

BJCP MANUAL DE COMPETICION



Copyright © 2015, BJCP, Inc.

*La BJCP concede los derechos de copia para competiciones
BJCP o para propósitos educacionales y de entrenamiento de jueces.
Resto de derechos reservados*

See our website www.bjcp.org for updates

**Luann Fitzpatrick
Gordon Strong
David Houseman
Mike Dixon**

**Traducción no oficial:
Angeline Drouant, Roberto Lorite, Edoom, Talavera, Esteban, Manueljim & Luisal
(ACCE)**

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	3
Trasfondo: BJCP	3
REVISION DEL PLAN DE COMPETICIÓN	4
Requerimientos de la competición:	4
Roles en la competición:	5
EMPEZANDO	7
Seleccionar un lugar para la competición	7
Estableciendo una fecha	8
Elegiendo un nombre	8
Registro y publicidad	9
Reglas y bases.....	9
Trofeos	12
Obtención de patrocinios.....	12
Reclutar jueces	13
Estimación del número de jueces necesarios	13
Reclutar Ayudantes (Stewards).....	15
Elegir el software para la competición.....	15
Crear etiquetas con el número de entrada	16
Desembalaje y clasificación.....	16
PREPARANDO LA COMPETICION	21
Recopilación de lo esencial	21
Documentos necesarios	21
Creación de Rondas y Asignación de Jueces	23
Alimentando a los Jueces y Ayudantes (Steward).....	26
Vasos o copas	26
EL DÍA DE LA COMPETICIÓN	29
Preparándose para empezar	29
Calibrar o no calibrar.....	30
Evaluar una misma categoría por más de un equipo.....	31
Evaluación continuada, o “cola de jueces”	31
La limpieza después de la competición.....	32
La ronda Final (BOS)	32

Al final del día.....	35
Glosario	36

INTRODUCCIÓN

Elaborar cerveza en casa ha evolucionado y cambiado con los años. Ha pasado de ser una tarea necesaria en los días antiguos a un hobby y hasta una obsesión en la actualidad. La humanidad tiene la tendencia a ser competitiva, por lo que no es una sorpresa que la elaboración de cerveza en casa y la competición vayan de la mano. Desde 2006, la Asociación de cerveceros caseros americanos (AHA) y el programa de certificación de jueces de cerveza (BJCP) se combinan para patrocinar el Sanctioned Competition Program (SCP) de AHA/BJCP y han sido responsables de juzgar y supervisar los concursos de los cerveceros caseros. Con el aumento de interés en la cerveza casera, también ha habido un aumento en el número de competiciones que están disponibles. Aunque puede haber muchas maneras de organizar y ejecutar un concurso, hay algunas estrategias y técnicas que han demostrado gestionar una competición eficiente y cordial en su funcionamiento. Estas ideas se describen en detalle para ayudar a cualquier persona interesada en organizar una competición nueva o existente. Esta guía está configurada para pasear al lector a través de un concurso paso a paso, desde la fase de planificación hasta el reporte final de los resultados a la BJCP. Esperamos que esta guía resulte útil para usted, si usted es un principiante o un veterano organizador.

Trasfondo: BJCP

La BJCP examina y certifica a jueces expertos en evaluar y juzgar la cerveza y los productos fermentados, hidromiel y sidra. Los detalles del programa BJCP pueden encontrarse en la guía de estudio de examen. Para resumir, los jueces asumen diferentes rangos dentro del programa, estos son: *reconocido, certificado, nacional, maestro y nivel de gran maestro*. Los jueces reciben puntos de experiencia al participar en las competiciones y estos suben de nivel (rango) conforme ganan experiencia y muestran mayor conocimiento.

REVISION DEL PLAN DE COMPETICIÓN

La planificación y ejecución de una competición de alta calidad que proporciona buena información a los participantes y su disfrute es un trabajo duro. Hay un gran número de tareas que necesitan ejecutarse competentemente o que puede estropear un concurso. Esta sección ofrece una breve descripción de algunas de estas importantes tareas. El resto del documento aborda estas tareas y otros detalles.

Cada competición cuenta con un **organizador** que es responsable de reunir a los participantes, supervisar todos los aspectos de planificación y ejecutar un concurso, prestando atención a todos los detalles y atar los cabos sueltos después. El organizador puede trabajar solo o con el apoyo de un comité. En general, el organizador y/o el personal seleccionan un lugar, fijan una fecha, determinan las normas y reglas específicas de la competición, establece tarifas de entrada, registros de la competición con el BJCP y promocionan el evento. Los elementos necesarios para la competición y premios se compran, **jueces y ayudantes (stewards)** son reclutados y confirmados y las entradas son registradas, recibidas, desempaquetadas, clasificadas y almacenadas hasta el día de la competición. Luego se introduce información en la base de datos que se usa para juzgar y administrar las asignaciones que se deben fijar. Si hay un servicio de comida durante la competición, los detalles necesitan ser gestionados y confirmados por adelantado. En el día de la competición, la sala de la cata debe organizarse, registrar a los jueces, ordenar las entradas y entregarlas a los equipos de jueces adecuados, que luego juzgaran en el formato de cata ciega. Los ganadores deben establecerse por categoría y se deben entregar los premios a los ganadores seleccionados. Al cierre de la competición, la sala debe ser devuelta a su estado original, todos los documentos recogidos e introducidos en la base de datos de seguimiento, y todos los enseres se recogerán y almacenarán listos para su uso futuro. Finalizado el concurso, todos los reportes de evaluación con sus marcas y premios deben enviarse a los cerveceros y cumplimentar el informe de la competición BJCP online en tiempo y forma.

Requerimientos de la competición:

Todos los concursos deben acordar seguir unos requisitos básicos para ser juzgados por la AHA/BJCP. Estos requisitos son los siguientes:

- La cata debe ser a ciegas. Los jueces no se deben conocer la identidad del cervecero o el participante.
- Las cervezas deben ser juzgadas dentro de los estilos publicados. La versión más reciente de la referencia de estilo BJCP es el estándar por defecto, pero pueden utilizarse otras directrices publicadas mientras jueces y participantes utilicen los mismos criterios.
- El feedback debe presentarse al cervecero/participante de cada cerveza presentada. La hoja de cata de BJCP es lo recomendado pero no es obligatoria. Estas anotaciones, deben remitirse lo antes posible a los participantes.
- Las evaluaciones deben ser justas y equitativas para todos los participantes. Deben determinarse normas comunes, y aplicarlas consistentemente. Ideas para estas normas pueden encontrarse en la sección titulada "Reglas y regulaciones" más adelante en este documento.

- Los informes de la competición debes presentarse puntualmente a la BJCP utilizando el sistema de informes de BJCP o enviando un archivo de datos en un formato exportable aprobado por el BJCP (esto suele ser realizado sólo mediante el uso de un software de apoyo). No presentar este *informe de competición* por el organizador puede ser causa de veto en el registro para posteriores competiciones.
- Un panel de cata (jurado) debe tener un mínimo de dos jueces y un máximo de cuatro, incluyendo a cualquier juez no-BJCP, jueces provisionales o en formación.
- La política de privacidad de BJCP debe ser seguida, particularmente al tratar los datos obtenidos del BJCP. Los datos facilitados por el BJCP sólo deben utilizarse con arreglo a la política de privacidad de BJCP. Estos solamente pueden utilizarse para fines de la competición registrada. No puede ser usados para fines ajenos a BJCP o ser compartidos con terceras partes.
- Estas reglas podrían cambiar eventualmente; compruebe el website BJCP para las normativas actuales. Como se puede ver, hay relativamente pocas reglas para el funcionamiento de la competición. Los organizadores tienen amplia libertad en la creación de una experiencia única y son totalmente responsables de sus actos según los principios generales de la SCP.

Roles en la competición:

Muchas competiciones exitosas se han organizado y dirigido con un único organizador, pero a menudo es más fácil cuando el organizador es parte de un Comité, esto es especialmente cierto para las grandes competiciones. Si esto es así, se comparten las múltiples tareas y no se sobrecarga de trabajo ningún miembro. Esto exige que exista un coordinador que se encargue de la coordinación y comunicación con los demás. El comité puede ser tan grande como el organizador considere que es apropiado en función del tamaño de la competición, recursos de personal disponibles, cantidad de trabajo y la cantidad de tiempo disponible para dedicar a la planificación.

El número de puntos de experiencia concedidos varía en función del tamaño de la competición. Ver *BJCP puntos de experiencia* en la página de reglas para más detalles. Las tareas que realizan los miembros del personal también pueden variar según el número de miembros, sus capacidades y la cantidad de trabajo que el organizador quiere asumir directamente. Un ejemplo de un equipo funcional incluye organizador, registrador, juez director y administrador principal. Cada uno de estos tiene tareas específicas a realizar antes, durante y después de la competición. Las funciones a realizar son lo que es importante, no necesariamente quien las hace; por lo tanto, las tareas pueden combinarse en una forma que funcione para tu club o grupo. Estas funciones se describen brevemente a continuación:

- **Organizador:** el organizador es básicamente el responsable de la planificación y ejecución del concurso, y debe asegurarse de que todos los aspectos de la competición se realicen en tiempo y según las reglas. Algunas de las obligaciones serían: asignar la fecha de la competición (que se puede ser acordada antes con el staff), asegurarse de que el sitio dispone de todo lo necesario, registrar la competición con el BJCP, publicitar la competición, establecer las bases, establecer (y solucionar posibles problemas) el proceso de recepción, conseguir los premios, responder las preguntas y supervisar el progreso de las tareas del resto de personal. Durante la competición, el organizador debe supervisar de forma global o específica, según se necesite. Después,

el *informe de competición* debe completarse y presentarse a el BJCP. Se deben enviar las hojas de cata con las puntuaciones y los premios a los participantes. Cualquiera de las tareas anteriores se pueden delegarse o repartirse entre otros miembros del staff

El organizador no debería juzgar, pero puede ayudar en caso de emergencia siempre que no tenga conocimiento de la asociación entre las entradas y los participantes. En cualquier caso, no se conceden puntos adicionales al organizador por juzgar o asumir cualquier otro rol. Los puntos de organizador son los únicos *puntos de experiencia* que se le otorgan.

