



## Beer Judge Certification Program

5115 Excelsior Blvd, # 326  
St. Louis Park, MN 55416

[www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)

### Exemplos de Súcumas Muito Bem Feitas

Em resposta a muitos pedidos, nós estamos fornecendo alguns exemplos do que consideramos súcumas muito bem feitas, que foram preenchidas durante exames reais do BJCP. Elas receberam uma limpeza para remover informações de identificação, mas mostram exatamente aquilo que esperamos ver em todas as súcumas.

O que faz delas excepcionais é que não apenas foram preenchidas extremamente bem, mas as pontuações coincidiram exatamente com as pontuações em consenso dos supervisores de exame experientes.

As quatro primeiras foram feitas por uma pessoa que depois se tornou uma importante parte da nossa organização.

As quatro seguintes foram feitas por um dos nossos juízes mais ativos, também durante um exame. Elas também representam a melhor qualidade que você poderá ver em qualquer lugar.

As últimas quatro foram feitas por outro juiz que já estava no programa há bastante tempo e recentemente (2007) tomou o exame de novo. Estes também são considerados exemplos da melhor qualidade.

Vale a pena ressaltar que todas estas súcumas foram preenchidas sob restrições de tempo reais em uma situação de alta pressão e sem o benefício de qualquer discussão para obter consenso. Mesmo assim, todas elas demonstram o tipo de retorno desejado pelos cervejeiros que se inscrevem em competições.

N.T.: O documento original em inglês apresenta cópias dos exames manuscritos. A tradução foi feita em editor de texto, mas procurou-se manter as características originais, inclusive rasuras e textos escritos fora da pauta.



Participante Nº: \_\_\_\_\_ (1)  
Cidade do Exame: \_\_\_\_\_  
Data do Exame: \_\_\_\_\_

Destacado (45 - 50) Excelente (38 - 44)  
Muito Bom (30 - 37) Bom (21 - 29)  
Razoável (14 - 20) Problema (0 - 13)

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 5 Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 4 5 Sem Vida

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 5 Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 4 5 Sem Vida

**CERVEJA DO EXAME Nº 1**

Subcategoria (Por extenso) American Pale Ale

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 3½  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos

*Forte aroma de manteiga artificial, butterscotch (diacetil). O aroma para este estilo deveria ser lúpulo de moderado a forte, com algum malte. O diacetil está tão acima do limite da percepção que chega a dominar. (\*VEJA ABAIXO PARA RETORNO CORRETIVO)*

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 2  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

*Boa coloração âmbar, laranja claro para o estilo. Retenção de colarinho é pobre, sendo que nunca manteve uma camada de espuma. Brilantemente límpida. Aumente a quantidade de dextrinas nos grãos e/ou*

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 7  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto.

*Alguns sabores de malte caramelo, mas dominada em sua maioria pelo diacetil como manteiga. O estilo também pede por sabores de lúpulo fortes e cítricos que aqui estão ausentes. Aumente o amargor e o sabor de lúpulo para ficar mais dentro do estilo.*

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 3  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais

*Corpo médio é bom para o estilo. O nível de carbonatação é suficiente, mas o colarinho está ausente. Uma sensação escorregadia no palato é percebida por causa do diacetil.*

**IMPRESSÃO GERAL** 10 4½  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

*O verdadeiro caráter desta receita não poderá ser determinado até que o sabor-aroma indesejado de diacetil seja controlado.*

*\*Retorno: não separe a cerveja da levedura prematuramente e permita que*

*TOTAL (50 pontos possíveis) 20  
a levedura trabalhe dentro da faixa de temp. adequada para reabsorver o diacetil. Ainda, revise os procedimentos de sanitização. Se o problema com diacetil persistir, tente usar outra linhagem de levedura. Boa sorte e tente novamente!*

**CERVEJA DO EXAME Nº 2**

Subcategoria (Por extenso) American Premium Lager

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 8  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos

*Aroma agradável de notas de lúpulo, malte leve e adjuntos. O estilo pede por um equilíbrio limpo (crisp) destes elementos, os quais estão presentes aqui. Quantidade mínima de DMS (milho cozido) joga bem neste estilo + é bem aceitável neste nível.*

