



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez _____ Categoría# x3 Entrada# Talibones del Craft Posición en ronda ___ de ___
 BJCP ID _____ Sub (a f) I GA Pasa de ronda Puesto _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____
 Lugar _____ Fecha / / Ingredientes conocidos trigo, cebada, agua, levadura, malta pilsen **Puntuación consensuada** 32
32
37.5

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 | X | | |
| 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 Otros Espuma Retención Textura ligeramente cremosa

Claridad Otros

Otros

Puntuación consensuada 6
6
7.5

Aroma

Inapropiado

Malta Lúpulos Fermentación

Otros

1 Aroma a pan, cereal y algo de caramelo, con bajo aroma a lúpulo, algo especias, típico de la levadura, olor a uva (melocotón, durazno) 2 Sabor ahumado, a barricas.

Puntuación consensuada 6
6
7.5

Sabor

Inapropiado

Malta Lúpulos Amargor Fermentación Equilibrio Final/Retrogusto

Otros

1 Sabor a caramelo dulce. Sabor a albaricoque y uva. y a especias/pimienta y hierbas. 2 Resaca de el sabor a malta y predominio la fermentación y ahumado de la barrica.

Puntuación consensuada 7
7
8.5

Sensación en boca

Inapropiado

Cuerpo Carbonatación Calor alcohólico

Cremosidad Astringencia Otros Burbujas pequeñas

Puntuación consensuada 7
7
8.5

Impresión General

Ejemplo clásico Sin defectos Maravillosa

No acorde al estilo Defectos significativos Sin vida

Puntuación consensuada 7
7
8.5

Feedback

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

Notas a caramelo y a uva albaricoque. Entraría casi en el estilo.

Total 33
33
34.5

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, nec 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

BJCP, versión 2018 Beer Judge Certification Program Inc. BETA 10/1/24
 © 2018 Beer Judge Certification Program Inc. Todos los derechos reservados. Se permite la impresión y el uso personal sin fines de lucro.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com http://www.cervezas.com/compet.html https://www.acce.com.ar

Nombre Juez

M² CARMEN SUZ LÓPEZ

Categoría # x3

Entradas TALLAVES 1, 2

BJCP ID

Email

Lugar

Fecha

Subcategoría

Subcategoría en línea

Ingredientes conocidos

Puntuación reconocida

20/20

| RANGO BJCP | |
|--------------|--------------|
| Aprendiz | Reservado |
| Centineta | Nacional |
| Maestro | Gran Maestro |
| M. Honorario | GM Honorario |
| Highmaster | J. Seta |
| Dimensional | Pand. Rango |

| TÍTULOS HQ-BJCP | |
|-----------------|-----------|
| Ciudadano | Industria |
| Profesional | Juzgado |
| Rango | |
| Canjeada | |
| Describe | |
| Años | |

| DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO | |
|--------------------------|-------|
| Defecto | B M A |
| Acetaldehído | |
| Agrio, Acido | X |
| Ahumado | |
| Alcohólico | X |
| Astringente | X X |
| Brettanomyces | |
| Diacetil | |
| DMS | |
| Especiado | |
| Esteroso | |
| Gorpe de luz | |
| Herbal | |
| Medicinal | X |
| Metaico | |
| Oxidación | |
| Plástico | |
| Rancio / Mohoso | |
| Solvente / Fusel | |
| Sulfuroso | |
| Vegetal | |

| Calificación | Ejemplo internacional del estilo |
|--------------|----------------------------------|
| 45-50 | Sobresaliente |
| 38-44 | Excelente |
| 30-37 | Muy buena |
| 21-29 | Buena |
| 14-20 | Regular |
| 0-13 | Problemática |

Inspección de botella OK

Apertura

Color Anormal Inapropiado

Ciudad Inapropiado

Otros Inapropiado

Esclusa Inapropiado

Referencia Inapropiado

Textura Inapropiado

Aroma

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Sabor

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado

Final/Retrogusto Inapropiado

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado

Carbonatación Inapropiado

Calor alcohólico Inapropiado

Creosidad Inapropiado

Astringencia Inapropiado

Otros Inapropiado

Impresión General

Ejemplo clásico Inapropiado

Sin defectos Inapropiado

Maravillosa Inapropiado

No acorde al estilo Inapropiado

Defectos significativos Inapropiado

Sin vida Inapropiado

Feedback

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

1º EQUILIBRADA MALTA con una.

2º ACIDA DEMASIADO

Total 28 25

BJCP Beer Judge Certification Program, Inc. 2018 Beer Judge Certification Program, Inc. BJCP 1801-24. Traducción y adaptación de Alejandro Cárdenas, Mónica, Iván, Carlos W. Calabrese y BJU Unidos.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez JONATAN MESA
BJCP ID _____
Email _____
Lugar _____ Fecha _____

Categoría# _____
Sub (a f) _____
Subcategoría (enemas) _____
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 Honorario J Sidra
 Profesional Pend. Rango

TÍTULOS NO-BJCP

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

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

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

Inspección de botella OK

Apariencia

Color: Anillo 2 1 Inapropiado
 Dúctil 0 0 Anillo 0 0 Mamon 0 0 Negro 0 0 Otros _____
 Claridad: Opalescente 0 0 Turbia 0 0 Ocaso 0 0 Otros _____
 Otros _____

Espuma: Blanca 2 1 Inapropiado
 Manill 0 0 Buzge 0 0 Canera 0 0 Mamon 0 0 Otros _____
 Retención: Baja 0 0 Alta 0 0 Otros _____
 Textura: 1 MALTSIDAS

6 ³ **7**

Aroma

Malta: Nada 2 1 Inapropiado
 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Lúpulos: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Fermentación: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____

(AROMA A VVA EQUILIBRADO) ¹

7 ¹² **7**

Sabor

Malta: Nada 2 1 Inapropiado
 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Lúpulos: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Amargor: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Fermentación: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Equilibrio: Lupulado 1 1 Maltoso 0 0 Otros _____
 Final/Retrogusto: Seco 1 1 Dulce 0 0 Otros _____

(PROPIO DE FERMENT. CON SAISON)
 (BIEN MARCADO ACENTO MALTA) ¹

7 ²⁰ **7**

Sensación en boca

Cuerpo: B 2 1 Inapropiado
 A 0 0 M 0 0 Otros _____
 Carbonatación: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Calor alcohólico: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____

Creosidad: Nada 2 1 Inapropiado
 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____
 Astringencia: A 0 0 B 0 0 M 0 0 A 0 0 Otros _____

7 ⁵ **7**

Impresión General

Ejemplo clásico 1 1 No acorde al estilo
 Sin defectos 1 1 Defectos significativos
 Maravillosa 1 1 Sin vida

8 ¹⁰ **7**

Feedback

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

(BUENA EJECUCIÓN, SE SALE UN POCO DEL ESTILO) ¹
 (PERO SIGUE SIENDO UNA BUENA CERVEZA.)