- **Secretario (Registrar):** Este colaborador debe mantener la base de datos de cervezas registradas en el concurso. Esta base de datos debe incluir información sobre la cerveza, el pago, números de entrada y resultados. En el día de la competición, el *secretario* debe ir comprobando las cervezas (si se lo permite el ritmo de la competición) e ir recogiendo las puntuaciones y ganadores en la base de datos. Esta persona no debe juzgar en el concurso y no puede filtrar esta información a ninguno de los jueces. Debe también estar coordinado con el *organizador* y/o compartir responsabilidades con el *Juez Director*.
- **Juez Director:** Este miembro del staff se encargará de reclutar a los jueces y de asignarles a las *categorías* específicas, determinará que categorías se deben combinar o dividir y asignará horarios de cata. Durante la competición, el *juez director* asignará a jueces según sea necesario para cubrir mesas y determinará que jueces serán los responsables de la ronda final (BOS Best-of-Show). El Juez Director puede participar en la cata también, siempre que no tenga conocimiento de la asociación entre las cervezas y los participantes, y que esto no interfiera con los deberes directos de su rol.
- **Ayudante principal (Head Steward)** – Esta persona es esencialmente el gerente de operaciones de la competición y encargado de llevar a cabo toda la logística de la misma. Este indica y asigna tareas de logística al resto de *personal ayudante* (stewards), de la competición. Durante la competición, el *Ayudante Principal* es responsable de todas las cervezas que entran y salen de las neveras, debe coordinar las tareas de los otros Ayudantes (stewards), asegurarse que las cervezas son perfectamente ordenadas en tandas y entregadas en la mesa de jueces que corresponda. Debe asegurarse que la documentación está correctamente cumplimentada antes de dársela al secretario para ser introducida en la base de datos. El *Ayudante principal* es a menudo el enlace entre los jueces, el *organizador* y el *secretario*, resolviendo las dudas y los problemas que sean necesarios. En los concursos pequeños, el *organizador* puede realizar esta función directamente. El *Ayudante principal* puede o no realizar las tareas de camarero durante la competición, dependiendo de su tamaño y del tiempo que disponga para ellas. Algunos concursos también crean un rol de *bodeguero* para gestionar las cervezas y la nevera y para permitir que el *organizador* se dedique a otras tareas.

Se pueden delegar tareas individuales y/o los roles se pueden combinar, compartir e incluso dividir, Pero todos los papeles deben ser tratados para poder ejecutar con éxito la competición.

EMPEZANDO

Independientemente de que vuestra competición la gestione un comité o un organizador único, una variedad de tareas tendrán que estar preparadas a tiempo. La primera de ellas es decidir cuándo y dónde tendrá lugar la competición. Estas tareas no son tan simples como puede parecer al principio. Se requiere mucho trabajo para encontrar el lugar y hora ideales para llevar a cabo la competición. Es importante darse cuenta de que no todos los sitios y fechas son iguales.

Seleccionar un lugar para la competición

Cuando se busca un sitio para la competición, ciertos factores se tienen que tomar en consideración, incluyendo el espacio, las comodidades, la localización, el precio y la posibilidad de llevar cervezas caseras a las instalaciones. También es posible tener problemas legales, particularmente si el sitio de la competición no tiene una licencia de licores – verifique las leyes locales antes de proceder. Incluso las competiciones pequeñas tienden a ocupar bastante espacio, con lo cual una gran sala o una zona abierta con mucha luz, preferiblemente natural, es necesaria.

El sitio tiene que ser de fácil acceso, caminando, en coche o en transporte público. Un sitio lejano, a pesar del tamaño o de las comodidades, seguramente no va a atraer un número adecuado de jueces para una competición de calidad.

El espacio tiene que estar disponible el tiempo suficiente para evaluar todas las entradas (cervezas).

Dependiendo del número de cervezas, puede tardar ocho horas o más.

Las comodidades disponibles en un sitio son críticas para el éxito de una competición. El sitio tiene que ser capaz de proporcionar una sala privada para evaluar, que sea lo suficientemente grande para acomodar todas las sillas, mesas, y las personas necesarias según el tamaño de la competición.

Las mesas disponibles para la sala tienen que ser lo suficientemente grandes para acomodar todas las cervezas, los suministros para evaluar, el papeleo, y todavía proporcionar a cada juez el espacio personal para llevar a cabo la tarea de evaluar de manera cómoda. La sala misma necesita tener una buena iluminación, preferiblemente luz natural, silenciosa y libre de olores fuertes tales como el humo, olores a cocina, productos de limpieza y olores a bar o elaboración de cerveza.

El sitio tiene que tener un espacio fresco, adecuado para almacenar todas las cervezas, y la capacidad de recibirlas en las instalaciones y conservarlas por hasta dos o tres semanas. Es recomendable una cámara frigorífica para todas las competiciones salvo las más pequeñas. Las neveras portátiles pueden ser utilizadas durante las competiciones, siempre y cuando las cervezas estén guardadas en una cámara frigorífica en las instalaciones. La proximidad de la cámara frigorífica a la sala del jurado y el acceso ilimitado a la cámara el día de la competición son también críticos.

Un número suficiente de mesas y sillas tienen que estar disponibles para evaluar, o la capacidad de traerlas es importante.

También se tiene que tener un sitio para tirar las cervezas abiertas y acceso a agua potable o/y agua embotellada. Agua y vasos tienen que estar exentos de cloramina u otros olores a desinfectante. Los baños también tienen que ser adecuados y fácilmente accesibles.

La mayoría de las competiciones operan dos sesiones, mañana y tarde, con una pausa para comer al mediodía. Se tienen que prever 2 horas y media por sesión, una hora para la comida, una hora de trabajo de preparación antes de la competición, y media hora de limpieza al finalizar la competición.

El sitio debe estar disponible el tiempo suficiente, sin prisas. Si la competición va a tomar la mayor parte del día, el sitio tiene que tener los medios para proporcionar comida, sea preparada en el sitio mismo o traída de fuera. Un buen candidato para acoger una de estas competiciones, puede ser un brewpubs, una cervecería, y bares o restaurantes con salas de banquete o salas de reuniones.

Excepto si la financiación de la competición es ilimitada, el precio juega un papel importante en la selección de la sala. Busque salas que pueda negociar el precio de la sala si la comida se compra allí, o las que estén dispuestas a proponer un descuento o algún tipo de acuerdo. Las micro-cervecerías y brewpubs generalmente apoyan la comunidad de cerveceros caseros, están frecuentemente dispuestos y son capaces de trabajar con los organizadores para dejar sus instalaciones a un precio asequible. Si están ubicados en su zona, estos establecimientos pueden ser una primera opción muy buena. Las salas de banquetes o de reuniones en los restaurantes, salones de actos o centros comunitarios son otras opciones que considerar.

Estableciendo una fecha

Elegir una fecha no es tan simple como abrir su calendario y apuntar un sábado. Para tener un número suficiente de jueces de calidad que ofrezcan su tiempo para su competición, es importante encontrar una fecha en la cual no haya otras actividades que podrían competir a nivel de asistencia. Si tiene alguna fecha en la cabeza, verifique que no haya otra competición u otro evento cervecero grande previsto para aquel fin de semana, o los fines de semana anterior y posterior. Verifique el calendario de concursos BJCP para determinar si otros concursos están previstos. Los jueces son a menudo reticentes a trabajar en concursos dos fines de semana seguidos. Evite también los fines de semana de vacaciones. Si depende de jueces que vienen de fuera, extienda su búsqueda para incluir las zonas de las cuáles vienen los voluntarios.

Una vez tenga algunas fechas en mente, elija una sala que esté disponible para todo el tiempo que necesite, o empiece por elegir varias fechas en el sitio elegido antes de ver qué fecha no tiene evento cervecero.

No esté tentado de elegir una fecha en firme y encontrar una sala disponible para esta fecha. Se tendrá probablemente que llegar a un acuerdo sobre las instalaciones, el cual comprometerá la calidad general de la competición.

Evite los fines de semanas en los cuales un festival cervecero o cualquier otro evento cervecero tienen lugar. Considere los eventos deportivos y cualquier otra actividad de gran envergadura que podría impactar el tráfico o el aparcamiento. Guarde en mente que cualquier otro evento (no necesariamente cervecero) impactará la disponibilidad de los jueces.

Eligiendo un nombre

La nueva competición necesita un nombre. Este nombre será utilizado para registrarlo en la BJCP. Puede ser algo simple tal como usar el nombre de la organización seguido por la palabra "reto", "copa". O puede ser más creativo, como utilizar un juego de palabras o algo relacionado con el logotipo de la organización. Cuando sea posible, es interesante pedir la colaboración de los miembros. Un concurso para dar nombre a la competición es una manera divertida y fácil de cumplir con esta tarea.

Registro y publicidad

Una vez la sala y la fecha han sido elegidas, la competición tiene que estar registrada, usando el sistema de registro BJCP:

http://www.bjcp.org/apps/comp_schedule/competition_schedule.php8

El alta se tiene que hacer por lo menos 90 días antes de la fecha de la competición y se hace online. Hay una pequeña cuota de admisión (actualmente 30 dólares) asociados al registro que se paga a través de PayPal.

Una vez registrada, la competición será añadida a los calendarios AHA y BJCP, ambos online y en la revista Zymurgy, si se ha dado de alta con la antelación suficiente.

