpulos _____ AFRUTADO, LIGERO TEROSO RESINOSO

Amargor _____ SUSTITUIDO POR ACIDEZ LÁCTICA

Fermentación _____ LÁCTICO

Equilibrio Equilibrado Malicioso _____ LÁCTICO

Final/Retrogusto Seco Dulce _____ SECO POR ACIDEZ LÁCTICA
ACIDEZ ELEVA LA UVA, TOTALMENTE APROCIABLE

Sensación en boca 4 / 5

Cuerpo S M A _____ Cremosidad _____ SIN CREMOSIDAD

Carbonatación _____ Astringencia _____ SIN ASPEREZA

Calor alcohólico _____ Otros _____

Impresión General 9 / 10

Ejemplo clásico _____ No acorde al estilo _____

Sin defectos _____ Defectos significativos _____

Maravillosa _____ Sin vida _____

Feedback Total 40

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

MAGNÍFICA CERVEZA EN LA QUE LA ELECCIÓN DE LEVADURA RESALTA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA UVA, CON UNA ACIDEZ LÁCTICA AFRUTADA QUE INVITA A BEBER POR LITROS. MUY REFRESCANTE, MUY SUAVE, MUY AGRADABLE. PRESENTA ALGUNAS NOTAS DE OXIDACIÓN, AUN NO MUY EVIDENTES, PERO QUE HACE DESEAR HABERLA PROBADO ANTES

BIRROTE!!! NO ES ALE, PERO ES UNA CERVEZA DE PROTA GAWA DORA

4.5-5.0 Subordinante
 3.8-4.4 Fuerte
 3.0-3.7 Medio
 2.1-2.9 Débil
 1.4-2.0 Muy débil
 0-1.3 Inapreciable

4.5-5.0 Excelente
 3.8-4.4 Buena
 3.0-3.7 Regular
 2.1-2.9 Débil
 1.4-2.0 Muy débil
 0-1.3 Inapreciable

CALIFICACIÓN

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022

https://www.bira.com | http://www.cerveceros-caseros.com | https://www.asacacerveza.com



Nombre Juez _____ BUCP ID _____ Email _____ Lugar _____ Fecha _____	Categoría# _____ Entrada# _____ Sub (a f) _____ Subcategoría (en etanol) _____ Ingredientes conocidos _____	Posición en ronda ____ de ____ Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____ Puntuación consensuada 43
--	--	--

RANGO BUCP

Agremiado	Recomendado
Semi-Agremiado	Recomendado
Agremiado	Semi-Agremiado
Semi-Agremiado	Agremiado
Profesional	Profesional

TÍTULOS NO-BUCP

Campeón	Invitado
Profesional	Jurado
Suplen	
Cerveceros	
Desarroll	
Otros	

- DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO**
- | | E | M | A |
|---------------------|---|---|---|
| Acarazados | | | |
| Agr. Leche | | | |
| Amarillos | | | |
| Amorillos | | | |
| Aspergilla | | | |
| Excesiva espuma | | | |
| Crudos | | | |
| DMS | | | |
| Escarado | | | |
| Escoroso | | | |
| Grasa de luz | | | |
| Metálico | | | |
| Medicinal | | | |
| Mielado | | | |
| Plástico | | | |
| Rancios / Metálicos | | | |
| Sabor de F. Jefe | | | |
| Sulfuroso | | | |
| Verdoso | | | |

Inspección de botella OK

Apariencia

Apropiado			Inapropiado		
Color	Anormal	Normal	Blanca	Blanca	Otros
Claridad	Opaca	Transparente	Baja	Alta	
Otros					

3

Aroma

Malta	Nada	B	M	A	Inapropiado
Lúpulos					
Fermentación					

10

Sabor

Malta	Nada	B	M	A	Inapropiado
Lúpulos					
Amaror					
Fermentación					
Equilibrio	Excesivo	Maltoso			
Final/Retrogusto	Seco	Dulce			

18

Sensación en boca

Cuerpo	Nada	B	M	A	Inapropiado
Carbonatación					
Calor alcohólico					
Creimosidad	Nada	B	M	A	Inapropiado
Astringencia					
Otros					

5

Impresión General

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

10

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

Total 46

45-50 Ejemplo internacional del estilo
 38-44 Excelente
 30-37 Muy buena
 21-28 Buena
 14-20 Regular
 0-13 Problemática

