NOTAS DE AVALIAÇÕES

COPA CERVEZAS DE AMÉRICA 2018

Sistema de evaluación de cervezas diseñado por
Grupo cervezas de américa SpA.

NOTAS DE AVALIAÇÕES: COPA CERVEZAS DE AMÉRICA 2018

Junto a Muntons, queremos agradecer a sua participação na Copa Cervezas de América 2018, evento realizado na cidade de Santiago. Participaram 1865 cervejas, de 394 cervejarias, oriundas de 18 países.
Como já é tradição, há 3 anos, utilizamos um sistema digital de avaliações. O sistema garante eficiência e agilidade tanto no processo de avaliação quanto na entrega dos feedbacks. Cada cerveja foi avaliada, às cegas, por um painel de 3 juízes, segundo as definições de estilo do "BJCP Style Guidelines, 2015 Edition".

Datos Cerveja

Nº de inscrição	1003
Cerveja	
Categoria	204
Sub-Categoria	21A. American IPA
Descrição	

Juíz

1) Pete Slosberg	
2) Rudy Fávero	
3) Ignacio Daneri	
Resultados	
Puntuação total	28.67
Posição da cerveja em relação ao total de cervejas na categoria	73/233
Posição da cerveja em relação ao total de cervejas na subcategoria	42/108

AROMA

DEFINIÇÂO DE AROMA PARA O ESTILO 21A. AMERICAN IPA SEGUNDO O GUÍA DE ESTILOS BJCP 2015

A prominent to intense hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. A low to medium-low clean, grainy-malty aroma may be found in the background. Fruitiness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

Juíz 1: Pete Slosberg

Malte	●●	Pão rico
Lúpulo	●●●	Terroso
Ésteres		
Fenóis		
Álcool		
Dulçor		
Acidez		
Outros		

Comentários: low aroma level- some hop aroma with a light beady aroma. No bright notes. a bit muted

Pontuação: 6/12

Juíz 2: Rudy Fávero

Malte	●●●	Caramelo, Pão rico
Lúpulo	●●●	Terroso, Ervas, Especiaria
Ésteres	●	
Fenóis	●	
Álcool		
Dulçor		
Acidez		
Outros		

Comentários: Med caramel and biscuity aroma with moderate herbal, earthy and spicy hops. Low level of fruity esters. Light peppery phenols

Pontuação: 7/12

Juíz 3: Ignacio Daneri

Malte	●●●	Caramelo, Pão rico
Lúpulo	●●●●	Cítrico, Pinho
Ésteres		
Fenóis		
Álcool	●●●	
Dulçor	●●●	
Acidez		
Outros		

Comentários: sweet malt aroma with some caramelly grainy notes in it. Hops are dominant in the aroma with some citrusy/piney character. Bit of an onion/pepper smell comes out in back

Pontuação: 6/12

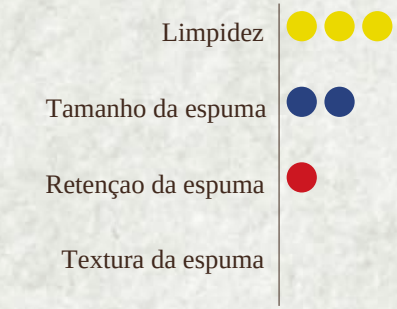
PROMÉDIO: 6.33/12

APARÊNICA

DEFINIÇÂO DE APARÊNICA PARA O ESTILO 21A. AMERICAN IPA SEGUNDO O GUÍA DE ESTILOS BJCP 2015

Color ranges from medium gold to light reddish-amber. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

Juíz 1: Pete Slosberg



Comentários: copper colored, hazy, with a head that dissipates quickly. Not much lace

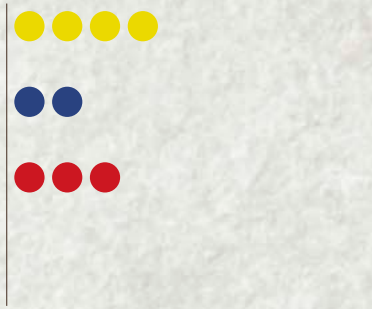
Pontuação: 2/3

Juíz 2: Rudy Fávero

Comentários: med gold with amber hue, thick off white head that is easily roused. Med level of clarity.