La visibilidad en el calendario BJCP o en el sitio web de su organización no es suficiente para que los cerveceros caseros se interesen en su competición. Se tiene que realizar un trabajo de fondo para que se extienda la voz. Crear un flyer y enviarlo por correo/por email a todos los clubs de cerveceros caseros de su zona, o estado, o región es un buen comienzo. Un simple email con flyer también puede funcionar, pero no hay nada como un impreso para distribuir durante sus encuentros. Una lista de los clubs de cerveceros caseros está disponible en el sitio web de la American Homebrewers Association. Tener flyers disponibles en las tiendas locales de cerveza casera, y publicar en las revistas relacionadas con el mundo de la cerveza tal como Brew Your Own, abrir hilos en los foros de la AHA o BJCP también pueden ayudar.

Tras registrar su competición, va a recibir por email su identificador y contraseña para rellenar el informe de organizador. Adjunto al email van a proporcionar una hoja Excel con los jueces BJCP en activo y su contacto para que pueda enviarles un email o llamarles para que evalúen en su competición. Tras el primer año, generar interés será bastante más fácil. Los emails se podrán enviar a los participantes del año anterior además de a los clubs de la zona. Si los participantes estuvieron satisfechos con su experiencia en su competición, probablemente querran volver y traer a sus amigos. El boca a boca es una gran publicidad.

Reglas y bases

Una sociedad civilizada no puede funcionar sin reglas y tampoco lo puede hacer una competición de cerveza casera. Las reglas dan pautas que seguir a los cerveceros cuando entran en la competición, y ayudan a hacer funcionar la competición de manera fluida. Las reglas y normativas se tienen que publicar en un lugar donde se pueda acceder por las personas que quieran entrar en la competición. Una vez las bases estén en marcha, se tienen que seguir. Cuando un tratamiento especial se da a un participante o a una situación, los demás participantes se enteran rápidamente, y esto genera expectativa de favores similares. Con lo cual es mucho más fácil seguir las reglas que se han puesto en marcha.

La BJCP deja a los organizadores una cierta libertad al poner en marcha las reglas específicas que considere. Esto puede crear una experiencia interesante y única. Le detallamos a continuación las mayores decisiones que se tienen que tomar para crear las reglas para su competición:

- **Tipo de competición:** La mayoría de las competiciones aceptan todos los estilos de la BJCP con las pautas más recientes, aunque algunas no incluyen el hidromiel o la sidra. Otros concursos están más especializados y pueden aceptar únicamente un estilo de cerveza como por ejemplo las cervezas de densidad alta. Algunos clubs agregan una categoría destacada aparte de las demás y/o para aumentar el nivel de diversión. A menudo estas categorías extras están relacionadas con nombres como “Amenaza del Monasterio” para estilos específicos de alta densidad, la “calabaza destrozada” para el peor premio de la competición, etc.

- **Idoneidad de las cervezas:** En general, los concursos de cerveza casera están abiertos a todos los cerveceros caseros que elaboran con su equipo casero. Las cervezas elaboradas en instalaciones comerciales con equipos comerciales, habitualmente no están autorizadas. Los cerveceros profesionales son a veces excluidos, incluso si elaboran en equipos caseros. Los concursos pueden limitar los participantes a únicamente los miembros de su club local o residentes del estado, pero es decisión de cada organizador. La BJCP puede ser válida en los concursos de cervezas fabricadas de manera comercial, mientras las reglas de BJCP sean aplicadas.
- **Número de botellas por entrada:** Como mínimo, se necesitan dos botellas para poder evaluar; una para la sesión inicial en la cual la cerveza es catada y se le da una nota, y otra botella para la sesión Best-of-Show (BOS) en la cual las mejores cervezas de cada categoría se encuentran y un campeón general es elegido (si existe un BOS para la competición). Cuando el número de cervezas de una sola categoría exceda 8 o 10, la categoría debería ser dividida entre dos o más si fuese necesario.
Para determinar las mejores cervezas de cada una de las categorías, hasta tres entradas de cada ronda podrían pasar a un mini-Best-of-Show (mini-BOS. Una especie de semifinales). Se elegirá un panel compuesto de los mejores dos o tres jueces para las rondas finales y seleccionarán las cervezas que mejor representen el estilo particular, premiando las primeras tres. La cerveza que queda en la botella de la tanda inicial puede ser utilizada para el mini-BOS, pero tiene que ser rechapada inmediatamente después de servirla. Si, en estas situaciones un sabor fresco es deseado, una tercera botella sería utilizada. Esto, no obstante, requeriría que todos los participantes envíen tres botellas por si acaso. Una cosa que hay que considerar cuando se decide pedir 3 botellas es el coste adicional de envío para los cerveceros, el espacio necesario para las botellas extras, y el número significativo de botellas sin abrir al final de la competición.
- **Tamaño de la botella:** Las botellas de 10 a 14 onzas (30 a 40 cl) es el estándar más práctico para guardarlas en las cajas estándar de cerveza. Las botellas demasiado grandes o cuya forma que no cabe en las cajas estándar no están generalmente autorizadas, las botellas demasiado grandes son difíciles de almacenar y pueden llegar a romperse. No obstante, las botellas más grandes (500, 650 o 750ml) están a menudo autorizadas para el hidromiel, sidras y ciertos estilos de cerveza. Cualquier letra o dibujo en las chapas tiene que estar totalmente tapado con rotulador para conservar el anonimato. Una fuente en relieve en las botellas generalmente no es un problema, y el color de la botella no tiene que importar mientras no se pueda asociar una cerveza con un cervecero específico. Algunos concursos no permiten que se utilicen las botellas de tapón mecánico. Algunos concursos aceptan las cervezas en cualquier formato, lo cual beneficia a los cerveceros que embarrilan su cerveza.
- **Precio de la entrada:** Algunos concursos tienen un precio único sin tener en cuenta el número de cervezas que una persona presenta. Otros concursos utilizan un descuento para varias entradas, en los cuáles una entrada tiene un precio fijo y las demás cervezas tienen un precio reducido. El ahorro es típicamente de un dólar por entrada. Otros concursos tienen un precio por un número específico de cervezas, siendo gratis las demás entradas. Nadie quiere perder dinero en una competición, con lo que las tarifas tienen que compensar los costes previstos, sin ser prohibitivamente caro para los cerveceros. Compruebe los precios de otros concursos en su zona antes de fijar un precio y ser competitivos. Pedir mucho en una competición, sobre todo si es nueva, va

a disuadir a los cerveceros. Las tarifas típicas van de 5 a 7 dólares por entrada a fecha de hoy.

- **Fechas límite:** Se les da generalmente a los cerveceros unas cuatro semanas para inscribir sus cervezas online. Al final de las cuatro semanas, el enlace para las inscripciones o el formulario se tiene que quitar del sitio web para evitar la creación de entradas tardías. Para poder conservar bien las cervezas, el almacenamiento de estas debe ser el mínimo posible, la aceptación de las cervezas en los puntos de entrega debería estar limitada a unas pocas semanas. El periodo es generalmente la última o las dos últimas semanas previas a la fecha del desempaque. Por comodidad y para ahorrar gastos de envío a los cerveceros, se pueden habilitar varios puntos de entrega. Unas opciones buenas para este servicio son las tiendas de cerveza locales o las salas de encuentro de los clubs locales.
- **Límite de entradas:** La popularidad de la cerveza casera hace que los concursos sean cada vez de un tamaño más grande. Si se descontrola, muchos concursos acabarían con más entradas de las que se pueden evaluar en sus sesiones. Si está restringido con el número de días, sesiones, jueces disponibles, tamaño de la sala o cualquier otro factor, considere introducir un límite al número total de entradas que la competición va a aceptar. Monitorice las entradas y corte el registro cuando el límite se ha alcanzado. Asegúrese de publicitar este límite en su web para que los participantes no se sorprendan.
- **Entradas tardías:** Cualquier entrada recibida después de la fecha límite está considerada como tardía. El organizador o comité necesita saber cómo va a gestionar estas entradas. Aceptarlas en la competición con pleno derecho es una opción, pero hace fracasar el objetivo de tener una fecha límite. Otra opción es incluir las entradas en la competición, pero el hecho de ser tardías las hace no aptas para ganar premios o estar incluidas en el BOS. Otra opción es no incluirlas en la competición para nada. En cualquier caso, las reglas tienen que ser claramente explícitas en este punto y el cervecero debe ser informado de cómo sus cervezas serán tratadas si se consideran entradas tardías.
- **Entradas de último momento:** Tener que etiquetar entradas y dejarlas con otras cervezas de su categoría unos minutos antes de evaluar representa mucho trabajo y puede ser muy estresante. Cuando hay muchas entradas de último momento, procesarlas y dejarlas en su sitio puede retrasar el principio de la competición, con lo cual la competición empieza mal. La diferencia de temperatura entre las entradas de último momento y las que llevan almacenadas en la cámara frigorífica durante días puede ser significativa. Esto puede afectar las características de las cervezas y afectar el proceso de evaluación. Es por ello que algunos concursos no aceptan las *entradas de último momento*. Otros concursos aceptan las entradas de último momento de jueces viniendo de otras zonas como agradecimiento por su apoyo y ayuda... Todas las demás entradas deberían ser enviadas o entregadas antes de la fecha límite establecida. Note que las *entradas de último momento* únicamente se refieren a las que llegan en el último momento. Todas tienen que estar dadas de alta a tiempo y el pago recibido como cualquier otra entrada.
- **Hidromiel o no hidromiel:** Algunas personas tienen problemas en aceptar la posibilidad de hidromiel o sidra en una competición de cerveza. Para algunos es aún más problemática la posibilidad de tener una hidromiel o una sidra como ganadoras de una competición de CERVEZA. Estas preocupaciones han resultado que en que algunos

concursos únicamente se acepten cervezas. Otras competiciones realizan un BOS separado para hidromiel y sidra. En cualquier caso, las reglas y normativas tienen que estar claras sobre cómo se va a gestionar y si son o no aceptadas.