Ejemplo internacional del estilo
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

CALIFICACIÓN

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Luis Comacho
 BJCP ID _____
 Email _____
 Lugar Sevilla Fecha 5/2/22

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

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada **43**

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 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			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fusel			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Inapropiado

Color	Amarillo <input type="checkbox"/>	Dorado <input type="checkbox"/>	Ambro <input type="checkbox"/>	Cobrizo <input type="checkbox"/>	Marrón <input type="checkbox"/>	Negro <input type="checkbox"/>	Otros _____
Claridad	Cristalina <input type="checkbox"/>	Turbia <input type="checkbox"/>	Otraca <input type="checkbox"/>				
Otros _____							

Espuma Retención Textura _____

Blanca Marrón Beige Canela Marrón Otros _____

Baja Alta

3 / 3

Aroma

Inapropiado

Malta

Lúpulos

Fermentación

10 / 12

Sabor

Inapropiado

Malta

Lúpulos

Amargor

Fermentación

Equilibrio

Final/Retrogusto

18 / 20

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo

Carbonatación

Calor alcohólico

Creimosidad

Astringencia

Otros _____

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

Total

~~80~~

46

CALIFICACIÓN

Subevaluada _____
 Excelente _____
 Muy buena _____
 Buena _____
 Regular _____
 Problemática _____

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

45-50
 38-44
 30-37
 21-29
 14-20
 0-13

Bev. & Wine Inst. of Prof. & Bus. Reg. (BWI) 10124
 2018. All rights reserved. © 2018 Bev. Judge Intl. Prof. Program reg. (BJP) 10124
 2018. All rights reserved. © 2018 Bev. Judge Intl. Prof. Program reg. (BJP) 10124



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Fernando Vidal Categoría# _____ Entrada# _____
 BJCP ID _____ Sub (a-f) _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____
 Lugar Santh Fecha 5.2.22 Ingredientes conocidos _____
 Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto _____
Puntuación consensuada 43

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

4.5-5.0 Ejemplo internacional del estilo.
 3.8-4.4 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 invariables. Desajustado.
 0-1.3 Dominan los sabores y aromas extraños. Imbebeble.

Sobresaliente
 Excelente
 Muy buena
 Buena
 Regular
 Problemática

Inspección de botella OK

Apariencia

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

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

3 3

Aroma

Malta Nada B M A Inapropiado
 Lúpulos
 Fermentación

8 12

Sabor

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

18 20

Sensación en boca

Cuerpo B M A Inapropiado
 Carbonatación
 Calor alcohólico

Creosidad
 Astringencia
 Otros Poco gelatinoso

4 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 40 50

© 2018 Beer Judge Certification Program en BSA 140124
 todos los derechos reservados. Alejandro Carrillo, Manuel Jim, Carlos W. Caluadras y JM Lince



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez _____
BUCPID _____
Email _____
Lugar _____ Fecha _____

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

Entrada#
SACALOMISES

Posición en ronda ____ de ____
Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada

28 1/2

RANGO BJCP	
Aprendiz	Reservado
Centrado	Nacional
Maestro	Gran Maestro
Maestro Internacional	Maestro Internacional
Maestro Profesional	Jefe
Maestro Profesional	Maestro Profesional

TÍTULOS NO-BJCP	
Ciudadano	Industrial
Profesional	Jurado
País	
Cerveza	
Descripción	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO			
Defecto	B	M	A
Acetificado			
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 Anormal Inapropiado Otros _____

