

1. Підготуйте оціночний листок, запишіть номер зразка, стиль, назву, всю необхідну відому інформацію.
2. Огляньте пляшку (якщо це пляшка) на рівень заповнення, прозорість, осад, проблеми.
3. Налийте пиво у келих, з підніманням впевненої піни.
4. Вдихніть перший аромат. Крутніть келих, вдихніть кілька разів знов. Нагрійте пиво долонями, якщо потрібно. Відзначте побічні аромати, якщо вони присутні. Не ставте бали за аромат
5. Оцініть зовнішній вигляд: колір, прозорість, піну. Опишіть їх і проставте бали.
6. Ще раз понюхайте пиво. Покрутіть келих, кілька разів вдихніть. Відзначте, як змінюється аромат у процесі нагрівання. Опишіть аромат і його відповідність стилю, але не ставте бали.
7. Скуштуйте пиво. Наберіть в рот приблизно 30 мл пива і дозвольте йому торкнутися всієї поверхні ротової порожнини. Ковтніть і видихніть через ніс. Запишіть враження першого смаку, смаку і післясмаку. Не ставте бали за смак.
8. Зробіть ще один ковток і оцініть консистенцію у відповідності до стилю (тіло, карбонізацію, теплоту, кремівість, в'язучість).
9. Дайте загальну оцінку пиву. Вдихніть аромат ще раз. Проставте бали за аромат і смак.

### **Коментарі.**

Робота судді — заповнити оціночний листок, який буде передано учаснику змагання. Вони у праві очікувати на зрозумілу, точну і ретельну оцінку своїх зразків. Вони оплатили вступний внесок і доставку пива. Не забувайте, що ваші коментарі впливатимуть на враження не лише про вас, а й про конкурс і його організаторів. Заповнюйте листки так, як хотіли б, щоб інші судді оцінювали ваш власний зразок.

### **Коментарі повинні:**

- містити повну сенсорну оцінку зразка, і коментар, наскільки він відповідає довіднику
- бути доречними, передавати знання процесів пивоваріння, бродіння, пакування і зберігання
- інформацію, як можна покращити зразок
- у будь-якому разі містити конструктивний відгук і заохочення учасника

### **У коментарях не повинно бути:**

- припущень щодо пивоварного процесу чи складників, без використання “якщо ви використовували...” або “чи робили ви ...?”
- принизливих, грубих і/чи уїдливих фраз.

### **Поведінка судді:**

- Головний суддя нагадує рамки всіх наявних стилів по довіднику. Судді повинні обговорити і дійти згоди з усіх деталей стилю перед початком оцінювання. Суддівство відбувається винятково в рамках, зазначених у довіднику, незалежно від особистих знань і думок про ці стилі.
- Захищайте зразки від світла і зайвого розбовтування. Допомогайте стежити за відповідністю температури. Якщо зразки подають надто холодними, попросіть стюардів виносити їх по кілька, щоб за відповідний час вони нагрілися.
- Перевіряйте, щоб номери зразка на пляшці/етикетці були ідентичні
- Пишіть розбірливо. Не забудьте вписати своє ім'я і суддівські дані на кожен листок оцінки.
- Використовуйте чітку, зрозумілу мову без води, коли заповнюєте листок. Ваші коментарі покликані допомогти учасникам покращити їхні результати.