- **Premios:** Las bases, generalmente incluyen una declaración sobre los premios. Frecuentemente hay una primera, segunda y tercera plaza en cada categoría y un ganador total, Best-of-Show. Algunos concursos incluyen un premio para el segundo Best-of-Show, y otros también tienen un premio para el tercero. Si las hidromieles y sidras está incluidas en el BOS pero tienen el suyo propio, los premios presentados para esta categoría tienen que estar especificados. También, los premios que se van a atribuir a cualquier categoría presentada en la competición se tienen que especificar.
- **Límites de puntuación:** La AHA permite actualmente solamente una entrada por cervecero en cualquier subcategoría dada en la Competición de Cerveza Casera Nacional (NHC, por sus siglas en inglés). Esta regla está siendo adoptada por los concursos locales de cerveza casera también, aunque algunos concursos permiten varias cervezas por categoría pero limitan el cervecero a ganar únicamente una medalla por categoría. Esto permite a los cerveceros presentar la misma cerveza con una levadura diferente o de dos lotes diferentes y tener al mismo panel de jueces compararlas y expresar una preferencia. Pese a tener unas notas de evaluación de 0 a 50, muchas competiciones hacen lo que el NHC teniendo que alcanzar una nota mínima para ganar un premio. Esta nota es generalmente 30. Las competiciones pueden también determinar un mínimo que cualquier entrada puede alcanzar. Un mínimo de 13 es a veces usado como cortesía para no desanimar completamente a los participantes incluso si han presentado una cerveza problemática, pero no es un requisito de la BJCP.

Trofeos

El organizador o comité necesita decidir que premios se van a dar a los ganadores de las categorías y al BOS. Este tema, no es una tontería, la calidad de los mismos, puede hacer prosperar o fracasar una competición, con lo cual ir a lo barato no siempre es lo mejor. Para ayudar a costear la competición, algunas competiciones encuentran sponsors para categorías específicas o ganadores BOS. Frecuentemente las opciones incluyen lazos, placas, medallas y trofeos de cualquier tipo (vasos, copas, etc.). Los lazos y rosetas vienen en una gran variedad de tamaños y colores para primera, segunda y tercera posición. Se pueden personalizar fácilmente con un logo, lugar del premio, año y nombre de la competición. Los costes varían mucho según el tamaño, pero habitualmente es bastante asequible. Los lazos son ligeros y generalmente ocupan poco, con lo cual enviarlos por correo a los participantes que no han asistido a la ceremonia de los premios es bastante barato. Las placas y medallas tienden a ser más caras y pesan más, aumentando los costes de correo, pero se trata de algo muy chulo si se pueden pagar. Las tiendas de trofeos son una buena fuente de premios, pero sea cual sea el tipo de premio elegido, pídale con tiempo para permitir la creación y entrega.

Obtención de patrocinios

Algunas competiciones incluyen una rifa, que proporciona a la vez diversión el día de la competición y unos ingresos para ayudar a sufragar los costes. Si la competición incluye una rifa, se debería planificar conseguir los premios de la misma con unos meses de antelación. No es un trabajo fácil. No hay regla escrita para quién, cuándo y cómo contactar a los sponsors, o que persistencia tenemos que tener cuando nadie contesta. La clave del éxito es reconocer que son negocios con muchas tareas que hacer y que se requiere paciencia, persistencia, respeto y gratitud para llevar a cabo este trabajo sin alienar los negocios o las organizaciones. Las micro-cervecerías, brewpubs, bares cerveceros locales, malterías, proveedores de

levaduras, productores de lúpulos etc son buenos sitios para solicitar un patrocinio. Aunque algunas personas piden regalos específicos al contactar, es mejor permitir al patrocinador que decida qué tiene disponible y qué están dispuestos a ofrecer. Los regalos como ropa, cristalería, libros, espejos, gadgets, extractos, condimentos, granos, lúpulos, certificados u otros productos son todos buenos productos para un sorteo. Siempre es una buena práctica incluir los nombres de los patrocinadores en su sitio web, o utilizar cualquier otra forma de agradecimiento público de su generosidad.

Reclutar jueces

La calidad de las evaluaciones es un factor que determina el éxito de una competición. Tener a un número suficiente de jueces BJCP experimentados es crítico. Los equipos de dos jueces con por lo menos uno BJCP es lo mínimo a lo que hay que aspirar, aunque cuantos más jueces experimentados pueda reclutar una competición mucho mejor. Idealmente, habría que aspirar a equipos de tres jueces, con por lo menos dos BJCP certificados. Un equipo de dos jueces BJCP es a menudo preferible antes que un equipo de tres que incluya novatos. Una persona que desee tener una experiencia de evaluación debería participar primero como steward antes de probar evaluar.

A menudo un equipo de tres jueces puede evaluar a un ritmo más lento que un equipo de dos y esto debería tenerse en consideración. Una lista de jueces BJCP con la información de contacto está disponible a través de la BJCP cuando una competición es dada de alta.

Sobre el periodo de antelación con el que se debe reclutar a los jueces no hay nada escrito, pero sería necesario tiempo suficiente para agendar la competición en el calendario de los jueces. Convocarles demasiado pronto hace que se olviden de que están apuntados, y esperar demasiado hace que su agenda se llene. El periodo de tiempo razonable varía según las temporadas. Las agendas se llenan más rápido en verano y durante las vacaciones, con lo cual se tiene que avisar con más tiempo. Incluso después de que los jueces hayan confirmado su deseo de ser voluntarios para la competición, se tiene que hacer un seguimiento según se acerca la fecha, ya que los planes cambian a menudo y sin aviso.

Estimación del número de jueces necesarios

Una de las cuestiones que se preguntan los organizadores de nuevos concursos es “¿cuántos jueces necesito?” La respuesta no es sencilla, pero tampoco especialmente complicada. He aquí algunas pistas que ayudarán a los organizadores a darle respuesta:

Se pueden aplicar las siguientes definiciones del Glosario de Términos:

SESION: Período de tiempo ininterrumpido durante el cual al menos un panel de jueces juzga una o más rondas. En la mayoría de las competiciones hay sesiones de mañana, tarde y noche.

RONDA: Cada grupo de cervezas que se juzgan y se evalúan por un solo panel de jueces, y que resultan en un ranking con el propósito de determinar los premios. En los concursos más grandes, una categoría puede ser dividida en diferentes rondas y se harán semifinales (mini-BOS) para elegir el ganador.

Se necesita un mínimo de dos jueces por ronda. El número de entradas por ronda puede ir desde un mínimo 6 a un máximo de 12 ó 14; sin embargo lo normal es poner el límite en 8-10. Lleva aproximadamente 10-15 minutos juzgar cada entrada y rellenar el formulario, con lo cual cada juez puede juzgar entre 4 y 6 entradas por hora (aunque muchos son más rápidos). Por tanto, incluso los jueces más lentos deberían poder evaluar cómodamente 10 entradas en 2 horas o 2 horas y media. Si la categoría tiene múltiples rondas (por ejemplo, 3 rondas con dos jueces cada una para evaluar 32 porters) habría que añadir entre 15 y 30 minutos más para las semifinales que determinen el ganador de entre los primeros de las tres rondas. Hay que tener

en cuenta que los jueces más experimentados juzgan más rápido que los novatos, ya que éstos suelen tener dudas con respecto a los estilos y pasan más tiempo repasando los detalles de cada estilo para poder juzgar adecuadamente.

Con esto queremos decir que dos jueces pueden juzgar 10 entradas en un máximo de 2 horas y media, así que habría que estimar unas tres horas por sesión (incluyendo pausas para ir al servicio y el tiempo de las semifinales). Una sesión que empiece puntualmente a las 9 de la mañana debería concluir a las 12 del mediodía si las rondas son de 10 entradas o menos. Una sesión que comience a las 13:00 debería finalizar a las 16:00. Una ronda final que empiece a las 16:30 debería terminar en una hora, así que la competición acabaría a las 17.30 si se mantiene un número de entradas razonable (unas 10) por ronda.

Por tanto, el número de jueces depende del número de entradas y de las sesiones que se organicen. La competición media tiene una sesión de mañana y una de tarde un sábado o un domingo. La mayoría de los jueces están en las dos sesiones, aunque puede que suceder que no comparezcan o que sólo se puedan quedar a una, así que hay que tener esto también en cuenta.

Necesitarás hacer una estimación inicial del número de entradas a concurso para poder determinar el número de jueces. Puede ser útil manejar datos históricos de la competición o números de entradas de concursos similares. Conviene tener en cuenta un límite potencial que nos dará un número máximo de entradas. Cerrar el plazo de inscripción una semana antes de la competición permitirá un cómputo preciso y dará tiempo para organizar las rondas y los paneles de jueces. El número definitivo de entradas puede ser inferior debido a cancelaciones, roturas y/o a la no comparecencia de algún participante.

Pongamos por caso un concurso con 144 entradas que deben ser divididas en categorías. Hay 23 estilos de cerveza, más hidromiel y sidra, en los que dividir las entradas. Puedes tener 10 entradas de IPA, que requerirán dos rondas. Se podrían eliminar algunas categorías con pocas entradas para formar nuevas categorías premiadas. El objetivo es tener 10 entradas en cada ronda. Las 144 entradas se podrían juzgar en 14-15 rondas. Si tienes muchos jueces, esto podría ocupar una sesión de mañana o de tarde. Habitualmente se haría en dos sesiones a lo largo de un día: la mitad de las rondas por la mañana y la otra mitad por la tarde, a menos que sepas de antemano que va a haber más jueces en una sesión que en la otra. En este ejemplo de 15 rondas vamos a poner 8 por la mañana y 7 por la tarde. Si tenemos dos jueces por ronda necesitaremos 16 jueces para todo el día, y si tenemos alguno más podemos asignarlo como tercer juez del panel o como sustituto si hay alguna baja. Con dos sesiones es fácil estimar que necesitas una cantidad de jueces de 1/10 del total de entradas, redondeando siempre al alza para obtener un número par. Si es sólo una sesión, el número de jueces debería ser una quinta parte del número de entradas. Si son tres sesiones, se juzgaría un tercio de las entradas en cada sesión, así que necesitarías un tercio de los jueces, 10 por sesión. La fórmula simple es:

$((E/L \times P)/S) = \text{número de jueces necesarios en cada sesión}$ (redondeando al alza al siguiente número par)

Donde:

E= número de entradas

S= número de sesiones

L= media de entradas por ronda (pongamos 10)

P= número de jueces deseado por panel (pongamos 2)

Obviamente las cosas no funcionan tan a la perfección. Quizá las entradas no se puedan dividir en rondas de 10 exactamente. Puede que algún juez no comparezca o no pueda quedarse todo el día, así que asegúrate de redondear al alza y tener a mano jueces extra, e invita a algunos más por si necesitas sustitutos. Pon primero uno de los jueces más experimentados en cada ronda y luego al completar el panel puedes poner uno con menos experiencia. Si tienes algunos jueces extra, colócalos en algún panel para emplear a todas las personas que han cedido su tiempo para ayudarte. Intenta poner paneles de tres jueces en rondas en las que luego no haya que ir a semifinales, de tal manera que quede suficiente cerveza para usar la misma botella tanto en la ronda como en la semifinal (mini-BOS).