Claridad Cristalina Turbia Opaca Otros _____

Espuma Blanca Marrón Negro Otros _____

Retención Baja Alta Otros _____

Textura **Puede la espuma**

1 / 3

Aroma

Malta Mala Buena Inapropiado Otros _____

Lúpulos Mala Buena Inapropiado Otros _____

Fermentación Mala Buena Inapropiado Otros _____

4 / 12

Sabor

Malta Mala Buena Inapropiado Otros _____

Lúpulos Mala Buena Inapropiado Otros _____

Amargor Mala Buena Inapropiado Otros _____

Fermentación Mala Buena Inapropiado Otros _____

Equilibrio Labulado Maltoso Otros _____

Final/Retrogusto Seco Dulce Otros _____

8 / 20

Sensación en boca

Cuerpo B M A Inapropiado Otros _____

Carbonatación Buena Mala Inapropiado Otros _____

Calor alcohólico Buena Mala Inapropiado Otros _____

Creemosidad Buena Mala Inapropiado Otros _____

Astringencia Buena Mala Inapropiado Otros _____

2 / 5

Impresión General

Ejemplo clásico Buena Mala Inapropiado Otros _____

Sin defectos Buena Mala Inapropiado Otros _____

Maravillosa Buena Mala Inapropiado Otros _____

No acorde al estilo Buena Mala Inapropiado Otros _____

Defectos significativos Buena Mala Inapropiado Otros _____

Sin vida Buena Mala Inapropiado Otros _____

4 / 10

Feedback

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

Total
19 / 50

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

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

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



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<https://www.bjcp.com> <https://www.cerveceros-caseros.com> <https://www.salud.com/ceja.com>

Nombre Juez Mauri Navarro
 BJCP ID _____
 Email _____
 Lugar _____ Fecha _____

Categoría# _____ Entradas# _____
 Sub-categoría# _____
 Subcategoría en artes Saccharize
 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda _____ de _____
 Fase de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada

282

RANGO BJCP

- Acreditado Reconocido
- Certificado Nacional
- Maestro Gran Maestro
- W. Honorario GM. Honorario
- Historial S. S.
- Provisional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

- Ciudadano Industria
- Profesional Juzgado
- Rango
- Cervecera
- Describe
- Años

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

- Se B M A
- Acetado
 - Agrio/Ácido
 - Amargo
 - Alcohólico
 - Astringente
 - Bacteriológicos
 - Diacetyl
 - DMS
 - Especiado
 - Esteroso
 - Grado de luz
 - Hersal
 - Medicinal
 - Metálico
 - Oxidación
 - Plástico
 - Rancio / Moroso
 - Sonido / Fuse
 - Sulfuroso
 - Vegetal

Inspección de botella

Apariencia

	Adecuada						Inapropiada					
	Amorfo	Leve	Medio	Abundante	Mucha	Mucha	Abundante	Mucha	Medio	Leve	Amorfo	Otros
Color	_____						_____					
Ciudad	_____						_____					
Otros	_____						_____					

2

Aroma

	Buena			Inapropiada		
	I	W	A	I	W	A
Malta	_____			_____		
Lúpulos	_____			_____		
Fermentación	_____			_____		

7

Sabor

	Buena			Inapropiada		
	I	W	A	I	W	A
Malta	_____			_____		
Lúpulos	_____			_____		
Amargor	_____			_____		
Fermentación	_____			_____		
Equilibrio	_____			_____		
Final/Retrogusto	_____			_____		

15

Sensación en boca

	Buena			Inapropiada		
	I	W	A	I	W	A
Cuerpo	_____			_____		
Carbonatación	_____			_____		
Calor alcohólico	_____			_____		

9

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

Total

35

50

45-50 Ejemplo sobresaliente del estilo
 30-44 Buen ejemplo del estilo, no es el mejor ejemplo
 30-37 Ejemplo del estilo con pocas fallas
 21-29 Ejemplo de estilo y con problemas
 14-20 Cerveza con problemas significativos
 0-13 Ejemplo de estilo y con problemas significativos

Calificación
Sobresaliente
Excelente
Muy buena
Buena
Regular
Problemas



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



www.acce.com www.federacioncebeles.com www.beerjudge.com

Número de: H. B. E. Y. S. R. 2

Categoría:

Entrada:

Posición en ronda: 1 de 1

EJEC:

Subcategoría:

Se desconoce

Punto de ronda: 1 Puesto: 1

Etnia:

Subcategoría de origen:

Legislación:

País:

Ingredientes conocidos:

Puntuación otorgada:

28.5

RANGOS EJEC

Aprobado: Reaprobado:
 Certificado: Nacional:
 Maestro: Gran Maestro:
 Diplomado: Diplomado:
 Profesional: Profesional:
 Experto: Experto:

TÍTULOS EJEC

Comisión: Jurado:
 Profesional: Asesor:
 Rango:
 Comisión:
 Decano:
 Altit:

