

**Sobresaliente** (45 - 50): Ejemplo de clase mundial del estilo

**Excelente** (38 - 44): Ejemplifica el estilo bien, requiere afinamientos menores

**Muy Buena** (30 - 37): Generalmente dentro del estilo, algunas fallas menores

**Buena** (21 - 29): Perdida de marcas del estilo y fallas menores

**Regular** (14 - 20): Sabores extraños o deficiencias mayores del estilo

**Problematica** (0 - 13): Sabores y aromas extraños mayores son dominantes

**Exactitud Estilística**

**Ejemplo clásico** 🞎 🞎 🞎 🞎 🞎 **No acorde al estilo**

**Merito Técnico**

**Sin defectos** 🞎 🞎 🞎 🞎 🞎 **Defectos significativos**

## Intangibles

**Maravillosa** 🞎 🞎 🞎 🞎 🞎 **Sin Vida**

**ID del participante:** \_\_\_16MMSTCI-01\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ciudad del Examen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Fecha del Examen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Definiciones de Descriptores**

**(Marque las que se aplican)**

* **Acetaldehido**
* **Alcoholico**
* **Astringente**
* **Diacetilo**
* **DMS (dimetil sulfuro)**
* **Esteroso**
* **Herbáceo**
* **Golpe de Luz**
* **Metalico**
* **A hongo**
* **Oxidado**
* **Fenólico**
* **Solvente**
* **Agrio/Acido**
* **Sulfuroso**
* **Vegetal**
* **A levadura**

***BEER SCORESHEET***

***Examination Version***

**AHA/BJCP Sanctioned Competition Program**

*BJCP Exam Beer Scoresheet Copyright © 2012 Beer Judge Certification Program rev. 030612 Please send any comments to Exam\_Director@BJCP.org*

http://www.bjcp.org http://www.beertown.org

CALIFICACION

**N° de Cerveza del Examen (1-6): \_\_\_\_\_\_**

**Categoría # \_\_\_\_\_\_\_ Subcategoría (a-f) \_\_\_\_\_\_**

**Subcategoría** (deletree) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Aroma** (como apropiado para el estilo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_/**12**

Comentarios sobre la malta, los lúpulos, los ésteres y otros aromáticos

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Apariencia** (como apropiado para el estilo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ **3**

Comentarios sobre el color, la turbidez, y la espuma (retención, color y textura)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Flavor** (como apropiado para el estilo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_/**20**

Comentarios sobre la malta, los lúpulos, características de fermentación, balance, final/retrogusto, y otras características del flavor

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Sensaciones en boca** (como apropiado para el estilo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ **5**

Comentarios sobre el cuerpo, la carbonatación, el calentamiento, la cremosidad, la astrigencia y otras sensaciones al paladar.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Impresión General \_\_\_\_\_\_\_\_\_**/**10**

Comentarios sobre el placer general de la tomabilidad asociado con la muestra, dar sugerencias para la mejora.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Total \_\_\_\_\_\_\_\_\_**/**50**