PERSONALMENTE ESTOS ESTILOS SON DE MI GUSTO, Y AUNQUE NO SEA ACORDE A ESTILO

Total
35 ³⁵

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

4.5-5.0 Subresaltante
 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

CALIFICACIÓN



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez: **ANDRÉS**
BJCP ID: **ASACA 04**
Email:
Lugar: **QUA RANCO SOTMA** Fecha: **05/02/22**

Categoría# **X3**
Sub (a) f: **SGA**
Subcategoría (en caso):
Ingredientes conocidos:

Entrada# **TALIBANES 1 y 2**

Posición en ronda de _____ de _____
Pasa de ronda Puesto

Puntuación consensuada **32** / **30/15**

| RANGO BJCP | |
|--------------|--------------|
| Aspirante | Reconocido |
| Certificado | Nacional |
| Maestro | Gran Maestro |
| M. Honorario | GM Honorario |
| J. Mediano | J. Suda |
| Profesional | Penal Rango |

| TÍTULOS NO-BJCP | |
|-----------------|------------|
| Cicerone | Industrial |
| Profesional | Juzgado |
| Rango | |
| Cervejera | |
| Describe | |
| Años | |

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

Inspección de botella OK

Apariencia

Color: Inapropiado

Claridad: Inapropiado

Otros: Inapropiado

Espuma: Inapropiado

Retención: Inapropiado

Textura: Inapropiado

1 2
7 6

Aroma

Malta: Inapropiado

Lúpulos: Inapropiado

Fermentación: Inapropiado

Otros: Inapropiado

1 2
6 5

Sabor

Malta: Inapropiado

Lúpulos: Inapropiado

Amargor: Inapropiado

Fermentación: Inapropiado

Equilibrio: Inapropiado

Final/Retrogusto: Inapropiado

Otros: Inapropiado

1 2
6 5

Sensación en boca

Cuerpo: Inapropiado

Carbonatación: Inapropiado

Calor alcohólico: Inapropiado

Cremosidad: Inapropiado

Astringencia: Inapropiado

Otros: Inapropiado

1 2
7 6

Impresión General

Ejemplo clásico: Inapropiado

Sin defectos: Inapropiado

Maravillosa: Inapropiado

No acorde al estilo

Defectos significativos

Sin vida

1 2
6 5

Feedback

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

Del Estilo con pocos problemas y poco importantes

Total: **32**

45-50 (propión esterarromial del estilo)

38-44 (para empezar, del estilo, no anda muy bien)

30-37 (poco del estilo, con pocos problemas, poco importantes)

21-29 (para de estilo, con problemas, poco importantes)

14-20 (sabores, est. o problemas, importantes, muy defectuoso)

0-13 (demorar los sabores y aromas, erráticos, inapropiable)

Subcategoría

1-3 Excelente

4-6 Muy Buena

7-9 Buena

10-12 Regular

13-15 Deficiente

16-18 Mala

19-20 Muy Mala

21-25 Inapropiable

26-30 No Adecuada

31-35 No Adecuada

36-40 No Adecuada

41-45 No Adecuada

46-50 No Adecuada

51-55 No Adecuada

56-60 No Adecuada

61-65 No Adecuada

66-70 No Adecuada

71-75 No Adecuada

76-80 No Adecuada

81-85 No Adecuada

86-90 No Adecuada

91-95 No Adecuada

96-100 No Adecuada

101-105 No Adecuada

106-110 No Adecuada

111-115 No Adecuada

116-120 No Adecuada

121-125 No Adecuada

126-130 No Adecuada

131-135 No Adecuada

136-140 No Adecuada

141-145 No Adecuada

146-150 No Adecuada

151-155 No Adecuada

156-160 No Adecuada

161-165 No Adecuada

166-170 No Adecuada

171-175 No Adecuada

176-180 No Adecuada

181-185 No Adecuada

186-190 No Adecuada

191-195 No Adecuada

196-200 No Adecuada

201-205 No Adecuada

206-210 No Adecuada

211-215 No Adecuada

216-220 No Adecuada

221-225 No Adecuada

226-230 No Adecuada

231-235 No Adecuada

236-240 No Adecuada

241-245 No Adecuada

246-250 No Adecuada

251-255 No Adecuada

256-260 No Adecuada

261-265 No Adecuada

266-270 No Adecuada

271-275 No Adecuada

276-280 No Adecuada

281-285 No Adecuada

286-290 No Adecuada

291-295 No Adecuada

296-300 No Adecuada

301-305 No Adecuada

306-310 No Adecuada

311-315 No Adecuada

316-320 No Adecuada

321-325 No Adecuada

326-330 No Adecuada

331-335 No Adecuada

336-340 No Adecuada

341-345 No Adecuada

346-350 No Adecuada

351-355 No Adecuada

356-360 No Adecuada

361-365 No Adecuada

366-370 No Adecuada

371-375 No Adecuada

376-380 No Adecuada

381-385 No Adecuada

386-390 No Adecuada

391-395 No Adecuada

396-400 No Adecuada

401-405 No Adecuada

406-410 No Adecuada

411-415 No Adecuada

416-420 No Adecuada

421-425 No Adecuada

426-430 No Adecuada

431-435 No Adecuada

436-440 No Adecuada

441-445 No Adecuada

446-450 No Adecuada

451-455 No Adecuada

456-460 No Adecuada

461-465 No Adecuada

466-470 No Adecuada

471-475 No Adecuada

476-480 No Adecuada

481-485 No Adecuada

486-490 No Adecuada

491-495 No Adecuada

496-500 No Adecuada

501-505 No Adecuada

506-510 No Adecuada

511-515 No Adecuada

516-520 No Adecuada

521-525 No Adecuada

526-530 No Adecuada

531-535 No Adecuada

536-540 No Adecuada

541-545 No Adecuada

546-550 No Adecuada

551-555 No Adecuada

556-560 No Adecuada

561-565 No Adecuada

566-570 No Adecuada

571-575 No Adecuada

576-580 No Adecuada

581-585 No Adecuada

586-590 No Adecuada

591-595 No Adecuada

596-600 No Adecuada

601-605 No Adecuada

606-610 No Adecuada

611-615 No Adecuada

616-620 No Adecuada

621-625 No Adecuada

626-630 No Adecuada

631-635 No Adecuada

636-640 No Adecuada

641-645 No Adecuada

646-650 No Adecuada

651-655 No Adecuada

656-660 No Adecuada

661-665 No Adecuada

666-670 No Adecuada

671-675 No Adecuada

676-680 No Adecuada

681-685 No Adecuada

686-690 No Adecuada

691-695 No Adecuada

696-700 No Adecuada

701-705 No Adecuada

706-710 No Adecuada

711-715 No Adecuada

716-720 No Adecuada

721-725 No Adecuada

726-730 No Adecuada

731-735 No Adecuada

736-740 No Adecuada

741-745 No Adecuada

746-750 No Adecuada

751-755 No Adecuada

756-760 No Adecuada

761-765 No Adecuada

766-770 No Adecuada

771-775 No Adecuada

776-780 No Adecuada

781-785 No Adecuada

786-790 No Adecuada

791-795 No Adecuada

796-800 No Adecuada

801-805 No Adecuada

806-810 No Adecuada

811-815 No Adecuada

816-820 No Adecuada

821-825 No Adecuada

826-830 No Adecuada

831-835 No Adecuada

836-840 No Adecuada

841-845 No Adecuada

846-850 No Adecuada

851-855 No Adecuada

856-860 No Adecuada

861-865 No Adecuada

866-870 No Adecuada

871-875 No Adecuada

876-880 No Adecuada

881-885 No Adecuada

886-890 No Adecuada

891-895 No Adecuada

896-900 No Adecuada

901-905 No Adecuada

906-910 No Adecuada

911-915 No Adecuada

916-920 No Adecuada

921-925 No Adecuada

926-930 No Adecuada

931-935 No Adecuada

936-940 No Adecuada

941-945 No Adecuada

946-950 No Adecuada

951-955 No Adecuada

956-960 No Adecuada

961-965 No Adecuada

966-970 No Adecuada

971-975 No Adecuada

976-980 No Adecuada

981-985 No Adecuada

986-990 No Adecuada

991-995 No Adecuada

996-1000 No Adecuada



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

| | | | |
|--|------------------------|-------------------|---|
| Nombre Juez VALESIA VALBUENA | Categoría# | Entrada# 2 | Posición en ronda ____ de ____ |
| RJCP ID | Sub (a) f | | Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto |
| Email VALBUENA@GMAIL.COM | Subcategoría (en caso) | | Puntuación consensuada 28 |
| Lugar SEVILLA Fecha 05/02/22 | Ingredientes conocidos | | |

RANCO BJCP

| | |
|------------------|--------------|
| Aspirante | Reconocido |
| Campeón | Nacional |
| Maestro | Gran Maestro |
| M. Honorario | GM Honorario |
| J. Internacional | J. Sidra |
| Profesional | Pend. Rango |