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Alcoholizado:
 Agua:
 Azúcar:
 Acidez:
 Acromiento:
 Enturbiamiento:
 Doble:
 OMC:
 Espesado:
 Estéril:
 Oloro de luz:
 Hiena:
 Medicinal:
 Mielosa:
 Caca:
 Plástico:
 Rancio:
 Sabor a papel:
 Sulfurado:
 Vegetal:

Indicador de botella: SI NO

Apariencia

Color		Escala	
Intensidad	Tinte	Matiz	Alto
<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
Otros: _____	_____	_____	_____

1

Aroma

Mala		Buena	
Intensidad	Tinte	Matiz	Alto
<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
Lúpulo: _____	_____	_____	_____
Fermentación: <u>0</u>	_____	_____	_____
Otros: _____	_____	_____	_____

5

Sabor

Mala		Buena	
Intensidad	Tinte	Matiz	Alto
<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
Lúpulo: _____	_____	_____	_____
Astringencia: _____	_____	_____	_____
Fermentación: <u>0</u>	_____	_____	_____
Equilibrio: <u>0</u>	_____	_____	_____
Falta: <u>0</u>	_____	_____	_____
Otros: _____	_____	_____	_____

Acido

10

Sensación en boca

Cuerpo		Grueso	
Intensidad	Tinte	Matiz	Alto
<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
Carbonatación: _____	_____	_____	_____
Sabor astringente: <u>0</u>	_____	_____	_____
Otros: _____	_____	_____	_____

3

Impresión General

Ejemplo clásico		No acorde a estilo	
Intensidad	Tinte	Matiz	Alto
<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
Sin defectos: _____	_____	_____	_____
Maravillosa: _____	_____	_____	_____
Otros: _____	_____	_____	_____

5

Feedback: Comentarios sobre el estilo, escala, práctica y sensaciones a beber. Incluye sugerencias de mejora.

Total: 23

El evaluador debe proporcionar una puntuación para cada categoría de defectos.
 Puntuación de 0 a 10.
 0: Defecto insignificante.
 1-2: Defecto leve.
 3-4: Defecto moderado.
 5-6: Defecto grave.
 7-8: Defecto muy grave.
 9-10: Defecto catastrófico.
 Si el evaluador no encuentra defectos, debe proporcionar una puntuación de 0 para cada categoría.
 Si el evaluador encuentra defectos, debe proporcionar una puntuación para cada categoría.
 Si el evaluador encuentra defectos, debe proporcionar una puntuación para cada categoría.
 Si el evaluador encuentra defectos, debe proporcionar una puntuación para cada categoría.

498
501
504



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<https://www.bjcp.com> - <http://www.cervezas-caseras.com> - <https://www.asacacerveza.com>

Nombre: Juez Ma Kael Categoría: Entrada# Posición en ronda ___ de ___
EJCP: 11 Sub (a 1): Jacaromusa Pasa de ronda Puesto ___
Fecha: _____ Subcategoría: _____ Ingredientes conocidos: _____
Puntuación consensuada: **28 1/2**

RANCO BJCP

- Stout / Porter
- Lager / Pilsener
- Wheat Beer
- Mixed / Other Beers
- IPA
- Brewery-Specific Beers
- Other Beers

TÍTULOS NO BJCP

- Guinness
- Beck's
- Pilsener
- Amber
- Other

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

- E. M. A.
- Bitterness
- Stale
- Over-oxidation
- Unpleasant fermentation flavors
- Excessive esters
- Excessive diacetyl
- Excessive sulfur
- Excessive acetone
- Excessive acetaldehyde
- Excessive lactic acid
- Excessive phenols
- Excessive wood
- Excessive metal
- Excessive copper
- Excessive lead

DEFECTOS SIGNIFICATIVOS

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20

Inspección de botella OK

Apariencia

Color	<u>X</u>	Inapropiado	Espuma	<u>X</u>	Inapropiado
Claridad	<u>X</u>		Retención	<u>X</u>	
Otros			Textura		

12 5

Aroma

Malta	<u>X</u>	Inapropiado
Lúpulos	<u>X</u>	
Fermentación	<u>X</u>	

6 12

Sabor

Malta	<u>X</u>	Inapropiado
Lúpulos	<u>X</u>	
Amargor	<u>X</u>	
Fermentación	<u>X</u>	
Equilibrio	<u>X</u>	
Final/Retrogusto	<u>X</u>	