Si al estimar el número de entradas y el número de jueces necesario te das cuenta de que no vas a poder reunir suficientes para los días y sesiones del concurso, deberías considerar o bien poner un límite de entradas o bien poner sesiones adicionales. En algunas competiciones grandes se juzgan las categorías inferiores durante los días previos al día de la competición en sí.

Estos consejos te ayudarán a estimar el número de jueces suficiente para que el concurso sea un éxito. Algunos softwares de competición, como BCOE&M por ejemplo, pueden ayudar limitando el número de entradas on-line según estipule la organización. Se recomienda que los organizadores de nuevos concursos soliciten la ayuda de algún juez de BJCP de la zona para ayudar con la organización y asegurarse de que se cumplen las expectativas de BJCP y que todo vaya bien.

Reclutar Ayudantes (Stewards)

Los ayudantes pueden ser decisivos para el éxito o fracaso de un concurso, así que es importante tener un número adecuado de ellos entrenados o experimentados. El número de ayudantes necesarios dependerá del tamaño de la competición y el tipo de tareas que se espera que lleven a cabo. Las competiciones más pequeñas pueden tener un ayudante por cada 2 o 3 rondas. Para las más grandes lo ideal es tener uno por categoría, pues esto ayuda con las evaluaciones “de cola de jueces”. Al final de este documento encontrarás tareas específicas de los ayudantes para las evaluaciones “de cola de jueces”. Los ayudantes son, habitualmente, miembros del club que no son jueces, o entusiastas de la cerveza, o personas a las que algún día les gustaría ser jueces.

Elegir el software para la competición

Habitualmente se utilizan dos tipos de software en los concursos de cerveza casera. Se usa una aplicación web para las inscripciones online y una aplicación de escritorio para llevar un registro de los jueces, ayudantes, entradas y participantes, puntuaciones y premios. El software elegido debe permitir la creación de etiquetas de direcciones y hojas de rondas. Usar un programa de hoja de cálculo como Excel o Access para organizar, manipular e imprimir la información necesaria ayuda a que el concurso funcione de manera más fluida y sea un éxito. Hay disponibles otros sistemas basados en web más integrados, que se pueden usar en lugar de distintas aplicaciones. En la web de BJCP se pueden encontrar enlaces a software para concursos.

BJCP no provee de software para las competiciones, pero en lo posible da información sobre el software disponible. Sea cual sea el tipo de software empleado, ten en cuenta todas las funciones que se necesitan durante el concurso y trata de elegir un producto que permita que la competición se desarrolle como tienes pensado. Hay software para concursos que requiere de una conexión activa a internet, lo cual puede ser un problema si el lugar elegido no tiene la infraestructura necesaria.

Algunos programas tienen automatizado el envío del informe del organizador a BJCP. Si usas uno de esos programas, asegúrate de que BJCP soporta el formato. Sigue siendo tu responsabilidad asegurarte de que puntúas de acuerdo con las puntuaciones que aparecen en la web de BJCP. El sistema de informes online de BJCP cumple con estas normas automáticamente y es el sistema preferido para otorgar puntuaciones, aunque otros programas puedan crear informes también. El sistema de informes de BJCP notifica a los jueces que sus puntuaciones han sido efectivamente otorgadas, lo que puede reducir el número de emails que recibas de jueces curiosos o impacientes.

Crear etiquetas con el número de entrada

Las entradas de un concurso de cerveza casera se juzgan de forma anónima. No debe haber nada en las botellas que identifique al cervecero. Para poder hacer un seguimiento de las cervezas, se les asigna un número al desembalarlas, y este número se introduce en una base de datos junto con la información del cervecero. El sistema utilizado depende enteramente de la organización, pero suele constar de números de tres a cinco dígitos (por ejemplo 101, 102, etc.; o 10001, 10002, etc.) en orden secuencial. Nótese que los números completamente aleatorios no dan ninguna información de la categoría a los ayudantes. Un sistema que informa sobre la categoría consiste en usar cuatro dígitos: los dos primeros serían la categoría y los dos últimos el número de entrada (por ejemplo, 0101 sería la primera entrada de la categoría 1, Light lagers; 2315 sería la entrada 15 de la categoría 23, Speciality Beer). Este sistema de numeración permite a los jueces y ayudantes saber si están juzgando una entrada de la categoría correcta. Hay que tener en cuenta que, si hay más de 100 entradas, habría que emplear cinco dígitos: los dos primeros para la categoría y los tres últimos para el número de entrada.

El número de etiquetas necesario por cada entrada depende de cuántas botellas se necesiten y de si vas a desembalarlas y etiquetarlas a la vez e introducir los datos más tarde. Resumiendo, se necesita un mínimo de dos etiquetas por botella (una para el cuello y otra para la chapa). A veces no se da importancia al detalle de poner etiqueta en la chapa, y es un grave error. Las etiquetas en la chapa son fundamentales para un concurso eficiente. Ahorra mucho tiempo buscando números, ya que no se necesita manipular cada botella buscándolo. Se puede emplear una etiqueta extra en los papeles que acompañan las entradas (generalmente es una etiqueta con la información del cervecero) para introducir los datos más adelante. Es recomendable tener toda la información fácilmente disponible para consulta mientras dure la competición, bien de forma impresa o electrónica. Clasificar por números de entrada facilita muchísimo la localización de la información en caso de que los jueces la necesiten durante la competición.

Desembalaje y clasificación

El desembalaje y la clasificación se pueden hacer bien a la vez o bien a lo largo de un período de tiempo. Si se desea, se puede desembalar cada entrada en cuanto se reciba y tirar el embalaje. Las entradas se pueden almacenar temporalmente en cajas mezcladas hasta su clasificación, que suele tener lugar una semana antes del concurso o inmediatamente después de que finalice el plazo de recepción. Esta opción requiere de menos voluntarios, posibilita la división del trabajo, ocupa menos y permite deshacerse del material al cabo del tiempo. Por otra parte, cada entrada es manipulada por más personas y en más ocasiones. Se puede etiquetar en el momento de desembalar o en el de clasificar. Si el desembalaje y la clasificación tienen lugar a la vez, ambas tareas se harían en el plazo del que hemos hablado antes.

Hay dos formas básicas de clasificar las entradas, cada una con sus ventajas y sus inconvenientes. La primera es guardar todas las botellas de una entrada juntas en una caja. Dependiendo del número de botellas requeridas, cada caja podría contener 12 entradas de 2 botellas u 8 entradas de 3 botellas. Este método facilita la localización de las entradas para las semifinales y la ronda final, puesto que ya están en el lugar de la competición en sí. Las entradas que pasan a la siguiente ronda se pueden sacar de allí mismo en lugar de tener que buscar en la nevera. Como inconveniente está que ocupan el doble o el triple de espacio, que hay riesgo de equivocarse y abrir más de una botella igual, y la variación de temperatura en la fase final.

El segundo método consiste en separar las entradas por categoría y ronda. En este caso se necesita dedicar varias cajas a cada una de las categorías de BJCP. Para los concursos con dos botellas, se puede hacer una caja para la evaluación inicial y otra para las rondas finales. Para competiciones con tres botellas se deberían destinar tres cajas: una para la evaluación inicial, otra para la semifinal y una tercera para la final. Otra opción es separar las botellas en dos cajas con las botellas de la semifinal junto con las de la ronda inicial o con las de la final. Las cajas se diferencian por rondas usando letras, números o colores. Las ventajas de separar las botellas de la ronda inicial de las demás son que se reduce el número de botellas que hay que manipular en el lugar de la competición en un momento dado, que se necesita menos espacio, el menor margen de error en el momento de servir (ya que hay que abrir todas las botellas) y que la temperatura a la que se sirve la cerveza va a ser siempre la misma ya que las botellas de las semifinales y la final permanecen en la nevera hasta el momento de usarlas. El mayor inconveniente es el tiempo que se tarda en buscar las botellas de la final en la nevera.

Sea cual sea el método utilizado, se pueden seguir los siguientes pasos para el desembalaje, etiquetado y clasificación. Dependiendo del número de entradas y de los voluntarios que vayan a participar en este proceso, serían necesarias algunas modificaciones. En general, una vez se haya cerrado el plazo de recepción de entradas, se puede proceder a desembalar. Hay muchas maneras de hacerlo, pero puede que lo mejor sea reclutar un equipo de voluntarios y asignar tareas para hacer un trabajo en cadena eficaz de desembalaje, etiquetado y clasificación. Incluso las entradas de competiciones grandes pueden ser desembaladas y clasificadas en pocas horas siguiendo unas directrices básicas.

El día que se proceda al desembalaje y clasificación se deben diferenciar tres áreas. El área de desembalaje constará de las entradas y, a ser posible, una mesa como mínimo. El área de etiquetado requerirá varias mesas y sillas para quienes se encarguen de esta tarea. En el área de clasificación deberán encontrarse las cajas para clasificar las entradas por categorías.