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 3  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

*Cor amarelo claro + dourado é boa para o estilo. Brilantemente límpida e uma camada de espuma de longa duração. Aparência para o estilo está perfeita.*

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 16  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto

*Sabores de malte e lúpulo limpos (crisp) dominam. Leve sabor de milho ou arroz contribui para a facilidade em beber (drinkability) do estilo. Algum DMS (milho cozido) ajuda a arredondar o perfil de sabor e realça bem esta cerveja.*

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 4½  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais

*"Crisp" + limpa com certo grau de cremosidade. Macia de beber, sem nenhuma falha técnica que possa depreciar ou sensações desagradáveis. Corpo é leve e pode ser realçado com mais malte.*

**IMPRESSÃO GERAL** 10 8½  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

*Muito bem! Esta cerveja está muito bem feita no estilo American Premium Lager. O uso adequado de adjuntos faz com que esta cerveja esteja claramente dentro do estilo, bem como refrescante + limpa (crisp). Malte,*

*lúpulo, + adjuntos equi- TOTAL (50 pontos possíveis) 40  
libraram extremamente bem neste exemplo. Aumente o corpo um pouco para deixá-la mais representativa do estilo.*



Sabores amanteados e de diacetil também estão presentes. Controle o diacetil através da escolha da levedura + reabsorção na primária + secundária. NÃO aceitável para o estilo

Participante Nº: [redacted] (1)
Cidade do Exame: [redacted]
Data do Exame: [redacted]

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 3 4 (5) Fora de Estilo
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 (5) Falhas Significativas
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 4 (5) Sem Vida

CERVEJA DO EXAME Nº 3

Subcategoria (Por extenso) Oktoberfest

AROMA (conforme apropriado para o estilo) 12 2
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos
Aroma como vinagre domina, provavelmente causado por organismos que produzem ácido acético. O estilo deveria ter um aroma de malte tostado, que não pode ser detectado aqui por causa dos fortes aromas de vinagre + azedo.

APARÊNCIA (conforme apropriado para o estilo) 3 3
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)
Cor laranja claro está OK para o estilo, mas versões ligeiramente mais escuras são mais sedutoras; muito boa limpidez + boa retenção de colarinho para o estilo. (Espuma manteve a altura original por > 1 min.)

SABOR (conforme apropriado para o estilo) 20 2
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto
Sabores azedos + vinagre dominam. O estilo pede por sabores de malte tostado com suficientes lúpulos nobres para equilibrar, mesmo assim permitindo uma cerveja dominada pelo malte. O azedo está muito fora do estilo para uma Oktoberfest. (VEJA ABAIXO PARA RETORNO CORRETIVO)

SENSAÇÃO NA BOCA (conforme apropriado para o estilo) 5 3
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais
Corpo médio está bom para o estilo. Alto nível de azedo é uma característica desagradável e fora do estilo para uma Oktoberfest.

IMPRESSÃO GERAL 10 3
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias
Infelizmente, uma contaminação ocorreu, causando uma cerveja azedada. Retorno: Pratique melhores hábitos de sanitização e não permita que o mosto ou a cerveja fique exposta ao ar por nenhum período grande de tempo.
TOTAL (50 pontos possíveis) 13
Poeira + leveduras selvagens podem contaminar uma cerveja com acetobactérias que causam acidez. Boa sorte + tente novamente!

Destacado (45 - 50) Excelente (38 - 44)
Muito Bom (30 - 37) Bom (21 - 29)
Razoável (14 - 20) Problema (0 - 13)

Precisão de Estilo: Clássico 1 (2) 3 4 5 Fora de Estilo
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 (2) 3 4 5 Falhas Significativas
Intangíveis: Maravilhoso 1 (2) (3) 4 5 Sem Vida

CERVEJA DO EXAME Nº 4

Subcategoria (Por extenso) Russian Imperial Stout

AROMA (conforme apropriado para o estilo) 12 8
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos
Aromas ricos de grãos torrados escuros; ésteres frutados agradáveis, que lembram passas de uva + ameixas. Aroma como vinho parece vir do nível elevado de álcool. Lúpulo usado adequadamente para equilibrar, mas sem se desprender da maltosidade torrada.