12 20

Sensación en boca

Cuerpo	<u>0</u>	Inapropiado	Creimosidad	<u>0</u>	Inapropiado
Carbonatación	<u>0</u>		Astringencia	<u>0</u>	
Calor alcohólico	<u>0</u>		Otros		

2 5

Impresión General

Ejemplo clásico	<u>0</u>	No acorde al estilo
Sin defectos	<u>0</u>	Defectos significativos
Maravillosa	<u>0</u>	Sin vida

6 10

Feedback

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

Total: **28 1/2**



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez TOMAS LUPEL SAAZ
BJCP ID _____
Email _____
Lugar _____ Fecha _____

Categoría# _____ Entrada# _____
Sub (a f) _____
Subcategoría (en caso) SACALUMESCS
Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda _____ de _____
Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 28 1/2

RANGO BJCP

Académico Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M. Honorario CM Honorario
 Highmaster 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

Inapropiado

Color Ambar Distinto Artificial Colorido Marrom Negro Claro

Espuma Alta Baja Alta Baja Alta Baja

Claridad Distinto Turbia Opaca

Retención Baja Alta

Otros _____ Textura _____

2 ₃

Aroma

Inapropiado

Malta B M A

Lúpulos B M A

Fermentación B M A

4 ₁₂

Sabor

Inapropiado

Malta B M A

Lúpulos B M A

Amargor B M A

Fermentación B M A

Equilibrio Lupulado Maltoso

Final/Retregusto Seco Dulce

14 ₂₀

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo B M A

Carbonatación Baja Alta

Calor alcohólico B M A

Creosidad B M A

Astringencia B M A

Otros _____

3 ₅

Impresión General

Ejemplo clásico B No acorde al estilo _____

Sin defectos B Defectos significativos _____

Maravillosa B Sin vida _____

7 ₁₀

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

CALIFICACIÓN

45-50 Excelente
 38-44 Muy Buena
 30-37 Buena
 21-26 Regular
 14-20 Mala
 0-13 Inaceptable

El juez debe proporcionar una descripción del estilo, un ejemplo de receta, un ejemplo de proceso, un ejemplo de sabor, un ejemplo de aroma, un ejemplo de textura, un ejemplo de sensación en boca, un ejemplo de impresión general y un ejemplo de feedback.

Total 30



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<https://www.bjcp.com> <http://www.cervezas.cateros.com> <https://www.asacacerveza.com>

Nombre Juez **FRAN**
 BJCP ID _____
 Email _____
 Lugar _____ Fecha _____

Categoría# _____ Entrada# **SACAROMI**
 Sub (a) f) _____
 Subcategoría (e) (es) _____
 Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
 Pasa de ronda Puesto ____
Puntuación consensuada **282**

RANGO BJCP

Apprendiz Benévolo
 Camarada Nacional
 Maestro Gran Maestro
 Maestro CM Honorario
 Maestro J. Sidra
 Profesional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

Cerveza Industrial
 Profesional Juzgado
 Rango _____
 Cerveza _____
 Describ _____
 Año _____

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

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

Inspección de botella OK

Apariencia

	Adaptado	Inapropiado		Inapropiado	
Color	Ambar	Amarillo	0	0	2
Claridad	Trubia	Turba	X	0	0
Otros					
Espuma	Alta	Baja	0	0	0
Retención	Alta	Baja	0	0	0
Textura					

Aroma

	B	M	A		
Malta	0	0	0	0	7
Lúpulos	0	0	0	0	0
Fermentación	0	0	0	0	0

Sabor

	B	M	A		
Malta	0	0	0	0	16
Lúpulos	0	0	0	0	0
Amargor	0	0	0	0	0
Fermentación	0	0	0	0	0
Equilibrio	Lupulado	Maltoso	0	0	0
Final/Retrogusto	Seco	Dulce	0	0	0

NOTAS DULCES Y ES
 CHISPANTE EN TRAGO
 ÁCIDA DE FERMENTACIÓN

Sensación en boca

	B	M	A		
Cuerpo	0	0	0	0	26
Carbonatación	0	0	0	0	0
Calor alcohólico	0	0	0	0	0
Cremosidad	0	0	0	0	0
Astringencia	0	0	0	0	0
Otros					