TÍTULOS NO-BJCP

| | |
|-------------|------------|
| Cerveza | Industrial |
| Profesional | Juzgando |
| Rango | |
| Cerveza | |
| Describe | |
| Años | |

DEFECTOS SEGUN EL ESTILO

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

Inspección de botella OK

Apariencia

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|----------|--|-------|--|-------|--|-----------|--|--------|---|--------|--|-------|--|-----------|--|-------|--|
| Color | <table border="1"> <tr><td>Amargo</td><td></td></tr> <tr><td>Dulce</td><td></td></tr> <tr><td>Turba</td><td></td></tr> <tr><td>Otros</td><td></td></tr> </table> | Amargo | | Dulce | | Turba | | Otros | | Espuma | <table border="1"> <tr><td>Blanca</td><td></td></tr> <tr><td>Alta</td><td></td></tr> <tr><td>Retención</td><td></td></tr> <tr><td>Otros</td><td></td></tr> </table> | Blanca | | Alta | | Retención | | Otros | |
| Amargo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dulce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turba | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Blanca | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Retención | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Claridad | <table border="1"> <tr><td>Distinta</td><td></td></tr> <tr><td>Turba</td><td></td></tr> <tr><td>Otros</td><td></td></tr> </table> | Distinta | | Turba | | Otros | | Retención | <table border="1"> <tr><td>Baja</td><td></td></tr> <tr><td>Alta</td><td></td></tr> <tr><td>Otros</td><td></td></tr> </table> | Baja | | Alta | | Otros | | | | | |
| Distinta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turba | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Baja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otros | PARTICULAS EN SUSPENSION | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Aroma

| | | | | | | | | |
|--------------|--|-----|--|---|--|---|--|---|
| Malta | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | GALLETA, BIZCOCHO, UGERO TOSTADO |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Lúpulos | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | TERROSO, RESINOSO, UGERO AFRUTADO |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Fermentación | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | ESTERES FRUTALES, FENOLAS PIMENTADOS |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Otros | OTROS (UVA) → MUY SUAVE ACEITE FRUTAL (MASCATEL?) UGERO HIERRO (¿?) | | | | | | | |

Sabor

| | | | | | | | | |
|------------------|--|--------|--|---------|--|---|--|---|
| Malta | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | TOSTADA, GALLETA, BIZCOCHO |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Lúpulos | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | AFRUTADO, TERROSO |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Amargor | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | BALANZA CON MALTA Y ACEITE (¿?) |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Fermentación | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | ESTERES FRUTALES, FENOLAS PIMENTADOS |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Equilibrio | <table border="1"> <tr><td>Lúpulo</td><td></td></tr> <tr><td>Maltoso</td><td></td></tr> </table> | Lúpulo | | Maltoso | | | | |
| Lúpulo | | | | | | | | |
| Maltoso | | | | | | | | |
| Final/Retrogusto | <table border="1"> <tr><td>Seco</td><td></td></tr> <tr><td>Dulce</td><td></td></tr> </table> | Seco | | Dulce | | RETROGUSTO MALTSO, UGERO AMARGOR | | |
| Seco | | | | | | | | |
| Dulce | | | | | | | | |
| Otros | PUNTO MINERAL UVA POCO PERCEPTIBLE, SI EN ACEITE FRUTAL | | | | | | | |

Sensación en boca

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|-----|--|---|--|---|--|--------------|--|-----|--|---|--|---|--|
| Cuerpo | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | Cremosidad | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | |
| S/B | | | | | | | | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | | | | | | | | |
| S/B | | | | | | | | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbonatación | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | Astringencia | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | |
| S/B | | | | | | | | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | | | | | | | | |
| S/B | | | | | | | | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calor alcohólico | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | Otros | SIN ULCUSIDAD UGERA ASPERDA | | | | | | |
| S/B | | | | | | | | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | | | | | | | | |

Impresión General

| | | | | | | | | |
|-----------------|--|-----|--|---|--|---|--|-------------------------|
| Ejemplo clásico | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | No acorde al estilo |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Sin defectos | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | Defectos significativos |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |
| Maravillosa | <table border="1"> <tr><td>S/B</td><td></td></tr> <tr><td>M</td><td></td></tr> <tr><td>A</td><td></td></tr> </table> | S/B | | M | | A | | Sin vida |
| S/B | | | | | | | | |
| M | | | | | | | | |
| A | | | | | | | | |

Feedback

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

CERVEZA AGRADABLE AL TRAGO SI BIEN ABOLECE DE UNA PERCEPCION EN DOS FASES, EL MOSTO Y EL RESTO. ES UNA PARTICULARIDAD POR LA CUAL, SI BIEN APRECIAS LOS DISTINTOS ELEMENTOS, TE DA UNA SENSACION AGROSA EN LA QUE TE GUSTARIA INTEGRAR EL RESTO DE INGREDIENTES, EN ESPECIAL CON LA BOTINA DE UNA LEVADURA TAN INTERESANTE COMO LA SAISON (GRAN ELECCION)

LE SE VE BASTANTE EN SUSPENSION Y HA DADO ATRAS

NOTAS. PARUSO...

Total **28**

Calificación

45-50: Ejemplo extraordinario del estilo. Alguien que sabe lo que está haciendo y lo hace bien. No se le puede reprochar nada. Excelente. Gran elección.

38-44: Buen ejemplo del estilo. Alguien que sabe lo que está haciendo y lo hace bien. No se le puede reprochar nada. Excelente. Gran elección.

30-37: Ejemplo del estilo. Alguien que sabe lo que está haciendo y lo hace bien. No se le puede reprochar nada. Excelente. Gran elección.

21-29: Ejemplo del estilo. Alguien que sabe lo que está haciendo y lo hace bien. No se le puede reprochar nada. Excelente. Gran elección.

14-20: Ejemplo del estilo. Alguien que sabe lo que está haciendo y lo hace bien. No se le puede reprochar nada. Excelente. Gran elección.

0-13: Ejemplo del estilo. Alguien que sabe lo que está haciendo y lo hace bien. No se le puede reprochar nada. Excelente. Gran elección.



HOJA DE PUNTUACIÓN
Competición Nacional ACCE 2022



Nombre Juez: Arroyo, J. Ruiz
BJCP ID: E 1860
Email: arroyojosuarroyo@gmail.com
Lugar: Sevilla
Fecha: 05/02/22

Categoría: Inmaduro 2
Subcategoría:
Ingredientes conocidos: 40% malta

Puntuación máxima: 100
Puntuación otorgada: 28

34

Table with columns for RANGO BJCP and TÍTULOS NO-BJCP, listing various beer styles and titles.

Table with columns for DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO, listing various beer defects and their corresponding BJCP codes.

Apariencia section with sub-sections for Color, Claredad, Otros, Espuma, Retención, and Textura.

3

Aroma section with sub-sections for Malta, Lúpulos, and Fermentación.

8

Sabor section with sub-sections for Malta, Lúpulos, Amargor, Fermentación, Equilibrio, and Final/Retrogusto.

13

Sensación en boca section with sub-sections for Cuerpo, Carbonatación, Calor alcohólico, Cremosidad, and Astringencia.

3

Impresión General section with sub-sections for Ejemplo clásico, Sin defectos, and Maravillosa.

6

Feedback section with a text area for comments and a final Total score box.