APARÊNCIA (conforme apropriado para o estilo) 3 3
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)
Preta - cor adequada. Limpidez não é um fator em uma cerveja tão escura. Retenção de colarinho razoável para o estilo (baixa.)

SABOR (conforme apropriado para o estilo) 20 14
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto
Sabores torrados e queimados são bem representados aqui + neste estilo. Sabores profundos lembrando frutas tais como passas de uva e ameixa também podem ser percebidos. Uma bela complexidade de sabores está se desenvolvendo a partir dos grãos torrados e alto nível de álcool.

SENSAÇÃO NA BOCA (conforme apropriado para o estilo) 5 3 1/2
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais
Calor alcoólico evidente (bom para o estilo); Corpo médio a grande é OK para o estilo, mas poderia ser mais encorpada, adicionando-se mais malte aos grãos.

IMPRESSÃO GERAL 10 7 1/2
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias
Um exemplo muito bom do estilo. Em termos de retorno, tente elevar um pouco a densidade para fazer um exemplo do estilo ainda mais encorpado. As notas alcoólicas + torradas trabalharam bem neste exemplo
Esta cerveja deve continuar a desenvolver complexidade conforme envelhece. Bom trabalho!
TOTAL (50 pontos possíveis) 36



# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

Participante Nº: \_\_\_\_\_ (2)  
Cidade do Exame: \_\_\_\_\_  
Data do Exame: \_\_\_\_\_

Destacado (45 - 50) Excelente (38 - 44)  
Muito Bom (30 - 37) Bom (21 - 29)  
Razoável (14 - 20) Problema (0 - 13)

Precisão de Estilo: Clássico 1 (2) 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 (4) 5 Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 (3) 4 5 Sem Vida

Precisão de Estilo: Clássico (1) 2 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 (5) Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 (2) 3 4 5 Sem Vida

## CERVEJA DO EXAME Nº 1

Subcategoria (Por extenso) Hefeweizen

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 7  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
Algo de bananas e acidez  
Aroma de trigo moderado Algo de especiarias  
(cravos) Ligeiramente mofado a princípio  
Um bom dulçor de mel/baunilha se desenvolve  
mas acidez persiste.

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 2  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)  
Turva OK para estilo colarinho branco baixo,  
estabilizou rapidamente cor amarelo claro

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 7  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto  
Sabores lavados – tem gosto de papel e um pouco  
azedo. Algum sabor de trigo. Banana moderada  
mas especiarias/cravo leves. baixo amargor OK.  
Final é bastante seco. Boa cerveja por trás, mas  
acidez e oxidação depreciam. Sem sabor de  
lúpulo.

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 3  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais  
Corpo leve a médio-leve. Carbonatação médio-baixa  
(insuficiente para o estilo) Acidez é um pouco  
adstringente (quase metálica)

**IMPRESSÃO GERAL** 10 5  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
Pode um dia ter sido encantadora, mas agora parece  
velha e cansada. Tente desfrutar mais fresca/jovem,  
observe manuseio/engarramento – não introduza O<sub>2</sub>.  
Verifique sanitização, pode estar ligeiramente infectada.  
Receita-base parece bem boa. Aumente a carbonatação  
para melhorar a  
apresentação. **TOTAL** (50 pontos possíveis) 24

## CERVEJA DO EXAME Nº 2

Subcategoria (Por extenso) German Pils

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 10  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
Ligeiro gambá inicialmente com algum enxofre.  
(como importadas “garrafa verde”). Aroma moderado  
de lúpulos nobres segue – muito agradável.

Aroma doce de malte Pils desenvolve conforme aquece.  
Elegante, limpa. Sem ésteres/diacetil. DMS muito baixo  
(do malte Pils). Comparável a cervejas comerciais, apesar de o  
lúpulo desaparecer um pouco rápido demais (idade?)

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 2  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)  
Limpidez brilhante colarinho baixo, branco puro  
estabilizou rapidamente – persistência de espuma  
pobre, cor palha profundo a amarelo pálido – perfeita!