Materiales para el desembalaje:

- ✓ *Cutters o navajas*
- ✓ *Etiquetas impresas con los números de entrada*
- ✓ *Bolígrafos o rotuladores*
- ✓ *Cajas*
- ✓ *Cajas de six-pack con asa o divisores para las cajas*
- ✓ *Hojas de papel de dos o tres colores (opcional)*
- ✓ *Rollos de precinto o pistola de precintar (opcional)*

Si se clasifica por rondas, se pueden pegar papeles de distintos colores en el frontal de cada caja, para diferenciar las rondas preliminares y las finales. También se puede escribir un 1 y un 2, o una A y una B, pero los colores son más fáciles de localizar si tenemos prisa. En cada caja debe figurar el número de categoría escrito en grande. Los pares de cajas deben colocarse en el suelo en orden numérico, y cada caja del mismo color (o el mismo número o letra) delante de la otra de la misma categoría.

Los voluntarios se pueden dividir en cuatro grupos, cada uno con una función específica: desembalar, mover, etiquetar y clasificar.

Desembalar: los miembros de este grupo son responsables de abrir los paquetes, llevar las botellas y la documentación al siguiente grupo y deshacerse del material de embalaje. Es importante abrir los paquetes con cuidado para evitar roturas o accidentes si la rotura ha ocurrido durante el transporte. Una única persona debe desembalar las botellas de un mismo autor, y éstas deben moverse al siguiente grupo a la vez, manteniendo juntas las botellas de una misma entrada.

En el momento de desembalar hay que comprobar si las botellas tienen algún daño y asegurarse de que todas tienen la etiqueta del autor. Si hay alguna botella sin etiqueta conviene mirar bien en el embalaje antes de tirarlo. En los siguientes casos: botella rota, falta de etiqueta o etiqueta mojada, falta de pago, botella de tamaño no estándar, entradas con pocas botellas, o cualquier otro problema debe ser puesto en conocimiento del etiquetador jefe, que suele ser el organizador. Si no está previsto en el reglamento qué hacer en estas situaciones, se deberá tomar una decisión y documentarla en este momento. He aquí algunas ideas a considerar para resolver estas situaciones:

- **Botellas rotas:** si hay tiempo, se puede solicitar el reenvío de la entrada. Si queda alguna botella intacta, se puede juzgar pero sin opción a medalla. Si no hay nada que juzgar, se puede o no devolver el dinero de la inscripción.
- **Botellas de tamaño no estándar:** se pueden descalificar automáticamente y tirar el contenido. Si entran en competición habría que hacer las modificaciones pertinentes para el almacenaje. La entrada puede ser juzgada pero penalizada con no tener opción a medalla. Si se admiten a concurso, habría que reservar un par de cajas para botellas de tamaños especiales.
- **Número insuficiente de botellas:** se pueden descalificar automáticamente y tirar el contenido. Si entran en competición, la entrada puede ser juzgada pero penalizada con no tener opción a medalla. Si falta una botella de un participante, pongamos por caso que es porque se ha roto en el transporte y no hay lugar a reemplazarla, se pondría en la caja "A" con una nota diciendo que sólo hay una botella, y en la caja "B" se colocaría una nota similar, de tal manera que quede claro que no hay una segunda botella, no es que se haya perdido.

Los participantes deben ser informados de las decisiones con respecto a sus entradas, bien de forma individual o a lo largo del proceso de puntuación.

Mover: en competiciones grandes es necesario un pequeño equipo que se dedique a mover las botellas de la zona de desembalaje a la de etiquetado, manteniendo juntas las entradas de un

mismo cervecero. Una vez etiquetadas con su número de participante, este equipo trasladará las botellas a la zona de clasificación, comprobando que el número de entrada y la categoría o subcategoría coinciden.

Etiquetar: los miembros de este equipo trabajan con sets de botellas, de entrada en entrada. Hay que comprobar cada set de botellas para cerciorarse de que el cervecero y la información de la categoría es la misma. Para esta sección hay que tomar como referencia las categorías de la Guía de Estilos BJCP o cualquier otra guía de estilos. El número de estilo y la subcategoría se escriben a mano sobre las etiquetas preimpresas con el número de entrada. Poner el número de estilo en la chapa facilita la clasificación posterior en cajas. Se pega una de las etiquetas en la chapa y otra en el cuello de la botella, secando las botellas si hace falta para que la pegatina se adhiera bien. Si se usa un sistema de inscripciones online, se debe poner una etiqueta con ese mismo número de entrada en la esquina superior derecha de la etiqueta del cervecero en una de las botellas de la entrada. Si no se han inscrito online, se puede adjuntar el número al formulario de inscripción recibido. Durante la competición, los ayudantes se quedan con las etiquetas de los números de entrada para usarlos más tarde al introducir datos en el sistema. Después se pueden poner las botellas a un lado moverlas a la zona de clasificación. Una misma persona debe ser responsable de etiquetar las entradas de un mismo cervecero. Los números de entrada se deben asignar de forma correlativa. Esto es especialmente importante cuando un mismo cervecero envía varias entradas. Si una entrada sólo lleva una botella, el etiquetador debe anotarlo y se debe informar de ello a los clasificadores.

La exactitud y la legibilidad son fundamentales. Quienes se ocupen del etiquetado deben asegurarse de que están etiquetando todas y cada una de las etiquetas del set con el mismo número. El número y letra correctos de una categoría deben escribirse sobre las etiquetas preimpresas de forma legible para que se puedan clasificar correctamente en las cajas.

Clasificar: este grupo es muy pequeño y es responsable de coger las botellas etiquetadas y colocarlas en la caja adecuada a su categoría, según la etiqueta. Antes de colocar las botellas en las cajas hay que comprobar que el número de entrada, de categoría y subcategoría de cada set de botellas coinciden. Hay que asegurarse también de que el número categoría/subcategoría de las etiquetas coinciden con los de la etiqueta del cervecero. Después las botellas pueden clasificarse en cajas por categorías, una en la caja delantera y otra en la caja trasera, si estamos separando por rondas. Es práctico colocar las botellas en el mismo lugar en las dos cajas, empezando por la izquierda y de delante hacia atrás. Esto facilita la consolidación de las cajas, si es necesaria. Cuando las cajas se llenan de esta manera, todas las cajas de la misma categoría deberían tener el mismo aspecto. Si no, el clasificador sabrá que ha habido un error y puede corregirlo antes de que sea demasiado tarde. En el caso de que haya entradas con una sola botella, se debe dejar vacío el espacio que habría ocupado la segunda botella en la segunda caja. Así las siguientes entradas irán igualmente ordenadas. Esa entrada podrá ser juzgada en la ronda preliminar, pero no podrá pasar a la final.

Cuando se han abierto todas las cajas, se han etiquetado todas las entradas y se han clasificado las botellas en las cajas adecuadas, se puede realizar la consolidación. Esto se hace combinando categorías con pocas entradas en una sola caja y marcando los números de categoría adicionales en el frontal de la caja. Es importantísimo combinar y rotular las

segundas cajas exactamente de la misma manera. Si varios estilos van a ser juzgados en algún momento aparte del concurso principal, hay que asegurarse durante el consolidado de que las botellas van combinadas según se vayan a necesitar. Una vez se complete el consolidado, se pueden cerrar las cajas y apilarlas en las neveras, con las segundas cajas por debajo o por detrás.

Cuando todo este proceso esté finalizado, hay que introducir los números de entrada en la base de datos que se use para llevar el registro de cerveceros, entradas y ganadores. Si se requiere registro online, es tan simple como añadir los números de entrada a los registros que ya están en la base de datos. En caso contrario, es necesario introducir tanto los números de entrada como la información de los cerveceros. Esta información se debe introducir antes de comenzar el concurso.

En competiciones más pequeñas, se puede etiquetar las botellas según lleguen o en un día específico elegido para desembalar. Si se hace según lleguen, hay que hacer la clasificación una vez hayan llegado y se hayan etiquetado todas las botellas. En los concursos pequeños se pueden planificar números de entrada que se colocarán según lleguen las botellas si se usa el método de inscripción online. También se puede pedir a los cerveceros que etiqueten las botellas ellos mismos antes de enviarlas. Para ello habría que informarles de su número de entrada y de cómo etiquetar las botellas antes de que las envíen.

PREPARANDO LA COMPETICION

Recopilación de lo esencial

Artículos necesarios para la competición.

Copas o vasos
Portaminas con goma de borrar
Grapadoras y grapas
Calculadoras
Abrebotellas
Cubo para desperdicios
Servilletas
Linternas pequeñas (opcional)
Documentación pertinente
Limpiadores de paladar
Agua
Guías de estilo

Muchos de los materiales necesarios se pueden comprar para la primera competición y guardarlos para usarlos más adelante. El número de cada elemento necesario variará dependiendo del tamaño de la competición así como con el tiempo. Hay algunas sugerencias a la hora de adquirir los suministros. Debe haber suficientes portaminas para todos los jueces, ayudantes y el resto de miembros de la organización, para que al menos tengan uno por persona y además alguno extra por si se acaban las minas. Lo ideal sería tener una grapadora disponible para cada equipo de jueces, pero una para todos los jueces de la mesa servirá.

Un cubo para desperdicios servirá si está al alcance de todos, pero dos por mesa será mucho más fácil para los jueces. Pequeños cubos de pintura adquiridos en tiendas de bricolaje sirven muy bien como cubos de desperdicio, y son fáciles de almacenar. Las pequeñas linternas son muy útiles para poder comprobar el color y la claridad de cada una de las cervezas. Muchos jueces traen sus propias linternas, pero es bueno tener un par a mano para que puedan utilizarlas si no las traen, pero no es algo de mucha necesidad. Si se utilizan, retire las baterías de las linternas para su correcto almacenamiento y poder preservar la vida de la batería. Antes de cualquier competición todos los utensilios deben ser revisados para verificar la cantidad y el estado de los mismos y poder reemplazarlos en caso necesario.