33

Vertical text on the left side containing BJCP codes and a 'CALIFICACIÓN' section.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

| | | |
|---|------------------------------------|---|
| Nombre Juez: <u>Fernando Vilal</u> | Categoría# <u>Entrada#</u> | Posición en ronda <u> </u> de <u> </u> |
| BKPID | Sub (a f) <u> </u> | Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto <u> </u> |
| Email | Subcategoría (en caso) <u>MEA</u> | Puntuación consensuada <u>28</u> <u>34</u> |
| Lugar <u>Sanllo</u> Fecha <u>5.2.22</u> | Ingredientes conocidos <u> </u> | |

| RANGO BJCP | |
|--------------|--------------|
| Aspirante | Reservista |
| Centinela | Aspirante |
| Maestro | Gran Maestro |
| N. Honorario | CM Honorario |
| Master | J. Sidra |
| Professional | Panel Range |

| TÍTULOS NO-BJCP | |
|-----------------|-----------|
| Chemist | Industria |
| Professional | Juzgando |
| Range | |
| Cerveza | |
| Distrib | |
| Años | |

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

Inspección de botella OK

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Apariencia Color <u> </u> Claridad <u> </u> Otros <u> </u> | Inapropiado Espuma <u> </u> Retención <u> </u> Textura <u> </u> | 3 3 |
| Aroma Malta <u> </u> Lúpulos <u> </u> Fermentación <u> </u> | Inapropiado Sabor <u> </u> Sabor <u> </u> Sabor <u> </u> | 7 12 |
| Sabor Malta <u> </u> Lúpulos <u> </u> Amargor <u> </u> Fermentación <u> </u> Equilibrio <u> </u> Final/Retrogusto <u> </u> | Inapropiado Sabor <u> </u> Sabor <u> </u> Sabor <u> </u> Sabor <u> </u> Sabor <u> </u> | 15 20 |
| Sensación en boca Cuerpo <u> </u> Carbonatación <u> </u> Calor alcohólico <u> </u> | Inapropiado Cremosidad <u> </u> Astringencia <u> </u> Otros <u> </u> | 3 5 |
| Impresión General Ejemplo clásico <u> </u> Sin defectos <u> </u> Maravillosa <u> </u> | No acorde al estilo <u> </u> Defectos significativos <u> </u> Sin vida <u> </u> | 6 10 |
| Feedback Comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora. | | |
| CALIFICACIÓN | | Total <u>30</u> <u>30</u> |

1. El juez debe evaluar el estilo de la muestra.
 2. El juez debe evaluar el sabor y el aroma.
 3. El juez debe evaluar la sensación en boca.
 4. El juez debe evaluar la impresión general.
 5. El juez debe proporcionar comentarios sobre el estilo, receta, procesos y sensaciones al beber.
 6. El juez debe proporcionar sugerencias de mejora.

CATA 2



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

| | | | |
|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|
| Nombre Juez _____ | Categoría# _____ | Entrada# <input type="text"/> | Posición en ronda ____ de ____ |
| BJCP ID _____ | Sub (a f) _____ | | Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto <u>1</u> 2. |
| Email _____ | Subcategoría (en letras) _____ | | Puntuación consensuada <u>28</u> 34 |
| Lugar _____ Fecha ____/____/____ | Ingredientes conocidos _____ | | |

| RANCO BJCP | |
|-------------|--------------|
| Academico | Recreativo |
| Centenario | Nacional |
| Maestro | Gran Maestro |
| Elaborador | CM Honorario |
| Master | Jefe |
| Profesional | Panel Judge |

| TÍTULOS NO-BJCP | |
|-----------------|-----------|
| Cerveza | Industria |
| Profesional | Jurado |
| Panel | |
| Cerveza | |
| Describe | |
| Años | |

| DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO | | | |
|--------------------------|---|---|---|
| | B | M | A |
| Acetaldehído | | | |
| Agrio/Ácido | | | |
| Alumado | | | |
| Alcohólico | | | |
| Astringente | | | |
| butanol/acetos | | | |
| Diacetil | | | |
| DMA | | | |
| Fermentado | | | |
| Ferroso | | | |
| Golpe de luz | | | |
| Hierbal | | | |
| Medicinal | | | |
| Metálico | | | |
| Oxidación | | | |
| Plastico | | | |
| Resaca / Multico | | | |
| solvente / Fusel | | | |
| Sulfuroso | | | |
| Vegetal | | | |

Inspección de botella OK 1.

| Apariencia | | Inapropiado | Inapropiado |
|------------|--|-------------|---|
| Color | Ambar, Dorado, Anilino, Escuro, Marrón, Negro, Otros | Espuma | Blanca, Marrón, Beige, Crema, Marrón, Otros |
| Claridad | Opalescente, Turbia, Opaca | Retención | Baja, Alta |
| Otros | | Textura | |

3 2.

| Aroma | | Inapropiado |
|--------------|------------|-------------|
| Malta | S, B, M, A | |
| Lúpulos | | |
| Fermentación | | |

6 3

| Sabor | | Inapropiado |
|------------------|----------------------|-------------|
| Malta | S, B, M, A | |
| Lúpulos | | |
| Amargor | | |
| Fermentación | | |
| Equilibrio | Equilibrado, Maltoso | |
| Final/Retrogusto | Seco, Dulce | |

11 8

| Sensación en boca | | Inapropiado | Inapropiado |
|-------------------|---------|--------------|-------------|
| Cuerpo | B, M, A | Creosidad | B, M, A |
| Carbonatación | | Astringencia | |
| Calor alcohólico | | Otros | |

2 3

| Impresión General | |
|-------------------|-------------------------|
| Ejemplo clásico | No acorde al estilo |
| sin defectos | Defectos significativos |
| Maravillosa | Sin vida |

5 6

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

Total
27 33

| CALIFICACIÓN | |
|--------------|----|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |
| 7 | 8 |
| 9 | 10 |
| 11 | 12 |
| 13 | 14 |
| 15 | 16 |
| 17 | 18 |
| 19 | 20 |
| 21 | 22 |
| 23 | 24 |
| 25 | 26 |
| 27 | 28 |
| 29 | 30 |
| 31 | 32 |
| 33 | 34 |
| 35 | 36 |
| 37 | 38 |
| 39 | 40 |



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022

X 1 punto
0 2 puntos



<https://www.bjcp.com> <http://www.cervezascaseras.com> <https://www.asacacerveza.com>

| | | | |
|---|------------------------|----------|--|
| Nombre Juez LUIS CAMACHO | Categoría# | Entrada# | Posición en ronda ____ de ____ |
| RUCP ID | Sub (a) (f) | | Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto 4^x 2^o |
| Email lucm191@gmail.com | Subcategoría | | Puntuación consensuada 28 34 |
| ugar Sevilla Fecha 5/2/22 | Ingredientes conocidos | | |

RANGO BJCP

Agencia Dominio
 Campaña Nacional
 Material Gran Material
 Ed. Monografía Ed. Informativa
 Instrumental J. Sobre
 Profesional Panel. Rangos

TÍTULOS NO-BJCP

Coronación Industria
 Profesional Juerga
 Rangos
 Corrona
 Coronación
 Admis

DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO

B M A

Amaroración
 Agri. Acidez
 Almidón
 Almidón
 Astragante
 Brettanomyces
 Dacard
 DMS
 Esporación
 Estereol
 Griseo de luz
 Marfil
 Metálico
 Metálico
 Oxidación
 Plástico
 Plástico / Metálico
 Sorvente / Fuso
 Sulfuroso
 Vegetal

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Inapropiado

Claridad Inapropiado

Otros Inapropiado

Espuma Inapropiado

Retención Inapropiado

Textura Inapropiado

2,5 2,5

Aroma

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Fermentación Inapropiado

• Ácido acético • Aroma a moque, taninos

Notas de fermentación. Poco aroma en general.

6 9

Sabor

Malta Inapropiado

Lúpulos Inapropiado

Amargor Inapropiado

Fermentación Inapropiado

Equilibrio Inapropiado

Final/Retrogusto Inapropiado

• Sabor a fermentación. Se percibe levadura y esterol, propios de fermentación. • Sabor ácido, notas de acetoso y algo de pan.