Impresión General

	Ejemplo clásico	No acorde al estilo	
Sin defectos	0	0	6
Malavolosa	0	0	0

Feedback

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

Total **336**

CALIFICACIÓN

0-10

11-20

21-30

31-40

41-50



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



Nombre: _____ Fecha: _____

Apellido: _____ Lugar: _____

Curso: _____

Provincia: _____

Escuela: _____

CONCEPTOS

- 1. Ortografía
- 2. Gramática
- 3. Literatura
- 4. Historia
- 5. Geografía
- 6. Matemáticas
- 7. Ciencias Naturales
- 8. Ciencias Sociales
- 9. Educación Artística
- 10. Educación Física
- 11. Educación Tecnológica
- 12. Educación Ambiental
- 13. Educación Cívica
- 14. Educación Ética
- 15. Educación Sexual
- 16. Educación para el Empleo
- 17. Educación para el Trabajo
- 18. Educación para la Ciudadanía
- 19. Educación para la Sostenibilidad
- 20. Educación para la Salud

Apuntes

Concepto	Puntaje	Comentarios
Ortografía	2	

Leemos

Concepto	Puntaje	Comentarios
Meta	7	Leímos a continuación de la obra de social y historia social
Letras		
Comentarios		

Escuchamos

Concepto	Puntaje	Comentarios
Meta		
Letras		
Comentarios		
Escuchamos		
Comentarios		

Exposición en boca

Concepto	Puntaje	Comentarios
Letras	3	
Comentarios		
Exposición en boca		
Comentarios		

Impresión General

Concepto	Puntaje	Comentarios
Impresión General	6	No acorde al estilo. Coleción significativa. Sin nota.

Conclusión

La obra fuera de estilo, pero que encajara bien en el rol, de decir beber

Total: **28**

X

1. Ortografía

2. Gramática

3. Literatura

4. Historia

5. Geografía

6. Matemáticas

7. Ciencias Naturales

8. Ciencias Sociales

9. Educación Artística

10. Educación Física

11. Educación Tecnológica

12. Educación Ambiental

13. Educación Cívica

14. Educación Ética

15. Educación Sexual

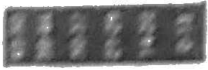
16. Educación para el Empleo

17. Educación para el Trabajo

18. Educación para la Ciudadanía

19. Educación para la Sostenibilidad

20. Educación para la Salud



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Posición en ronda ___ de ___
Pasa de ronda Puesto ___

Nombre Juez
BJCP ID
Email
Lugar

Anatel
asaco 04

Fecha 05_02_2022

Categoría#
Sub (a f)
Subcategoría (empezar)
Ingredientes conocidos

Entrada#
Saccharomyces

Puntuación consensuada

28.5

RANGO BJCP

Aprendiz - Rangos no
Certificado - Nacional
Maestro - Gran Maestro
M. Honorario - GM Honorario
M. Honorario - J. Sidra
Profesional - Peñol Rangos

TÍTULOS NO-BJCP

Cooperación - Industria
Profesional - Juzgado
Rango -
Cerveza -
Describe -
Años -

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

B M A

Acetaldehído
Aguado/Ácido
Ahumado
Alcohólico
Astringente
Brettanomyces
Diacetil
DMS
Especiado
Esteroides
Gusto de luz
Herbal
Medicinal
Metálico
Oxidación
Plástico
Rancio / Mohoso
Solvente / Falso
Sulfuroso
Vegetal

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado
Claridad Inapropiado
Otros Inapropiado

Espuma Inapropiado
Retención Inapropiado
Textura Inapropiado

7

Aroma

Malta Inapropiado
Lúpulos Inapropiado
Fermentación Inapropiado

6

Sabor

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

90% malta pilsen
25% moscatel
acoper avena
Un poco más dulce

6

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado
Carbonatación Inapropiado
Calor alcohólico Inapropiado