Pontuação: 2/3

Juíz 3: Ignacio Daneri



Comentários:

Pontuação: 3/3

Promédio: 2.33/3

SABOR

DEFINIÇÂO DE SABOR PARA O ESTILO 21A. AMERICAN IPA SEGUNDO O GUÍA DE ESTILOS BJCP 2015

Hop flavor is medium to very high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to very high hop bitterness. Malt flavor should be low to medium-low, and is generally clean and grainy-malty although some light caramel or toasty flavors are acceptable. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Dry to medium-dry finish; residual sweetness should be low to none. The bitterness and hop flavor may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

Juíz 1: Pete Slosberg

Malte	●●	Pão rico
Lúpulo	●●●●	Terroso
Ésteres	●●	
Fenóis		
Dulçor		
Amargor		
Álcool		
Acidez		
Aspereza		
Outros		
Outros		

Equilíbrio

Malte — Equilibrado — Lúpulo

Comentários: starts dry and malty and then quickly stays dry and becomes hoppy in flavor and bitteess and builds through the finish. Finishes a bit harsh. the flavors are muted with no bright notes. the beer is getting old

Pontuação: 8/20

Juíz 2: Rudy Fávero

Malte	●●	Granulado, Caramelo, Pão rico
Lúpulo	●●	
Ésteres		
Fenóis		
Dulçor		
Amargor		
Álcool		
Acidez		
Aspereza		
Outros		
Outros		

Equilíbrio

Malte — Equilibrado — Lúpulo X

Comentários: light grainy sweet malty flavor with a moderate level of caramel and biscuit malt. Hops are moderate , herbal and earth with a touch of grapefruit.

Pontuação: 8/20

Juíz 3: Ignacio Daneri

Malte	●●●	Caramelo, Pão rico
Lúpulo	●●●●	Cítrico, Ervas, Pinho
Ésteres		
Fenóis		
Dulçor	●●●	
Amargor	●●●●	
Álcool	●●●●	
Acidez		
Aspereza	●	
Outros		
Outros		

Equilíbrio

Malte — Equilibrado — Lúpulo X

Comentários: sweet bready caramel malt flavor, the hops flavor is piney and citrusy. Bitternes is medium high that leaves a dry finish. Alcohol is medium high, leaves a warmth in the mouth. bitter aftertaste

Pontuação: 13/20

PROMÉDIO: 9.67/20

Sistema de evaluación de cervezas diseñado por
Grupo cervezas de américa SpA.

SENSAÇÃO NA BOCA

DEFINIÇÂO DE SENSAÇÃO NA BOCA PARA O ESTILO 21A. AMERICAN IPA SEGUNDO O GUÍA DE ESTILOS BJCP 2015

Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

Juíz 1: Pete Slosberg

Corpo	
Carbonataçao	
Calor	
Cremosidade	
Adstringência	

Comentários: medium body with medium carbonation. a harsh finish, almost astringent is noticeable

Pontuação: 4/5

Juíz 2: Rudy Fávero

Corpo	🟡🟡
Carbonataçao	🔵🔵
Calor	
Cremosidade	
Adstringência	🟢

Comentários: Carb is moderately low with a med body and a slight bitter astrengency.

Pontuação: 4/5

Juíz 3: Ignacio Daneri

Corpo	🟡🟡🟡
Carbonataçao	🔵🔵
Calor	🔴🔴🔴
Cremosidade	
Adstringência	🟢

Comentários: bit astringet and the bitter last too long

Pontuação: 4/5

PROMÉDIO: 4/5

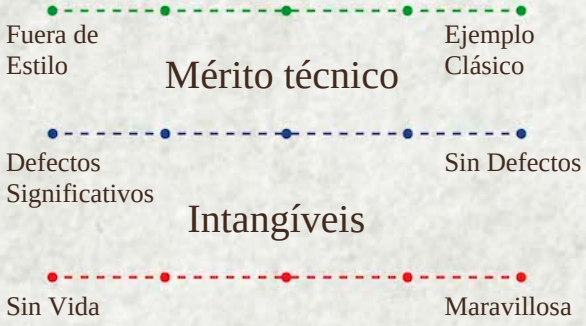
IMPRESSÃO GERAL

DEFINIÇÂO DE IMPRESSÃO GERAL PARA O ESTILO 21A. AMERICAN IPA SEGUNDO O GUÍA DE ESTILOS BJCP 2015

Una American Pale Ale decididamente lupulada y amarga, moderadamente fuerte, exhibiendo variedades de lúpulos americanos modernos o del Nuevo Mundo. El balance es hacia el lúpulo, con un perfil de fermentación limpio, final seco y malta de soporte limpia, que permite a una creativa gama de carácter a lúpulo brillar a través de ella.