12 18

Sensación en boca

Cuerpo Inapropiado

Carbonatación Inapropiado

Calor alcohólico Inapropiado

Creosidad Inapropiado

Astringencia Inapropiado

Otros Inapropiado

4 4

Impresión General

Ejemplo clásico No acorde al estilo

Sin defectos Defectos significativos

Maravillosa Sin vida

6 8

Feedback

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

Total **32,5 41,5**

CALIFICACIÓN

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez LEZAN LÓPEZ Categoría# X3 Entrada# LOS TALIBANES DEL CRAFT Posición en ronda ___ de ___
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email _____ Subcategoría (en letras) MOSCATEL GRAPE ALE
 Lugar _____ Fecha 05/02/22 Ingredientes conocidos _____

Puntuación consensuada **44** **46**

| RANGO BJCP | |
|--------------|--------------|
| Aprendiz | Reconocido |
| Centrado | Nacional |
| Maestro | Gran Maestro |
| M. Honorario | GM Honorario |
| J. Hidromiel | J. Sidra |
| Provisional | Pend. Rango |

| TÍTULOS NO-BJCP | |
|-----------------|-----------|
| Cerveza | Industria |
| Profesional | Juzgando |
| Rango | |
| Cervezera | |
| 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 SERVIDA DE TIRADOR (CORNY PEQUEÑO).

Apariencia

Color: Amarillo Blanco Anaranjado Bronceado Marrón Negro Otros _____
 Claridad: Cristalina Turbia Opaca Otros _____
 Otros _____

Espuma: Blanca Marrón Negro Otros _____
 Retención: Esp. Alta Baja (MENOS RETENCIÓN)
 Textura: BUENA CREMA

3 **3**

Aroma

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

AROMA A MALTA, DULCE (DEL MOSTO) Y A LEVADURA. NO ENCUENTRO LÚPULO. EL AROMA ES BUENO SIN SER INTENSO. 0 -> AROMA DE MADURACIÓN, ROLLO FERMENTACIÓN.

10 **11**

Sabor

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

MUY BUEN SABOR EN GENERAL. SE IMPONE EL DULZOR. SUPUESTO DE LAS MALTAS Y DE LA REDUCCIÓN DEL MOSTO. SE NOTA LA LEVADURA, ESTERES, CARAMELO. POCO AMARGOR, EQUILIBRAMO POR LAS MALTAS. 0 -> PERDEMOS EL DULZOR EN FAVOR DEL ACIDO (MEJORA EL ESTILO)

18 **19**

Sensación en boca

Cuerpo: B M A Inapropiado _____
 Carbonatación: _____
 Calor alcohólico: _____

Creosidad: B M A Inapropiado _____
 Astringencia: _____
 Otros: 0 -> CAMBIA TOTALMENTE LA SENSACIÓN EN BOCA (REFRESCA LA ACIDEZ)

4 **4**

Impresión General

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

9 **9**

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

MUY BUENA CERVEZA. CUMPLE EN TODOS LOS DESCRIPTORES. SE NOTA LA PRESENCIA DEL MOSTO, SE FORTALECE LA FERMENTACIÓN. DULZOR MUY PRESENTE EN AROMA Y SABOR. AMARGOR JUSTO BUENA CARBONATACIÓN Y ESPUMA. NO SE NOTA EL CALOR ALCOHÓLICO. MUY EQUILIBRADA EN CREOSIDAD CON ASTRINGENCIA. POCO EN FALTA LA ACIDEZ (TAPADA POR EL DULCE)

Total **44** **46**

45-50: Propiedad internacional del estilo
 38-44: Buen ejemplo del estilo
 30-37: Buena muestra del estilo
 21-29: Buena muestra del estilo con problemas
 14-20: Buena muestra del estilo con problemas
 0-13: Buena muestra del estilo con problemas

Subinsuficiente
 Excelente
 Mala y Buena
 Buena
 Buena

CALIFICACIÓN

X - STANDARD • - BARRICA



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bicp.com - https://www.cerveceros-caseros.com - https://www.asacerveza.com

Nombre Juez: RAFAEL CRINSA Categoría: X3 Entrada: TALIPANES
 BICP ID: _____ Sub (a f): _____ Pasa de ronda Puesto _____
 Email: _____ Subcategoría (ver email): MOSCATEL GRAPE AC
 Lugar: _____ Fecha: _____ Ingredientes conocidos: _____

Puntuación consensuada **43** 45

- BARCO BICP**
- Académico
 - Diplomado
 - Maestro
 - M. Honorario
 - Honorario
 - Profesional
 - Reconocido
 - Nacional
 - Gran Maestro
 - GM Honorario
 - A. Sobra
 - Perf. Rangos
- TÍTULOS NO-BICP**
- Docente
 - Profesional
 - Rangos
 - Carreteras
 - Describe
 - Años
 - Industria
 - Juzgando

- DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO**
- E M A
- Acidificación
 - Agrio/ácido
 - Ahorinado
 - Astringente
 - Brotamientos
 - Caramel
 - DMS
 - Especiado
 - Esteroso
 - Griseo de luz
 - Hierba
 - Medicinal
 - Metalico
 - Quemado
 - Plástico
 - Resaca / Maloso
 - Sabor de / S. de
 - Sulfuroso
 - Verdoso

Inspección de botella OK

Apariencia

Color: Ambarillo Dono Ambar Colorado Rojo Otros Blanco Mullido Belga Canario Marrón Otros

Claridad: Opaca Turba Grasa

Espuma: Alta Baja

Retención: Baja Alta

Textura: CREMOSA

2,5 2,5

Aroma

Malta: Carameño, Galleta / Caramelo

Lúpulos: Ausente / Ausente

Fermentación: Estreño / Corral, Estreño
UVA presente / UVA + Añeje

10,5 11

Sabor

Malta: Carameño, Galleta /

Lúpulos: Turpido /

Amargor: Amargor Equilibrado /

Fermentación: Carácter Saison y UVA /

Equilibrio: Equilibrado /

Final/Retrogusto: Seco / Dulce

17 18

Sensación en boca

Cuerpo: E M A Creosidad Nada E M A

Carbonatación: Baja Alta Astringencia

Calor alcohólico: Baja Alta Otros

4 4

Impresión General

Ejemplo clásico: • X No acorde al estilo

Sin defectos: • X Defectos significativos

Maravillosa: • X Sin vida

8 9

Feedback

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

CALIFICACIÓN

45-50 Excelente
38-44 Buena
30-37 Muy Buena
21-28 Buena
14-20 Regular
0-13 Pobre

El ejemplo es el estándar del estilo.
 Buena: muestra de estilo.
 Muy Buena: muestra de estilo con características distintivas.
 Buena: muestra de estilo con características distintivas.
 Regular: muestra de estilo con características distintivas.
 Pobre: muestra de estilo con características distintivas.
 No se debe usar para problemas de estilo.
 No se debe usar para problemas de estilo.
 No se debe usar para problemas de estilo.

Total **42** 44



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez CLARA AGUIRRE
 BJCP ID _____
 Email _____
 Lugar _____ Fecha 5/02/21

Categoría# X3
 Sub (a-f) _____
 Subcategoría (en letras) MOSCATEL GMSPE BLE
 Ingredientes conocidos _____

Entrada# LOS TALENTOS DEL CRAFT
 Posición en ronda _____ de _____
 Pasa de ronda Puesto _____

Puntuación consensuada 43
45

RANGO BJCP

Aprendiz Reconocido
 Certificado Nacional
 Maestro Gran Maestro
 M Honorario GM Honorario
 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 | | | |

Inspección de botella OK

Apariencia

Color Anormal Desecho Anormal Inapropiado Otros AMBAPAF

Claridad Cristalino Opaco Inapropiado Otros

Otro OPACIDAD TURBIDEZ (SE HA MOVIDO TRANSPORTE)

Espuma Blanca Mantil Biege Crema Mantil Otros

Retención Baja Alta

Textura Cremosa

2 2/6

Aroma

Malta B M A

Lúpulos

Fermentación

Malta DULCE DE LA UVA CONDENSADA

Lúpulos BIERCOCHO

10 11

Sabor

Malta B M A

Lúpulos

Amargor

Fermentación

Equilibrio Lupulado Maltoso

Final/Retrogusto Seco Dulce

18 19

Sensación en boca

Cuerpo B M A

Carbonatación Baja Alta

Calor alcohólico

Cremosidad B M A

Astringencia

Otros _____

4 4

Impresión General

Ejemplo clásico No acorde al estilo

Sin defectos Defectos significativos

Maravillosa Sin vida

9 9

Feedback

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

CALIFICACIÓN

Subordinante 45-50
 Excelente 38-44
 Muy Buena 30-37
 Buena 21-29
 Regular 14-20
 Deficiente 0-13

El ejemplo paradigmático del estilo
 Resalta los atributos
 que cada uno de los
 estilos de cerveza
 debe tener para
 ser reconocido
 como un estilo
 importante.
 Subraya atributos o problemas
 importantes. Incluye detalles
 de sabor, aroma y
 sensación en boca.

