



HOJA DE EVALUACIÓN DE CERVEZAS

Nombre del Juez _____ Entrada _____
Juez ID _____ Categoría _____
Mail del Juez _____ Subcategoría _____

Inspección de la botella: _____				Ingredientes especiales _____							
(Tamaño de botella, tapa, nivel de llenado, remoción de etiqueta)				(Productos diferentes a malta, agua, levadura, lúpulo)							
Ranking del Juez		<input type="checkbox"/> Aprendiz		<input type="checkbox"/> Reconocido		<input type="checkbox"/> Certificado		<input type="checkbox"/> Nacional		<input type="checkbox"/> Master	
<input type="checkbox"/> Gran Master		<input type="checkbox"/> Master Honor.		<input type="checkbox"/> Honorario GM		<input type="checkbox"/> Hidromiel		<input type="checkbox"/> Provisional		<input type="checkbox"/> Pendiente	
Juez No BJCP		<input type="checkbox"/> Cervezero		<input type="checkbox"/> Somelier		<input type="checkbox"/> Cicerone		<input type="checkbox"/> Sensorial		<input type="checkbox"/> No BJCP	
Descriptor		<input type="checkbox"/> Acetaldehído		<input type="checkbox"/> Alcohólico		<input type="checkbox"/> Astringente		<input type="checkbox"/> Diacetilo		<input type="checkbox"/> DMS	
<input type="checkbox"/> Esteroso		<input type="checkbox"/> Herbaseo		<input type="checkbox"/> Light-Struck		<input type="checkbox"/> Metálico		<input type="checkbox"/> Mohoso		<input type="checkbox"/> Oxidado	
<input type="checkbox"/> Fenólico		<input type="checkbox"/> Solvente		<input type="checkbox"/> Sour/Ácido		<input type="checkbox"/> Sulfuro		<input type="checkbox"/> Vegetal		<input type="checkbox"/> Levadura	

Aroma: (Apropiado para el estilo) comentar maltas, lúpulos, ésteres y otros aromáticos		<input type="text" value="0"/> /12	
Apariencia: (Apropiada para el estilo) comentar color, claridad y espuma (retención, color, textura)		<input type="text" value="0"/> /3	
Sabor: (Apropiado para el estilo) comentar malta, lúpulo, características de fermentación, balance, final/retrogusto, etc		<input type="text" value="0"/> /20	
Sensación en boca: (Apropiado para el estilo) comentar cuerpo, carbonatación, calor, cremosidad, astringencia, otros		<input type="text" value="0"/> /5	
Impresión General: Comentar en general el placer de beber asociado con la entrada. Dar sugerencias para mejorar.		<input type="text" value="0"/> /10	
TOTAL		<input type="text" value="0"/> /50	
Extraordinaria	45-50	Ejemplo del estilo de clase mundial	
Excelente	38-44	Ejemplifica bien el estilo. Necesita ajustes menores	
Muy Buena	30-37	En general dentro de los parámetros del estilo. Algún defecto menor.	

Buena	21-29	Pérdida de marcas en el estilo y/o defectos menores
Con fallas	14-20	Sabor/aroma desagradable. Deficiencia mayor en el estilo.
Problemática	0-13	Domina un sabor/aroma desagradable mayor. Deficiencia mayor en el estilo.