- Коли відкриваєте пляшки, перевіряйте рівень наливу, можливі ознаки інфікування (наприклад, кільця на горлечку), чи вторинного бродіння. Записуйте все, що є незвичайною ознакою. Огляд пляшки не впливає на бали оцінювання. Не робіть ніяких припущень про пиво на основі цього огляду.
- Підкажіть стюардам, в якому порядку подавати зразки. Прийнятним є змінити порядок виносу зразків, оцінювання не обов'язково проходить у порядку, зазначеному в переліку.
- Зачекайте, поки всі судді будуть готові, перед відкриттям першого зразка. Перед переходом до наступного зразка, оцінювання попереднього має бути завершено. Намагайтеся залишити трохи пива у пляшці на випадок, якщо буде потрібно вирішувати переможця. Закривайте пляшку, якщо це можливо.
- Нюхайте пиво одразу після відкриття, щоб не упустити леткі аромати. Якщо потрібно переоцінити аромат після цього першого носу, крутаніть пиво в келиху, щоб вивільнити леткі сполуки.
- Куштуйте зразок після первинної оцінки аромату і вигляду. Намагайтеся виділити якомога більше смакових відтінків, записуйте кожен і його відповідність стилю.
- Коли запишете всі враження від аромату, вигляду і смаку, перепробуйте зразок і додайте коментарі, якщо щось змінилося.
- Заповнюйте “загальне враження” з коментарями про основні недоліки, які вплинули на кількість балів, і порадами пивовару.
- Коли всі судді закінчили оцінювання, їм варто обговорити зразки і оцінки. Не забувайте, що окремі люди більш чутливі до певних ароматів і смаків (наприклад, діацетилу чи ДМС), ніж інші. Оцінки повинні різнитися в межах 7 балів, а краще 5 чи менше. Якщо необхідно, адаптуйте оцінки і запишіть фінальний результат у загальний бланк. Фінальна оцінка не обов'язково є середнім арифметичним індивідуальних оцінок.
- Для того, щоб освіжити відчуття смаку, користуйтеся водою і білим хлібом чи несолоними крекерами.
- Прибирайте зі столу зразки з вираженим неприємним ароматом (наприклад, сильно засвічені чи відверто інфіковані), щоб вони не впливали на оцінку інших зразків.
- Суддівські коментарі повинні бути чесними і конструктивними. Уїдливі чи грубі коментарі на листках оцінки абсолютно неприпустимі. Не забувайте, що поганий зразок може бути таким внаслідок випадкового зараження чи іншої проблеми, обмеженою однією пляшкою. У конкурсі, де надсилають кілька пляшок, можна попросити принести ще одну для перевірки "теорії невдалої пляшки". Коментарі повинні бути розгорнутими і допомагати учаснику покращити свої пивоварні навички.
- Важливо заповнювати листки уважно і швидко. В середньому, один зразок повинен займати 10 хвилин часу, включно із записами, і якщо потрібно, обговоренням.
- Оцінюйте кожен зразок так, як він поданий. Якщо є сумніви щодо приналежності пива до конкретної категорії, або не вистачає інформації про спеціальні добавки чи базовий стиль, не соромтеся просити організаторів перевірити форму подачі зразка. Самостійно суддя не може це робити, тільки організатор.
- Не оцінюйте зразок не в рамках стилю, в який він поданий. Бали і коментарі повинні відображати відповідність зразка категорії.
- Судді повинні стежити за часом і працювати швидко, але неприйнятно писати лише коментарі і загальний бал у листках, лишаючи підкатегорії незаповненими. Ще гірше буде написати лише кілька коментарів, навіть якщо бали в підкатегоріях проставлені.
- Якщо пиво “гашить” чи має неприємний аромат при відкритті, судді не повинні просто проставити йому 13 “ввічливих” балів, без коментарів і куштування пива. Якщо судді щиро

упевнені, що пробувати це пиво небезпечно для здоров'я, вони можуть це зазначити і дати максимальний можливий відгук учаснику, без оцінювання балами. Перед цим відкрийте другу пляшку зразка, щоби переконатися, що це не проблема однієї пляшки.

- Давайте коментарі про стан пляшки учаснику, якщо виникають будь-які підозри про невідповідну категорію чи якщо помічені ознаки вторинного бродіння чи зараження. Можна повідомити температуру подачі, якщо ви вважаєте це важливим в сенсі загального задоволення від зразка. Не занижуйте бали за пиво неправильної температури, обговорюйте це зі стюардами.
- Записуйте всі, а не лише найяскравіші враження в оціночний листок.
- Завжди заповнюйте шкалу стилю на листку, це дає змогу гарно перевірити бальну оцінку.
- Судді повинні працювати з пляшкою, яка їм надана, і намагатися економити напій для прикінцевого рішення порівняння у флайті чи міні "best-of-show". Але прийнятним є попросити другу пляшку, якщо пиво "гашить" чи заражене. Пиву краще отримати точну оцінку і можливо, перемогти у флайті, ніж зберегти пляшку для best-of-show, в якому воно не матиме шансу взяти участь.
- Судді не повинні радитися з суддями за іншими столами, окрім випадків, коли судді не можуть дійти згоди між собою, і лише коли всі не проти проконсультуватися з колегами. У цьому випадку, обов'язково потрібно спитати, чи немає на іншому столі цього ж зразка, щоб не вплинути на думку інших.
- Головний суддя столу відповідає за призначення консенсусної оцінки кожного зразка.
- Оцінюйте кожен зразок на максимумі своїх здібностей і наданої інформації. Інколи цієї інформації не вистачає (наприклад, особливі складники чи базовий стиль не вказані) через неправильно заповнену форму участі. Але докладіть всі сили до кожної оцінки.
- Суддя не може дискваліфікувати зразок. Рішення по зразках, які викликають питання, приймає головний суддя чи організатор конкурсу.
- Учасники можуть зв'язатися з суддями, організаторами чи регіональними представниками ВJCP, якщо вони не задоволені якимось листком оцінки. Схвалюється надання електронної адреси чи іншого контакту судді на листку.