Total 43 45/6



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

Nombre Juez FRAN Categoría# _____ Entrada# TALI BAN DE L
 BJCP ID _____ Sub (a f) _____ CRAFT BEER
 Email _____ Subcategoría (en letras) _____
 Lugar _____ Fecha 1/1 Ingredientes conocidos Y TALI BAN 2

Posición en ronda _____ de 1
 Pasa de ronda Puesto 1
 Puntuación consensuada 30'2

26'5

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

49-50: Perfecto, excepcional del estilo.
 38-44: Buena ejecución del estilo, sin defectos importantes.
 30-37: Buena, sin defectos, pero con problemas.
 21-29: Deficiente, con problemas.
 14-20: Deficiente, con problemas graves.
 0-13: Deficiente, con problemas graves, no bebibible.

Inspección de botella OK

Apariencia

Color: Anillo Desecho Anillo Anillo Negro Otros _____
 Claridad: Cristalino Turbia Opaca Otros _____
 Otros _____

Espuma: Blanca Marfil Beige Canela Mantén Otros _____ SIN ESPUMA
 Retención: Baja Alta
 Textura: BURBUJA GUESA

1'5

Aroma

Malta: Nula F M A
 Lúpulos: _____
 Fermentación:

A CARAMELO Y
FERMENTACIÓN ALGO
DE UVA P
FERMENTACIÓN, MADERA, CARAMELO

8'5

Sabor

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

SABOR DULCE, ESPECIA
DO, ALGO DE FRUTA
A UVA PASA
ACIDO, CON SABOR A FRUTAS
DEL BOSQUE. ROJA, NOTAS DE
MADERA, Y CARAMELO

17

Sensación en boca

Cuerpo: Nula B M A
 Carbonatación: _____
 Calor alcohólico: _____

Creimosidad: Nula B M A
 Astringencia: _____
 Otros: CUERPO MEDIO Y SE NOTA ALCOHOL
SIN ~~RE~~ LLEGA A SER CALORICO

3

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.

CON MUCHOS Matices bien conjugados
ENTRE DULZOR Y FRUTA CON CUERPO
MEDIO SE LE NOTA ALGO ALCOHOLICA
CORRECTA EN FERMENTACIÓN DEL
ESTILO CON SU PUNTO ESPECIADO

Total 38

38'7



Talibán (KRAFT) DEL 1

HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<http://www.beerjudge.com> <http://www.acce.com> <http://www.beerjudge.com>

Nombre: **Rusa** Categoría: **Tradicional** Entidad:

Nombre de la cerveza: País de origen:

Etiqueta: Tipo de etiqueta:

Fecha: Lugar:

Puntuación consensuada **302**

RANGO BJCP

| | |
|----------------|-----------------|
| Aguda | Redonda |
| Carb. alta | Carb. baja |
| Modo | Super Moderado |
| Alto contenido | Medio contenido |
| Intenso | Claro |
| Frías | Temperadas |

TÍTULOS NO BJCP

| | |
|---------------|-----------|
| Clasificación | Industria |
| Producción | Reserva |
| Tempo | |
| Caracteres | |
| Exposición | |
| Alto | |

DEFECTOS SEGUN EL ESTILO

| | | | |
|--------------------|---|---|---|
| Astringencia | F | M | A |
| Agria/Amarilla | | | |
| Alcanforado | | | |
| Alcoholizado | | | |
| Astringente | | | |
| Brotamientos | | | |
| Dureza | | | |
| DMG | | | |
| Ejemplaridad | | | |
| Estereotipo | | | |
| Grupo de levadura | | | |
| Hierbal | | | |
| Medicinal | | | |
| Metalico | | | |
| Plantas vivas | | | |
| Pigmento | | | |
| Ranura / Mal sabor | | | |
| Sulfuro / Fusión | | | |
| Sulfurados | | | |
| Vegetal | | | |

Impresión de la botella: **[]** ()

Apariencia Inapropiado Inapropiado

| | | | | | |
|----------|-----|-----|------|-------|-------|
| Color | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Claridad | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Otros | | | | | |

Espejamiento: **0** Espuma: **0**

Retención: **X** Retención: **0**

Textura: **Nada de espuma**

2 15

Aroma Inapropiado Inapropiado

| | | | | | |
|--------------|-----|-----|------|-------|-------|
| Malta | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Lúpulos | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Fermentación | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |

Malta: **X** 0 Lúpulos: **0** X Fermentación: **0** X

5 6

Sabor Inapropiado Inapropiado

| | | | | | |
|-------------------|-----|-----|------|-------|-------|
| Malta | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Lúpulos | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Amargor | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Fermentación | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Equilibrio | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Final/Retropuesto | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |

Malta: **X** 0 Lúpulos: **0** X Amargor: **0** X Fermentación: **0** X

Equilibrio: **X** 0 Final/Retropuesto: **X** 0

10 7

Sensación en boca Inapropiado Inapropiado

| | | | | | |
|------------------|-----|-----|------|-------|-------|
| Cuerpo | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Carbonatación | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Calor alcohólico | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Creimosidad | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Astringencia | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 |
| Otros | | | | | |

Cuerpo: **X** 0 Carbonatación: **X** 0 Calor alcohólico: **X** 0

Creimosidad: **X** 0 Astringencia: **X** 0

Otros: **Muy seco y algo ácido**

3 1

Impresión General Inapropiado Inapropiado

| | | | | | |
|-------------------------|---|---|---|---|---|
| Ejemplaridad | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sin defectos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maravillosa | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| No acorde al estilo | | | | | |
| Defectos significativos | | | | | |
| Sin vida | | | | | |

6 3

Feedback Considerar sólo el estilo, receta, proceso y sensaciones al beber. Incluye sugerencias de mejora.

Total **26** 18'5

X
②
15
6
7
1
3
18'5

CALIFICACIÓN

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



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



www.acce.com | www.acce.com/careto.com | https://www.asociacion.com

Nombre del participante: MAURICIO

Apellido: _____

Dirección: _____

Ciudad: _____

País: _____

Categoría: _____

Subcategoría: _____

Subgrupo (en su caso): _____

Ingredientes conocidos: _____

Nombre del participante: MAURICIO DEL

Apellido: MAURICIO

País: _____

País de origen: _____

Puntuación consensuada: 15/15

Preservación de humedad: OX

Aspectos

| | Adecuado | Inapropiado | | | Inapropiado |
|--------|-------------------------------------|--------------------------|-----------|-------------------------------------|--------------------------|
| Color | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Otros | | |
| Ciudad | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Espuma | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Otros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Retención | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | Textura | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

1 1

Aspecto

| | Adecuado | Inapropiado | |
|-------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------|
| Mantequilla | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <u>CARAMELO</u> |
| Líquidos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

5 3

Aspecto

| | Adecuado | Inapropiado | |
|-------------|-------------------------------------|--------------------------|---------------|
| Mantequilla | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <u>AMARGO</u> |
| Líquidos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Color | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Otros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

9 5

Características de la masa

| | Adecuado | Inapropiado | |
|----------------|-------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Consistencia | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Extensibilidad | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Adhesión | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Otros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <u>Huevo decaído</u> |

1 1

Aspecto

| | Adecuado | Inapropiado | |
|---------|--------------------------|--------------------------|--|
| Color | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Textura | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Otros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

1 1

Aspecto

| | Adecuado | Inapropiado | |
|---------|--------------------------|--------------------------|--|
| Color | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Textura | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Otros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