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 4  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto  
Inicialmente maltoso (malte Pilsen alemão) mas é ime-  
diatamente superado por um amargor e final áspero  
e adstringente. Amargor alto. Final seco – bom.  
Sabor de lúpulo nobre moderado. Caráter limpo de  
Lager (sem ésteres/diacetil). Pena que a aspereza/ads-  
tringência matem o sabor/final.

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 2  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais  
Parece bastante adstringente (repuxa a boca) com uma  
aspereza desagradável. Corpo médio-leve carbonatação  
moderada.

**IMPRESSÃO GERAL** 10 2  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
Confira fontes de adstringência – moagem excessiva do  
grão, lavagem excessiva, pH da lavagem >6, temp. de  
Lavagem >80°C. Receita-base parece correta. Aromas  
maravilhosos. Tente esta novamente prestando atenção  
aos problemas de adstringência (também podem ser  
relacionados ao lúpulo). **TOTAL** (50 pontos possíveis) 20  
Verifique o pH da água – não o deixe ficar muito alto  
na mosturação e permanecer na fervura. Bom  
controle de fermentação. Sem adstringência, esta  
cerveja estaria fácil na faixa dos 40.



# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

Participante Nº: \_\_\_\_\_ (2)  
Cidade do Exame: \_\_\_\_\_  
Data do Exame: \_\_\_\_\_

Destacado (45 - 50) Excelente (38 - 44)  
Muito Bom (30 - 37) Bom (21 - 29)  
Razoável (14 - 20) Problema (0 - 13)

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 5 Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 4 5 Sem Vida

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 5 Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 4 5 Sem Vida

## CERVEJA DO EXAME Nº 3

Subcategoria (Por extenso) English Best Bitter

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 2  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
Lúpulo como limão até quase como vinagre conforme se desenvolve. Difícil pegar qualquer outra coisa. Talvez uma leve maltosidade. Vinagre é o aroma dominante e sobrepuxa os outros elementos. Carece de ésteres e caramelo/malte esperados neste estilo.

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 2  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)  
Bonita cor âmbar-avermelhada leve turbidez Colarinho moderado quase branco assentou rápido.

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 4  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retogosto  
Forte sabor de vinagre sobre base rica de malte Amargor mediano. Finaliza médio-seca. Sabores de caramelo são rapidamente espantados pela acidez. Algum sabor de lúpulo, mas difícil de avaliar. Acidez persiste longamente no final

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 3  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais  
Carbonatação moderada aspereza acética e adstringência corpo médio-leve a leve

**IMPRESSÃO GERAL** 10 2  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
Verifique a sanitização. O vinagre sugere infecção. Difícil de avaliar a cerveja base com este nível de defeito de sabor. Possui sabor quase como uma Flanders Red (mas sem o perfil certo de malte).

**TOTAL** (50 pontos possíveis) 13

## CERVEJA DO EXAME Nº 4

Subcategoria (Por extenso) Robust Porter

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 9  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
Forte aroma torrado – como café, talvez “café com creme”. Lúpulo subjogado. Suporte moderado de malte como grão/caramelo. Álcool leve. Sem ésteres significativos. Aromas torrados são agradáveis.

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 3  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)  
Colarinho moderado bege, marrom escura com reflexos rubi, quase opaca.

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 15  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retogosto  
Agradável sabor de café, com final de chocolate meio-amargo. Sabor e amargor de lúpulo moderados. Algum caramelo intensifica o dulçor. Final razoavelmente cheio. Leve acidez proveniente dos grãos. Sabores agradáveis. Fermentação limpa – sem falhas no manuseio da levedura.

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 4  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais  
Corpo médio-cheio Carbonatação médio-alta. Elevada adstringência de grãos torrados cremosa

**IMPRESSÃO GERAL** 10 8  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
Bem feita. Interpretação interessante. O dulçor de caramelo é um pouco elevado mas equilibra bem com os grãos e o lúpulo. Sabores tostados muito agradáveis Bom equilíbrio de lúpulo e corpo rico. Bom trabalho.