Cremosidad Inapropiado
Astringencia Inapropiado
Otros Inapropiado

Acido

6

Impresión General

Ejemplo clásico Inapropiado
Sin defectos Inapropiado
Maravillosa Inapropiado

No acorde al estilo
Defectos significativos
Sin vida

6

Feedback

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

* la temperatura puede variar sabor y aroma

Total

31

CALIFICACIÓN

100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez Dr. CARMEN POGE WOE Categoría# X3 Entrada# SACAROMILES
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ Posición en ronda de _____
 Email _____ Subcategoría (en error) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos _____ Puntuación consensuada 28.5

RANGO BJCP

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

TÍTULOS NO-BJCP

Cicerone	Industria
Profesional	Juzgando
Rango	
Cerveceros	
Describe	
Años	

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

Defecto	B	M	A
Acetaldehído			
Agrio/Ácido			
Ahumado			
Alcohólico			
Astringente			
Brettanomyces			
Diacetil			
DMS			
Especiado			
Esteroides			
Golpe de luz			
Hervido			
Metilacetal			
Metalico			
Oxidación			
Plástico			
Rancios / Metilac			
Sabor de / Sabor			
Sulfuroso			
Verdoso			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color 1 (Scale: Apto ABV, Dúctil, Ambar, Ocreo, Marrón, Negro, Otros)

Claridad 1 (Scale: Opalescente, Turbia, Opaca)

Otros _____

Espuma 1 (Scale: Baja, Alta)

Retención 1 (Scale: Baja, Alta)

Textura _____

Aroma

Malta 6 (Scale: B, M, A)

Lúpulos _____

Fermentación _____

Sabor

Malta 7 (Scale: B, M, A)

Lúpulos _____

Amargor _____

Fermentación _____

Equilibrio _____

Final/Retrogusto _____

Sensación en boca

Cuerpo 3 (Scale: B, M, A)

Carbonatación 3 (Scale: B, M, A)

Calor alcohólico _____

Cremosidad _____

Astringencia _____

Otros _____

Impresión General

Ejemplos: Cereza, Cereza, Malva-rosa

Paladar: dulce, amargo, ácido, salado

Textura: suave, áspera

7

Feedback

Comentarios sobre el estilo, la bebida y el proceso de elaboración de la cerveza en un espacio de 100 palabras.

24

Información

El juez debe leer el estilo de la cerveza antes de juzgarla. El juez debe leer el estilo de la cerveza antes de juzgarla. El juez debe leer el estilo de la cerveza antes de juzgarla.

El juez debe leer el estilo de la cerveza antes de juzgarla. El juez debe leer el estilo de la cerveza antes de juzgarla. El juez debe leer el estilo de la cerveza antes de juzgarla.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez JONATAN MORA
BJCP ID _____
Email _____
Lugar _____ Fecha / /

Categoría# _____ Entrada# SACCHAROMYCES
Sub (a) _____
Subcategoría (en otras) _____
Ingredientes conocidos _____

Posición en ronda ____ de ____
Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 28.5

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido _____
 Certificado _____ Nacional _____
 Maestro Gran Maestro _____
 M. Honorario _____ CM Honorario _____
 J. Diplomado _____ J. Sidra _____
 Profesional 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			
Metalico			
Oxidación			
Plástico			
Rancio / Mohoso			
Solvente / Fuse			
Sulfuroso			
Vegetal			

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado Otros _____
 Claridad Opalescente Turbia Sólida _____
 Otros _____

Espuma Buena Mala Ninguna Escasa Mantén _____
 Retención Buena Mala _____
 Textura _____

2 / 5

Aroma

Malta Nada B M A Inapropiado _____
 Lúpulos Buena Mala _____
 Fermentación Buena Mala _____

6 / 12

Sabor

Malta Nada B M A Inapropiado _____
 Lúpulos Buena Mala _____
 Amargor Buena Mala _____
 Fermentación Buena Mala _____
 Equilibrio Lupulado Maltooso _____
 Final/Retrogusto Seco Dulce _____

12 / 20

Sensación en boca

Cuerpo Buena Mala A Inapropiado _____
 Carbonatación Buena Mala _____
 Calor alcohólico Buena Mala _____

Cremosidad Buena Mala A Inapropiado _____
 Astringencia Buena Mala _____
 Otros _____

4 / 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 39

CALIFICACIÓN

45-50 Excelente
 38-44 Buena
 30-37 Regular
 21-29 Necesita mejorar
 14-20 Necesita atención
 0-13 Necesita ayuda