1 1

87 11



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



<http://www.bcp.com> <http://www.envece.com/competitions> <http://www.sacbeceza.com>

| | | |
|--|--|---|
| Nombre Juez: ALEXANDRO COLOMBO | Categoría: GRAPPE ABE Extra-Fine | Posición consensuada de |
| RUCP: E170 | Sub (a) D: TOLIBAN 1 - X | Pasa de ronda: Puesto |
| Email: CGR22@YOHOOD.IT | Subcategoría: SMSOW | Puntuación consensuada 42 |
| Lugar: SULLA Fecha: 02/02/2022 | Ingredientes conocidos: UVECE y UVA-300 | |

| RANGO BCP | |
|---------------|---------------|
| Asesor | Presidente |
| Comité | Relator |
| Maestro | Gran Maestro |
| M. Honorario | CM. Honorario |
| Multiestrella | Jefe |
| Presidencial | Panel Range |

| TÍTULOS NO-BCP | |
|----------------|-----------|
| Consejero | Industria |
| Profesional | Jurado |
| Range | |
| Consejero | |
| Describe | |
| Años | |

| DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO | |
|--------------------------|-------|
| | B M A |
| Aretaldehído | |
| 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 40

| Apariencia | |
|--|---|
| Color <input checked="" type="checkbox"/> I | Espuma <input checked="" type="checkbox"/> I |
| Claridad <input checked="" type="checkbox"/> I | Retención <input checked="" type="checkbox"/> I |
| Otros | Textura |

3 **2**

| Aroma | |
|--|--|
| Malta <input checked="" type="checkbox"/> I | AROMA A CARAMELO Y PASAS. EL ALCOHOL ES PRESENTE BAJO FORMA DE MOSTO. BRETT PREDOMINANTE |
| Lúpulos <input checked="" type="checkbox"/> I | |
| Fermentación <input checked="" type="checkbox"/> I | |

9 **8**

| Sabor | |
|--|---|
| Malta <input checked="" type="checkbox"/> I | SABOR A CARAMELO, AUNQUE PREDOMINA EL ALIBRE DEBIDO A LA LEUDORA Y EL MOSTO. EQUILIBRADO FINAL CON RETROGUSTO LIBERAMENTE AMARGO Y SECO. DULCE Y AGRID, NOY EQUILIBRADO |
| Lúpulos <input checked="" type="checkbox"/> I | |
| Amargor <input checked="" type="checkbox"/> I | |
| Fermentación <input checked="" type="checkbox"/> I | |
| Equilibrio <input checked="" type="checkbox"/> I | |
| Final/Retrogusto <input checked="" type="checkbox"/> I | |

16 **17**

| Sensación en boca | |
|--|---|
| Cuerpo <input checked="" type="checkbox"/> I | Creinosidad <input type="checkbox"/> I |
| Carbonatación <input checked="" type="checkbox"/> I | Astringencia <input type="checkbox"/> I |
| Calor alcohólico <input checked="" type="checkbox"/> I | Otros |

5 **4**

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

9 **7**

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

BUEN EJEMPLO DE GRAPPE ABE BUSCANDO EL POLLO TOSTADO. BIEN INTEGRADO EL SABOR DE LA MALTA CON EL DE LEUDORA

Total **39**
38

| CALIFICACIÓN | |
|--------------|---|
| 45-50 | Ejemplo extraordinario del estilo |
| 38-44 | Buen ejemplo del estilo, muestra de un buen nivel |
| 30-37 | Ejemplo aceptable con pocos problemas, pero importantes |
| 21-29 | Falta de estilo y con problemas por importantes |
| 14-20 | Sabores erráticos o problemas importantes. Defectos adicionales |
| 0-13 | Defectos inbebibles |



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



Nombre del Beer: **Amor's**

Categoría: **GRAPPE MIE** (Entrada)

País: **ESPAÑA**

Etiqueta: **www.lo-dico@gmail.com**

Ingredientes: **TALIGÁN 1 → 1**

Ingredientes: **TALIGÁN 2 → 2**

Puntuación consensuada: **39** **40**

| RANCO BJCP | |
|------------|-----|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |
| 7 | 8 |
| 9 | 10 |
| 11 | 12 |
| 13 | 14 |
| 15 | 16 |
| 17 | 18 |
| 19 | 20 |
| 21 | 22 |
| 23 | 24 |
| 25 | 26 |
| 27 | 28 |
| 29 | 30 |
| 31 | 32 |
| 33 | 34 |
| 35 | 36 |
| 37 | 38 |
| 39 | 40 |
| 41 | 42 |
| 43 | 44 |
| 45 | 46 |
| 47 | 48 |
| 49 | 50 |
| 51 | 52 |
| 53 | 54 |
| 55 | 56 |
| 57 | 58 |
| 59 | 60 |
| 61 | 62 |
| 63 | 64 |
| 65 | 66 |
| 67 | 68 |
| 69 | 70 |
| 71 | 72 |
| 73 | 74 |
| 75 | 76 |
| 77 | 78 |
| 79 | 80 |
| 81 | 82 |
| 83 | 84 |
| 85 | 86 |
| 87 | 88 |
| 89 | 90 |
| 91 | 92 |
| 93 | 94 |
| 95 | 96 |
| 97 | 98 |
| 99 | 100 |

| DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO | | B | M | A |
|--------------------------|--|---|---|---|
| Astringencia | | | | |
| Agrio/Ácido | | | | |
| Ahumado | | | | |
| Alcohólico | | | | |
| Astringente | | | | |
| Brettanomyces | | | | |
| Diacetil | | | | |
| DMS | | | | |
| Especiado | | | | |
| Esteroso | | | | |
| Olaje de luz | | | | |
| Herbal | | | | |
| Medicinal | | | | |
| Metálico | | | | |
| Oxidación | | | | |
| Plástico | | | | |
| Rancio / Mohoso | | | | |
| Solvente / Fuso | | | | |
| Sulfuroso | | | | |
| Vegetal | | | | |

| CALIFICACIÓN | |
|--------------|-------|
| 1-20 | 21-29 |
| 30-37 | 38-44 |
| 45-50 | 51-55 |
| 56-60 | 61-65 |
| 66-70 | 71-75 |
| 76-80 | 81-85 |
| 86-90 | 91-95 |
| 96-100 | |

Inspección de Botella: **Si**

Apariencia

Color: **2 1**

Claridad: **2 1**

Otros: **1-CREMOSA 2-FERVESCANTE**

Espuma: **2 1**

Retención: **2 1**

Textura: **1-CREMOSA 2-FERVESCANTE**

Puntuación: **2** **2**

Aroma

Malta: **12**

Lúpulos: **21**

Fermentación: **12**

① Aroma ligeramente maltoso que combina perfectamente con mosto fuerte de uva.

② Aroma acogedor. Complejo y especiado. Recuerda a una bodega de Jerez. Mosto de uva esultoso.

Puntuación: **8** **12**

Sabor

Malta: **2 1**

Lúpulos: **21**

Amargor: **21**

Fermentación: **1 2**

Equilibrio: **21**

Final/Retrogusto: **2 1**

Sabor delgado y maltoso a caramelo con mosto de uva. Caramelizado delicado.

Sabor ácido, maltoso, Brandy, vino de Jerez. Brett a tipo. Manijosa.

Puntuación: **17** **20**

Sensación en boca

Cuerpo: **2 1**

Carbonatación: **2 1**

Calor alcohólico: **21**

Cremosidad: **21**

Astringencia: **21**

Otros: **21**

Puntuación: **4** **4**

Impresión General

Ejemplo clásico: **1 2**

Sin defectos: **21**

Maravillosa: **2 1**

No acorde al estilo

Defectos significativos

Sin vida

Puntuación: **9** **10**

Feedback

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

Amber ole con un toque a mosto que le hace delgado y complejo gracias a su carácter y especiado. Logra el difícil equilibrio entre lo dulce y lo ácido.

¡De tus vecinos!