**TOTAL** (50 pontos possíveis) 39



Participante Nº: [redacted] (3)  
Cidade do Exame: [redacted]  
Data do Exame: [redacted] /2007

Destacado (45 - 50) Excelente (38 - 44)  
Muito Bom (30 - 37) Bom (21 - 29)  
Razoável (14 - 20) Problema (0 - 13)

Precisão de Estilo: Clássico 1 (2) 3 4 5 Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas (1) 2 3 4 5 Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso (1) 2 3 4 5 Sem Vida

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 3 4 (5) Fora de Estilo  
Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 4 (5) Falhas Significativas  
Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 4 (5) Sem Vida

**CERVEJA DO EXAME Nº 1**Subcategoria (Por extenso) Dortmunder Export 1E**CERVEJA DO EXAME Nº 2**Subcategoria (Por extenso) Blonde Ale 6B**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 10  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos

*Malte pilsen claro, caráter tostado muito leve.*  
*Apenas o mais tímido aroma de lúpulo – mas OK.*  
*Sem ésteres, sem diacetil. Tudo conforme o estilo.*  
*Um toque muito suave de enxofre de lager – OK!*

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 3  
Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos

*Leve aroma quase só de malte caramelo –*  
*na verdade, inadequado para este estilo. Uma*  
*picada quase cítrica é muito sutil no fundo,*  
*e inapropriada. Leves ésteres, sem lúpulo.*  
*Sem diacetil.*

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 3  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

*Cor dourada, muito brilhantemente clara,*  
*colarinho modesto de finas bolhas brancas*  
*se mantém bem. Muito bom para o estilo*  
*(apesar de alguns exemplos clássicos serem mais claros).*

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 1  
Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

*Límpida – bom. Coloração âmbar – ruim, escura*  
*demais para este estilo. Colarinho muito baixo e as*  
*tentativas de levantá-lo falharam – retenção pobre*  
*de colarinho.*

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 15  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto

*Caráter inicial de malte pilsen, imediatamente*  
*seguido por um amargor dominante de lúpulo que*  
*está no limite superior do estilo. Limpa e “crisp”.*  
*Sem sabor aparente de lúpulo. Sem diacetil.*  
*Final levemente doce apesar do amarg. de lúpulo.*

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 6  
Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto

*Azedume ácido e caramelo. Baixo amargor de*  
*lúpulo, talvez até baixo demais para este estilo*  
*levemente lupulado, e dulçor e acidez dominam*  
*o final. Nenhum lúpulo de sabor aparece, o que é*  
*OK para o estilo, nem tem diacetil (bom),*  
*mas os outros problemas são sérios.*

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 5  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais

*Médio corpo, carbonatação média-alta, calor*  
*alcoólico é comedido (bom para o estilo).*  
*Sem adstringência – é só amargor de lúpulo na parte de*  
*trás da língua. Boa para o estilo. Limpa, sem ser*  
*cremosa ou enjoativa.*

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 2  
Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais

*O corpo médio parece mais pesado por causa da*  
*carbonatação baixa demais. Sem verdadeiro álcool*  
*aparente (bom). Final enjoativamente (ruim) doce e*  
*ácido. Não é adstringente, ao menos.*

**IMPRESSÃO GERAL** 10 8  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

*Um exemplo muito bom de uma Dortmunder.*  
*Sugiro uma leve diminuição do lúpulo de amargor,*  
*já que a impressão é quase aquela de uma*  
*German Pilsner (com exceção do lúpulo de aroma).*

**IMPRESSÃO GERAL** 10 4  
Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

*Problemas posicionam esta cerveja fora do estilo. Corte*  
*o malte cristal/caramelo (ou a fervura muito longa).*  
*A acidez pode ser resultado da fermentação por bacté-*  
*rias de ácido láctico, portanto melhore a sanitização. A*  
*carbonatação deveria ser muito maior. Corrija estes problemas*  
*e ela estará bem mais perto do estilo.*

Uma lista de grãos **TOTAL** (50 pontos possíveis) 41  
um pouco mais clara pode reduzir a cor, mas é apenas um detalhe. As técnicas de mosturação e fermentação estão boas como estão.

