



SÚMULA DE CERVEJA



http://www.bjcp.org

Programa de competição aprovado por AHA/BJCP

http://www.homebrewersassociation.org

Nome do Juiz (fôrma) _____

ID BJCP do Juiz _____

Email do Juiz _____

Use etiqueta autoadesiva

Nível ou Situação no BJCP:

- Apprentice
- National
- Honorary Master
- Juiz Provisório
- Recognized
- Master
- Honorary GM
- Nível Pendente
- Certified
- Grand Master
- Juiz de Hidromel

Qualificações fora do BJCP:

- Cervejeiro Profissional
- Certified Cicerone
- Treinamento Sensorial
- Beer Sommelier
- Master Cicerone
- Outro _____
- Não BJCP

Definição de Nomenclatura (Marque os que se aplicam):

- Acetaldeído** – Aroma e sabor como de maçã-verde.
- Alcoólico** – O aroma, sabor e efeito de calor do etanol e alcoóis superiores. Às vezes descrito como “quente”.
- Adstringente** – Aspereza prolongada, sensação de repuxamento e/ou secura no final/retrogosto; sensação áspera de grãos; sensação provocada pelas cascas.
- Diacetil** – Aroma e sabor de manteiga artificial, *butterscotch* ou *toffee*. Às vezes percebido como sensação escorregadia na língua.
- DMS (dimetilsulfureto)** – Em baixos níveis, um aroma e sabor doce parecido com milho cozido ou enlatado.
- Ésteres** – Aroma e/ou sabor de qualquer éster (frutas, aromatizantes de fruta ou rosas).
- Gramíneo** – Aroma/sabor de grama recém-cortada ou folhas verdes.
- Atingido por luz** – Similar ao aroma de um gambá.
- Metálico** – Sabor de lata, moeda, cobre, ferro ou sangue.
- Mofo** – Aromas/sabores de ranço, mofo ou bolor.
- Oxidado** – Qualquer sabor e aroma como de vinho, papelão, papel ou Xerez, ou uma combinação destes.
- Fenólico** – Especiarias (cravo-da-índia, pimenta), fumaça, plástico, fita adesiva e/ou remédio (clorofenol).
- Solvente** – Aromas e sabores de alcoóis superiores (alcoóis fusel). Similar a aromas de acetona ou *thinner*.
- Azedo/Ácido** – Acidez em aroma e sabor. Pode ser intenso e limpo (ácido láctico), ou como vinagre (ácido acético).
- Enxofre** – O aroma de ovo podre ou fósforos queimando.
- Vegetal** – Aroma e sabor de legumes cozidos, enlatados ou apodrecidos (repolho, cebola, aipo, aspargo etc.).
- Levedura** – Aroma ou sabor de pão, enxofre ou levedura.

Nº categoria _____ Subcategoria (a-f) _____ Nº Inscrição _____

Subcategoria (por extenso) _____

Ingredientes especiais: _____

Inspeção da garrafa: Tamanho, tampa, enchimento, remoção de rótulo apropriados etc.

Comentários _____

Aroma (conforme apropriado para o estilo) _____ /12

Comente sobre malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos

Aparência (conforme apropriado para o estilo) _____ / 3

Comente sobre cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura)

Sabor (conforme apropriado para o estilo) _____ /20

Comente sobre malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor

Sensação na Boca (conforme apropriado para o estilo) _____ / 5

Comente sobre corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência e outras sensações palatais

Impressão Geral _____ /10

Comente sobre o prazer geral de beber associado à amostra, dê sugestões de melhorias

Total _____ /50

GUIA DE PONTUAÇÃO	Destacado (45 - 50): Exemplo do estilo de classe mundial.
	Excelente (38 - 44): Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.
	Muito Bom (30 - 37): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
	Bom (21 - 29): Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas.
	Razoável (14 - 20): Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo. Desagradável.
	Problemático (00 - 13): Fortes aromas ou sabores indesejados predominam. Difícil de beber.

Precisão de Estilo						
Exemplo Clássico	<input type="checkbox"/>	Fora de Estilo				
Mérito Técnico						
Sem Falhas	<input type="checkbox"/>	Falhas Significativas				
Intangíveis						
Maravilhoso	<input type="checkbox"/>	Sem Vida				