Total: **40** **48**



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.acce.com/ https://www.acce.com/ https://www.acce.com/

Nombre: **Gran Cerveza** | Tipo: **Trigo** | País: **España**

Apellido: **...** | Subtipo: **...**

Organización: **...** | Fecha: **...**

Puntuación consensuada: **39** / **40**

- BASES DE CALIFICACIÓN**
- Aspecto: Apariencia
 - Textura: Textura
 - Color: Color
 - Carbonatación: Carbonatación
 - Equilibrio: Equilibrio
 - Final: Final
 - ...
- DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO**
- Acidez: Acidez
 - Almidón: Almidón
 - Amargor: Amargor
 - ...

Apariencia

Color: **0** | Espuma: **2** | **2**

Carbonatación: **0** | Referencia: **0**

Otros: **0** | Textura: **0**

Aroma

Mala: **0** | **11** / **10**

Lúpulos: **0** | **10**

Fermentación: **0** | **10**

Gran malta y galleta, licor como cereal, aroma a ~~trigo~~ malta y mosto

Sabor

Mala: **0** | **15** / **15**

Lúpulos: **0** | **15**

Amargor: **0** | **15**

Fermentación: **0** | **15**

Equilibrio: **0** | **15**

Final Retegusto: **0** | **15**

Sabor a malta y mosto, malta y mosto, equilibrio, más dulce que la

Sensación en boca

Cuerpo: **0** | Cremosidad: **0** | **3** / **5**

Carbonatación: **0** | Astringencia: **0**

Calor alcohólico: **0** | Otros: **0** | **5**

Otros: muy agradable

Impresión General

Ejemplo clásico: **0** | **9** / **10**

Sin defectos: **0** | Defectos significativos: **0**

Malagueña: **0** | Sin nada: **0**

Feedback

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

Gran Cerveza para tomar en aperitivo, un cuerpo y toque maltoso, buena espuma y color, incluso gustado un algo demasiado.

Total: **43** / **42**

CALIFICACIÓN

40-50: Excelente

30-44: Buena

21-29: Mala

14-20: Deficiente

0-13: Problemas

② Protagonista demandado el prett, pero excelente cerveza.



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



https://www.bjcp.com http://www.cervezas.com https://www.acce.com

Nombre: **Juez Tomás López x412**
 Categoría: **Key** Entrada:
 Subcategoría: **TALIBAN 1/2**
 Fecha:
 Puntuación consensuada: **39** **40**

| RANGO BJCP | |
|-------------|------------|
| Agrovinoso | Resaca |
| Caprichoso | Nervioso |
| Marcado | Fuerte |
| Alucinante | Alucinante |
| Estupefacto | Subido |
| Preocupante | Pánico |

| TÍTULOS NO-BJCP | |
|-----------------|-----------|
| Externo | Industria |
| Profesional | Audaz |
| Puro | |
| Comercio | |
| Carriero | |
| Años | |

| DEFECTOS SEGÚN EL ESTILO | | B | M | A |
|--------------------------|--|---|---|---|
| Acidificado | | | | |
| Agrio/Acidez | | | | |
| Alumado | | | | |
| Alcohólico | | | | |
| Astringente | | | | |
| Bretharmycos | | | | |
| Diacetil | | | | |
| DM* | | | | |
| Especiado | | | | |
| Estruendo | | | | |
| Grapo de luz | | | | |
| Herbal | | | | |
| Medicinal | | | | |
| Metálico | | | | |
| Oxidación | | | | |
| Plástico | | | | |
| Rancio / Mohoso | | | | |
| Solvente / Fusil | | | | |
| Sulfuroso | | | | |
| Vegetal | | | | |

Inspección de botella No

Apariencia

| | | |
|-----------|---|---|
| Color | 3 | 2 |
| Claridad | | |
| Otros | | |
| Espuma | | |
| Retención | | |
| Textura | | |

Aroma

| | | |
|--------------|---|---|
| Malta | 8 | 9 |
| Lúpulos | | |
| Fermentación | | |

Sabor

| | | |
|------------------|----|----|
| Malta | 12 | 14 |
| Lúpulos | | |
| Amargor | | |
| Fermentación | | |
| Equilibrio | | |
| Final/Retrogusto | | |

Sensación en boca

| | | |
|------------------|---|---|
| Cuerpo | 4 | 4 |
| Carbonatación | | |
| Calor alcohólico | | |
| Cremosidad | | |
| Astringencia | | |
| Otros | | |

Impresión General

| | | |
|-------------------------|---|---|
| Ejemplo clásico | 5 | 7 |
| Sin defectos | | |
| Matavilosa | | |
| No acorde al estilo | | |
| Defectos significativos | | |
| Sin vida | | |

Feedback

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

Quemas demasiado presente el sabor de fermentación en la boca

Total: **32** **36**

CALIFICACIÓN

100% (5)

90% (4)

80% (3)

70% (2)

60% (1)

50% (0)



HOJA DE PUNTUACIÓN

Competición Nacional ACCE 2022



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

| | | | |
|-----------------------------------|---|----------------|---|
| Nombre Juez <u>Mansel Navarro</u> | Categoría# <u>X3</u> | Entrada# _____ | Posición en ronda ____ de ____ |
| BJCP ID _____ | Sub (a f) _____ | | Pasa de ronda <input type="checkbox"/> Puesto _____ |
| Email _____ | Subcategoría (en letras) <u>Talibau 1/2</u> | | |
| Lugar _____ Fecha <u>5/2/2022</u> | Ingredientes conocidos _____ | | Puntuación consensuada <u>89</u> <u>90</u> |

| RANGO BJCP | |
|--------------|--------------|
| Aprendiz | Reconocido |
| Certificado | Nacional |
| Maestro | Gran Maestro |
| M Honorario | GM Honorario |
| J. Diplomado | J. Sidra |
| Provisional | Penit. Rango |

| TÍTULOS NO-BJCP | |
|-----------------|-----------|
| Dicertone | 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 / Fusel | | | |
| Sulfuroso | | | |
| Vegetal | | | |

Ejemplo internacional del estilo

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

CALIFICACIÓN

Inspección de botella OK

| Apariencia | | Inapropiado | | Inapropiado | | | | | | | | | | | | |
|------------|------------------|-------------|--------|-------------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|---|---|
| Color | Angulo <u>12</u> | Dinámico | Arriba | Junto | Marrón | Negro | Color | Espuma | Blanca | Marrón | Bleige | Cancha | Marrón | Otros | 3 | 2 |
| Claridad | Transparente | Turbia | Difusa | Retención | Baja | Alta | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| Otros | | | | Textura | | | | | | | | | | | | |

| Aroma | | Inapropiado | | Inapropiado | | | |
|--------------|------|-------------|---|-------------|--|---|----|
| Malta | Nada | B | M | A | | 8 | 10 |
| Lúpulos | | | | | | | |
| Fermentación | | | | | | | |

| Sabor | | Inapropiado | | Inapropiado | | | |
|------------------|----------|-------------|---|-------------|--|----|----|
| Malta | Nada | B | M | A | | 15 | 17 |
| Lúpulos | | | | | | | |
| Amargor | | | | | | | |
| Fermentación | | | | | | | |
| Equilibrio | Lupulado | Maltoso | | | | | |
| Final/Retrogusto | Seco | Dulce | | | | | |

| Sensación en boca | | Inapropiado | | Inapropiado | | | | | | |
|-------------------|------|-------------|---|--------------|------|---|---|---|---|---|
| Cuerpo | b | M | A | Cremosidad | Nada | B | M | A | 4 | 4 |
| Carbonatación | Nada | | | Astringencia | | | | | | |
| Calor alcohólico | | | | Otros | | | | | | |

| Impresión General | | Inapropiado | | Inapropiado | | | |
|-------------------|--|-------------|--|-------------------------|--|---|---|
| Ejemplo clásico | | | | No acorde al estilo | | 7 | 9 |
| Sin defectos | | | | Defectos significativos | | | |
| Maravillosa | | | | Sin vida | | | |

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

Total 89 90