Documentos necesarios

Ninguna competición estaría completa sin sus papeles reglamentarios. Un set de documentos que incluye todos los formularios requeridos (excepto la guía de estilos BJCP) se puede descargar en formato comprimido. También en este set hay ejemplos de entradas/ recetas y formularios de identificación de botellas completados por participantes.

Las hojas de evaluación son usadas para documentar las evaluaciones de las cervezas por los jueces.

Documentos necesarios

Hoja de evaluación de cerveza
Hoja de evaluación de Hidromiel
Hoja de evaluación de Sidra
Instrucciones para los Jueces
Cubierta de Hoja de Evaluación
Hoja de resumen de ronda
Hoja de evaluación en formato checklist (opcional)
Hoja de registro del juez (opcional)
Hoja de evaluación de la competición

El método para juzgar cerveza, hidromiel y sidra difiere de uno a otro por lo tanto hay que tener hojas específicas para cada uno. En general, el número de hojas de evaluación necesarias es 2-3 veces el número de cervezas, hidromiel o sidras participantes (dependiendo si se usan equipos de dos o tres jueces). Si hay una ronda de ajuste, se necesitará una hoja más por cada juez en la competición. Aunque no es necesario, ayuda mucho imprimir las hojas de evaluación

de sidra e hidromiel en distinto color para que sea mucho más fácil diferenciarlas de las hojas de evaluación de cerveza con un simple vistazo o encontrarlas rápidamente si es necesario.

La hoja de evaluación standar de competición se usa en todas las competiciones excepto en las más grandes. Cuando hay una cantidad muy grande de cervezas para juzgar en un tiempo relativamente corto con un equipo de jueces limitado, muchos organizadores optan por usar la hoja de evaluación en formato Checklist en lugar de la hoja de evaluación completa. Esta hoja de evaluación en formato Checklist es exactamente eso, un Checklist de información sensorial que aporta un comentario mínimo para los cerveceros. Si esta hoja es usada como hoja de evaluación, los jueces **deben** aportar información adicional por escrito en la sección de comentarios para justificar los puntos concedidos y aportar una explicación de las casillas marcadas. Los jueces deben ser avisados con anterioridad y provistos con las instrucciones de la hoja de evaluación en formato Checklist y el “*Beer Faults Troubleshooter*” si este método de evaluación va a usarse para que puedan familiarizarse con ellos y adquirir un poco de práctica. La hoja evaluación en formato Checklist, las *instrucciones* y el “*Beer Faults Troubleshooter*”, se pueden encontrar en la página web de BCJP en la zona de competición con el título “*Alternate forms for specific uses.*”

Una hoja de instrucciones estará disponible para ayudar a los jueces con sus tareas. Si hay varios aprendices o jueces inexpertos, sirve de ayuda tener estos documentos disponibles para que ellos puedan hacerse a la idea de lo que tienen que hacer.

Cada inscripción necesita una *cubierta de hoja de evaluación (Cover sheet)* independientemente si es cerveza, hidromiel o sidra. Cada *cubierta de hoja de evaluación* aporta un resumen rápido de cada entrada, su categoría y subcategoría, puntuación y el lugar premiado cuando sea pertinente. Fotocopia todas las que sean necesarias para que toda cerveza tenga una. Algunos paquetes de software permiten la impresión de pegatinas con un pequeño resumen para que se usen en lugar de una hoja de cubierta completa.

Cada grupo de jueces necesita una *hoja de resumen de ronda (flight summary sheet)* para cada ronda que juzguen. Este formulario ayuda a los jueces a controlar las entradas que su equipo ha juzgado, sus puntuaciones, el orden en el cual se han juzgado y los puestos adjudicados. La cumplimentación de este formulario es habitualmente delegada al ayudante (steward) asignado al grupo, pero siempre debería ser revisado con precisión e ir firmado por el juez principal antes de que fuese entregado. Fotocopia todo lo necesario para que haya una disponible para cada ronda. Asegúrate de proporcionar una hoja resumen de ronda adicional si hay alguna ronda que tenga más de doce participantes.

La hoja de registro del juez (*judge registration form*) fue diseñada originalmente para ayudar al organizador/ juez director para contactar y confirmar la asistencia de los jueces a la competición por correo. Con el aumento de internet para la solicitud y confirmación de jueces el formulario es ahora rellenado al comienzo de la competición y simplemente ayuda a tener control de los jueces y ayudantes que trabajan en la competición. El uso de este formulario es opcional mientras haya otro método de controlar a los jueces y ayudantes. Si el formulario llega a usarse, habrá que tener copias suficientes para que cada juez y ayudante rellene una.

Las hojas de evaluación de la competición (*Competition evaluation forms*) están previstas para que sean rellenas por los jueces al final de la competición para recoger la opinión que los organizadores y el resto de la organización pudieran usar para mejorar en futuras competiciones. En la mayoría de los casos, esto no genera mucho beneficio que digamos, por lo que el formulario se ha convertido en opcional. Sin embargo, debería alentarse siempre a los jueces a que digan que les ha resultado mejorable y/o que les ha parecido elogiable. En el caso de usar estos formularios de evaluación, no serán enviados a BJCP, son para que el organizador pueda hacer uso de ellos para mejorar en las sucesivas competiciones.

Nota: Una vez que el número de formularios ha sido calculado, haga todas las copias necesarias de cada uno de ellos y alguna más extra. Es mejor tener copias de sobra.

Creación de Rondas y Asignación de Jueces

Después de que todo el papeleo está preparado y la base de datos está actualizada con todas las entradas, las rondas se pueden crear. Recuerda que si en la competición se aceptan participantes de última hora, deben estar pre-registrados y se les debe asignar un número de entrada a cada uno para que esas entradas puedan estar incluidas en el impreso de las rondas. Una hoja de cálculo funciona bien para crear las rondas y asignarlas a los jueces.

La asignación de jueces y la creación de rondas van de la mano. Para completar cada tarea, es importante considerar el espacio disponible, el número total de entradas, y el número de entradas en cada categoría. Entonces, el número de jueces que pueden participar en cada ronda, el número de rondas que se pueden juzgar por sesión, y el número de sesiones requeridas se puede determinar. Si el tiempo para juzgar es limitado, puede que no sea posible acomodar el número de jueces necesarios para evaluar debidamente todas las entradas en un solo día. Para las competiciones muy grandes, también es posible, que incluso teniendo el tiempo necesario el tiempo no permite la evaluación de todas las entradas en un mismo día. En situaciones como esa, las categorías más pequeñas pueden ser juzgadas en otro momento y en otro sitio previo al día de la competición. Si se va a pagar a los jueces o se les van a reembolsar los gastos de viaje, lo cual ocasionalmente ocurre, el presupuesto de la competición dictaminará el número de jueces que se pueden usar.

Independientemente del número de sesiones necesarias y el número de jueces requeridos, es importante hacer una confirmación final con los jueces previamente a la asignación de tareas. El coordinador de los jueces debe estar informado de en qué categorías va a juzgar cada juez, para que esos jueces no puedan evaluar sus propias entradas en la competición. Es preferible asignar primero a esos jueces y rellenar los huecos con los jueces que no participan en la competición, ya que tendrán más flexibilidad. También servirá de ayuda saber si los jueces tienen más o menos experiencia en alguna de las categorías. Colocándoles en una categoría con la que están más familiarizados aumentará de manera global la calidad de las evaluaciones. La única advertencia es que si son expertos con algún estilo, normalmente también participarán con ese estilo en la competición.

Cuando se crean los jurados, es importante incluir al menos un juez BJCP en cada equipo. Incluso sería mucho mejor poner a un principiante o juez provisional en un equipo de tres junto con otros dos jueces BJCP o recomendarles que sean ayudantes (stewar). El organizador tiene la opción de no incluir las puntuaciones de principiantes o jueces provisionales para

determinar los resultados. La política a seguir debería ser claramente explicada a todos los jueces al comienzo de la competición. Teniendo varios equipos de tres personas también hace más fácil el trabajo de modificar la agenda si alguno de los jueces cancela asistencia en el último momento o simplemente no aparece. Algunas competiciones asignan equipos de dos jueces y dejan algunos jueces en la reserva hasta que la competición empieza, para que puedan sentarse donde sean necesarios. Cuando se asignan los jueces es de gran ayuda pasar lista a los jueces en orden de experiencia y empezar a emparejar de arriba y abajo, de tal manera que los que tengan más experiencia se emparejen con los de menos, considerando ciertas advertencias. Entonces continúa emparejando a los que tienen más experiencia con los que tienen menos hasta que todos los jueces hayan sido asignados. Cada sesión debería hacerse de manera similar.

Crear las rondas es fácil cuando hay suficientes participantes, un mínimo de 6 en una categoría determinada. Entonces cada categoría debería tener su propia ronda. Cuando hay pocos participantes, la categoría deberá ser combinada con otra u otras categorías que sean de algún modo similares. Por ejemplo, si no hay suficientes Light Lagers (categoría 1), Pilsners (categoría 2) y Light Hybrids (categoría 6) se pueden combinar para crear una única categoría. Esta categoría requerirá de un nuevo nombre como Light Ales y Lagers o simplemente los nombres de las categorías combinadas tal como Light Lagers/Pilsners/Light Hybrids.

Para competiciones pequeñas muchas de las categorías que serán juzgadas podrán estar combinadas y renombradas en lugar de su correcto nombre de BJCP. Cuando se está juzgando una categoría combinada, cada entrada es juzgada según su categoría y subcategoría en la que se le dio entrada, usando el criterio BJCP para esa categoría. Al comparar a las entradas de otras categorías BJCP dentro de la categoría a juzgar los jueces deben considerar si una entrada es el mejor ejemplo de ese estilo comparada con la otra entrada de su propio estilo.

“¿Es esta Blonde Ale (6b) mejor Blonde Ale que esta Munich Helles (1d) es una Munich Helles?” es así como debemos pensar.