**TOTAL** (50 pontos possíveis) 16



# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

Participante Nº: \_\_\_\_\_ (3)  
 Cidade do Exame: \_\_\_\_\_  
 Data do Exame: \_\_\_\_\_/2007

Destacado (45 - 50) Excelente (38 - 44)  
 Muito Bom (30 - 37) Bom (21 - 29)  
 Razoável (14 - 20) Problema (0 - 13)

Precisão de Estilo: Clássico 1 2 (3) 4 5 Fora de Estilo  
 Mérito Técnico: Sem Falhas 1 2 3 (4) 5 Falhas Significativas  
 Intangíveis: Maravilhoso 1 2 3 (4) 5 Sem Vida

Precisão de Estilo: Clássico 1 (2) 3 4 5 Fora de Estilo  
 Mérito Técnico: Sem Falhas (1) 2 3 4 5 Falhas Significativas  
 Intangíveis: Maravilhoso (1) 2 3 4 5 Sem Vida

## CERVEJA DO EXAME Nº 3

Subcategoria (Por extenso) Robust Porter 12B

## CERVEJA DO EXAME Nº 4

Subcategoria (Por extenso) English Barleywine 19B

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 8

Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
*Malte escuro - chocolate, toffee, caramelo escuro; sem aroma de lúpulo aparente - OK, mas um pouco de lúpulo pode dar alguma complexidade a este estilo. Ésteres são baixos, sem diacetil ou alcoóis sup. - bom. Conforme esquentada, torrado e leves ésteres aparecem.*

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 2  
 Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

*Âmbar-marrom, clara para o estilo - deveria ser marrom bem escura. Difícil de avaliar a limpidez com esta iluminação, mas parece límpida. Colarinho bege claro muito modesto se mantém razoavelmente bem.*

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 9

Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retogosto  
*Sabor seco de casca de grão devido à cevada torrada talvez? O amargor de lúpulo parece OK, mas a adstringência na parte frontal da boca é excessiva. Poderia usar uma presença de malte escuro mais robusta, porém não mais torrada. Sem lúpulo de sabor, o qual poderia ser bom ter um pouco aqui.*

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 2

Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais  
*Corpo baixo - médio, baixo para o estilo; carbo med-baixa OK para o estilo. Calor alcoólico modesto bom para o estilo. Mas... ADSTRINGENTE! Muito seca, excessivamente seca no final.*

**IMPRESSÃO GERAL** 10 5

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
*Um exemplo excessivamente seco. Pode estar usando cevada torrada - e muita - ou talvez também uma lavagem inadequada. Este é o maior prob. Adicionalmente, uma temperatura de mosturação mais alta para mais corpo e*

**TOTAL** (50 pontos possíveis) 26  
*mais lúpulo de sabor e aroma mais algo de maltes escuros não torrados podem adicionar complexidade.*

**AROMA** (conforme apropriado para o estilo) 12 10

Malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos  
*Notas de álcool, caramelo e Xerez devido ao envelhecimento, talvez. Quase um mofado que lembra celeiro adiciona interesse! O lúpulo está bastante contido, como deveria estar neste estilo. Ésteres de frutas secas, sem diacetil - bom.*

**APARÊNCIA** (conforme apropriado para o estilo) 3 3  
 Cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

*Âmbar profundo, limpidez brilhante, colarinho quase branco de bolhas finas que se mantêm bem para este estilo onde o colarinho é às vezes um problema.*

**SABOR** (conforme apropriado para o estilo) 20 14

Malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retogosto  
*Sabor de malte claro, mas com muitas notas de caramelização. Um pouco de sabor de lúpulo aparece, lembrando mais uma American Barleywine. O amargor de lúpulo é elevado o bastante para dar equilíbrio ao dulçor residual, mas não tão elevado para secar a cerveja.*

**SENSAÇÃO NA BOCA** (conforme apropriado para o estilo) 5 5

Corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, outras sensações palatais  
*Corpo médio-cheio - no estilo. Carbo. média é boa. Calor alcoólico substancial - no estilo. Dulçor persistente não é enjoativo - bom. Sem adstringência - bom.*

**IMPRESSÃO GERAL** 10 10

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias  
*Um belo exemplo do estilo mostrando muita complexidade. Um certo sabor de lúpulo pareceu um pouco elevado, mas no geral uma boa cerveja feita com muito boa técnica.*

**TOTAL** (50 pontos possíveis) 40