Juíz 1: Pete Slosberg

Precisão de estilos



Comentários: muted aromas and flavors. beer is aging. Harsh finish is not good

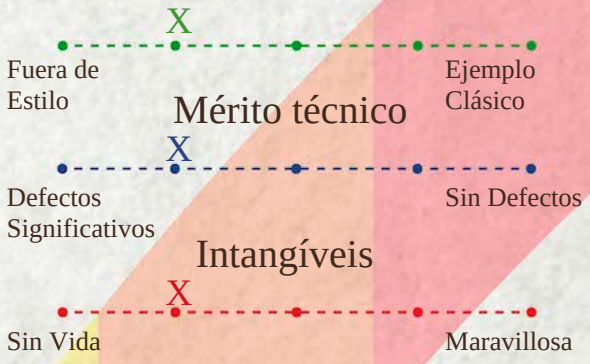
Falhas*: Adstringente, Oxidaçao

Pontuação: 6/10

Pontuação total: 26/50

Juíz 2: Rudy Fávero

Precisão de estilos



Comentários: Overall a nice beer for the style, the caramel profile is a little to high though and gives a slight oxidiation sensation but its likely just the malt. There is also a slight astringent bite at the end

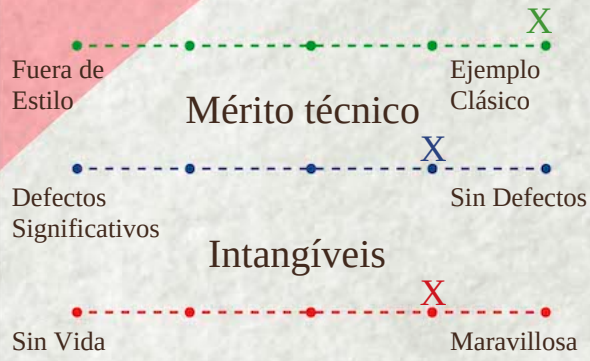
Falhas*: Adstringente

Pontuação: 7/10

Pontuação total: 28/50

Juíz 3: Ignacio Daneri

Precisão de estilos



Comentários: the caramel character is too strong for the style. Bitternes last a long time.Changing the malt mix could help.

Falhas*: Alcoólico, Adstringente

Pontuação: 6/10

Pontuação total: 32/50

Guia de Puntuaçao

Destacado	(45-50):	Exemplo do estilo de classe mundial
Excelente	(38-44):	Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes
Muito Bom	(30-37):	Dentro dos parâmetros do estilo, falhas mínimas
Bom	(21-29):	Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas
Regular	(14-20):	Sabores indesejados ou muito fora de estilo
Problema	(0-13):	Aromas ou sabores indesejados predominam

PROMÉDIO: 6.33/10

PONTUAÇÃO TOTAL PROMÉDIO: 28.66/50

Sistema de evaluación de cervezas diseñado por

Grupo cervezas de américa SpA.

IMPRESSÃO GERAL

Fonte: https://www.bjcp.org/faults.php

Defeito	Característica	Solução Possível
Alcoólico	*Picante, calor do álcool e dos alcoóis superiores.*	Baixa temperatura de fermentação. Tente usar uma cepa de fermento menos atenuante. Verifique a saúde do fermento. Use menos fermentáveis. Use menos açúcar (adjuntos). Verifique possíveis infecções. Aumente a temperatura de brasagem. Deixe a cerveja maturar um pouco mais antes de consumir.
Adstringente	*Com taninos, Dureza no palato*	Não lave demais o bagaço. Não moa demais os grãos de malte. Não deixe que vá grãos para a fervura ou que a temperatura de brasagem ultrapasse os 80º C. Não lave o bagaço com água acima dos 80º C. Não lave o bagaço com água com o pH acima de 6. Use água com baixo conteúdo de sulfatos. Diminua a quantidade de malte escuro. Evite o excesso de temperos que tenham cascas ou talos (Ex. Aniz e Canela).
Oxidaçao	*Papel, papelão*	Verifique se foi introduzido oxigênio durante a transferência para o fermentador secundário. Não exponha a cerveja durante o engarrafamento. Verifique se as tampinhas ou selos dos barris/post-mix estão em bom estado. Encha os barris/post-mix com CO2 antes de encher com cerveja. Armazene a cerveja no frio. Beba sua cerveja bem fresca.

MEDALS COPA CERVEZAS DE AMÉRICA 2018

País	Ouro	Prata	Bronze	Total de Medalhas	Cervejas Inscritas	Total de Cervejarias
Argentina	15	12	15	42	426	95
Brasil	12	24	31	67	626	123
Estados Unidos	5	4	4	13	134	27
Costa Rica	5		2	7	36	12
Chile	4	6	8	18	196	64
Mexico	3	5	5	13	106	29
Ecuador	2			2	21	6
Perú	1	1	2	4	22	7
Paraguay		1	1	2	21	5
Colômbia		1		1	25	9
Panamá		1		1	33	5
Venezuela					9	5
Uruguai					8	2
Puerto Rico					6	1
Honduras					5	1
Guatemala					4	1
Espanha					4	1
Lituânia					3	1
Total	**47**	**55**	**68**	**170**	**1685**	**394**

Coorganizador

Muntons
Passionate about malt

Auspiciador Plata

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

rastal

Auspiciador Bronce

Mahou
DESDE 1890

PATAGONIA MALT

KRONES

YCHHOPS

LALLEMAND

TEQ
CHILE