No es necesario juzgar todas las cervezas en una “categoría de estilo BJCP” dentro de una “categoría de competición premiada” (*competition award category*)

Las competiciones pueden combinar subcategorías BJCP para crear sus propias “categorías de competición premiada”.

No se requiere que todas las subcategorías de una “categoría BJCP” se juzguen juntas, pueden ser separadas en múltiples categorías para la competición. Las subcategorías diferentes de un estilo principal de BJCP pueden ser agrupadas para crear una “*categoría de competición premiada*”. Ten en cuenta que tú eres el responsable de crear las categorías de la competición para tu competición, y asignar las subcategorías BJCP (estilos) a aquellas categorías de competición. **Categoría de competición y la guía de estilos BJCP no son la misma cosa.**

Cuando las categorías tienen más de 10 o 12 entradas, generalmente es mejor dividir la categoría en múltiples rondas. El tamaño de cada ronda debe ser generalmente lo más

igualitario posible. Por ejemplo, si una categoría tiene 24 entradas, se podría dividir en dos rondas de 12 o incluso mejor en tres rondas de 8. Generalmente es mejor para los jueces tener las mínimas entradas posibles. Rondas con 8 o 10 entradas son lo ideal. Las rondas pequeñas tienden a salvar tiempo así como el paladar de los jueces. Cuando dividimos categorías, generalmente lo mejor es incluir las entradas de cada subcategoría representadas en cada ronda en lugar de separarlas por subcategorías. Dividir categorías en varias rondas, requiere una ronda semifinal (mini-BOS) que deberá ser evaluada por jueces de los paneles que han evaluado las cervezas de esas mismas *categorías divididas*.

“Evaluar encolando” (Queued judging) hace que una *categoría dividida* sea más eficiente. Las *rondas semifinales* (mini-BOS) y “Evaluar encolando” se tratan en detalle en la sección “Juzgando *categorías divididas*” dentro del apartado Día de la competición. Una vez que todas las categorías se han combinado o dividido según fuese necesario, las rondas se pueden programar. Cuando se planifican las rondas, es importante programar las *categorías divididas* juntas y las primeras. Una vez que las *categorías divididas* más grandes se han programado, las rondas más pequeñas se pueden añadir a los equipos de jueces restantes. Por el bien de los jueces, es más agradable planificar las cervezas más ligeras por la mañana, dejando las cervezas con más densidad y las que tengan un sabor más intenso para por la tarde.

El juez director y el secretario crearán a continuación las hojas de ronda (u hoja de seguimiento) que contiene y ordena todas las entradas en una categoría en particular o en la *categoría de evaluación*. Para la mayoría de categorías, la hoja contendrá los números de entrada, y categoría/subcategoría ambas por número y nombre. Para categorías que contengan algún ingrediente especial y/o proceso, como futas, Vegetales, Hierbas, Especias, Cervezas especiales o hidromiel y sidras se deberá añadir información adicional por el cervecero participante cuando se registren esas entradas. Esta información adicional se deberá incluir en la hoja de la ronda para ayudar a los jueces a entender como evaluar cada entrada, siempre y cuando la información no identifique al cervecero.

Generalmente las entradas se ordenan por categoría y subcategoría en la *hoja de seguimiento*. Si la categoría es dividida y se usa *Queued judging*, lo cual es preferible, se deberá aportar una hoja de seguimiento con todas las entradas. Si no se va a juzgar en orden, las entradas se pueden dividir en rondas separadas para paneles de jueces diferentes, con entradas de cada una de las subcategorías representadas en cada ronda si es posible. Si no se usan las hojas de ronda (o de seguimiento) la división de las entradas la puede realizar el ayudante o el juez principal. En cambio, este método no es recomendado. Para más información sobre *Queued judging*, (evaluar encolando) revisa la web de BJCP.

Aunque no es necesario, puede ser de gran ayuda establecer pequeñas tareas a los ayudantes (stewards) con antelación al día de la competición, esbozando posibles categorías o realizando ciertas tareas específicas. Esto es especialmente de ayuda para competiciones de Lagers. De esta forma los ayudantes pueden prever problemas y dudas antes de que ocurran, y cualquier pregunta que tengan se puede solucionar antes de la competición. Así estarán más centrados en el trabajo el día en cuestión.

Alimentando a los Jueces y Ayudantes (Steward)

Alcohol y estómagos vacíos no son una buena combinación, por lo tanto es importante tener un presupuesto para comida en la competición. Si la competición es temprano por la mañana, sería un gesto muy gentil proveer a los jueces con algún desayuno antes de que comience la competición. Bagels y crema de queso, donuts, magdalenas, y o bizcocho de café junto con café y zumo sería suficiente. Si también habrá una sesión de tarde, se les deberá dar de comer. Esto se puede hacer de diferentes maneras, dependiendo de si la sala tiene o no posibilidades para cocinar. La comida puede ser frugal o contundente dependiendo del presupuesto o las preferencias del organizador. Asegúrate trabajar con ayudantes cualificados antes de tomar cualquier tipo de decisión sobre la comida de la competición. No te olvides de aquellos que pueden ser vegetarianos, asegurándote que habrá alguna opción disponible para ellos también. Algunas opciones de almuerzo pueden ser las siguientes:

- Un buffet preparado en el lugar de la competición, servido o a recoger. El menú podría ser algo desde sopas, ensalada, y sándwiches o incluso bandejas de pasta y pan;
- Entregar un cupón con un precio prefijado para que los jueces y ayudantes puedan pedir su menú;
- Crear pequeños menús con elementos de precios similares para que los jueces elijan, usando un cupón;
- Enviar a los jueces a un restaurante cercano con un ticket valido para una comida estándar con un sándwich, patatas y una bebida...
- La comida se puede adquirir en la sala de la competición, (Hotel, brewpub...etc) traída por el club anfitrión o de catering.

Ten en cuenta que si los jueces y los ayudantes tienen que elegir elementos del menú, tómales nota a media mañana y pídelo con antelación a la cocina para que esté preparado en la hora precisa.

Vasos o copas

Todas las competiciones necesitan facilitar una amplia gama de copas para juzgar. El requisito principal es que los vasos puedan contener 60ml (2 ounces US) de cerveza, dejando espacio suficiente para una gran cabeza de espuma y para permitir a los jueces remover la cerveza y oler el aroma sin aspirar la cerveza. Vasos o copas entre 207ml (7 ounces US) y 296ml (10 ounces US) son suficiente normalmente. Vasos más pequeños de entre 118ml (4 ounces US) y 148ml (5 ounces US) pueden contener la muestra recomendada, pero normalmente causan salpicaduras y derrames. Vasos más grandes de 266ml (9 ounces US) y 296ml (10 ounces US) no son solo un desperdicio de dinero, ya que hay vasos más pequeños por el mismo precio, sino que también los jueces tienden a echar cerveza en exceso, lo cual puede causar un efecto negativo al llegar a la semifinal.

BJCP recomienda usar vasos transparentes, fuertes y rígidos; normalmente fabricados en poliestireno. Evita los vasos de plástico suave ya que no son normalmente tan transparentes. También evita los vasos de plástico con algún tipo de patrón o dibujo o con algún aroma. Los vasos recomendados normalmente vienen en paquetes de 25 envueltos en un plástico y 500 en cada caja. Cuenta con al menos 5 para cada entrada, más si has asignado 3 jueces por ronda. Estima 5 vasos por entrada para los que se puedan romper, los que puedan servirse los

ayudantes, los de la ronda semifinal y ronda final. Es mucho mejor tener de sobra, que darse cuenta en mitad de la competición de que nos hemos quedado cortos. Los vasos sobrantes se podrán guardar para futuras competiciones.

Tipo de plástico. Hay vasos hechos de PET que son algo borrosos, blandos, indestructibles y tienen la parte de arriba bordeada. Aunque este tipo sea más barato, hacen más difícil determinar la claridad de la cerveza y normalmente tienen un aroma fenólico inaceptable. BJCP te recomienda no usar estos vasos. Solo los duros de poliestireno son recomendados.

Vasos achatados o alargados. Vasos alargados con la misma capacidad serán más altos y de boca más estrecha que los achatados que serán más cortos con un borde más amplio en la parte de arriba. Cualquiera es aceptable, pero los alargados son preferibles.

Olores. Algunos plásticos tienen un aroma intrínseco a plástico persistente, lo cual no es deseado cuando se está juzgando. Los jueces deben dejar que este olor se disipe al aire antes de empezar. Lo mejor es usar plástico libre de olores; es lo recomendado. Cuando se compran, hay que olerlos justo al sacarlos de las bolsitas de plástico. Si hay un aroma pronunciado que no se evapora rápidamente, evita ese tipo de vasos en beneficio de los que no tengan ese tipo de aroma.

¿Cuántos hay que comprar y tener a mano? Los objetos de plástico únicamente se usan una vez y se descartan, por lo que es mejor tener siempre de sobra y que no falten. Mientras que determinar el número exacto de los vasos necesarios es algo complicado, nos hemos dado cuenta de que tener 5 o 6 vasos por entrada a juzgar es un buen número. Esto tienen en cuenta 1 vaso por cada uno de los jueces que están juzgando, el extra para las semifinales, los que se comparten con los ayudantes, los ocasionales para un tercer juez en alguna ronda, los que se usan para agua, los que se rompen y los que se usan para la final. Por lo tanto si una competición tiene 200 entradas, tener un mínimo de 1000 vasos es lo recomendado. Estos vasos, normalmente viene en paquetes de 25 vasos, 20 paquetes en cada caja de 500, por lo tanto 2 cajas será el mínimo a tener a mano. Los vasos que no se usen se podrán utilizar en la siguiente competición o en cualquier otra cata, por lo tanto no es ningún desperdicio tener de más.

Cristalería. Algunas competiciones han usado pequeños vasos de cristal o copas de vino. Usar copas de vino para las competiciones de hidromiel es especialmente conveniente. Copas limpias, sin ningún tipo resto de aceite o detergente son fantásticas para juzgar. Sin embargo muy pocas competiciones tendrán un número suficiente de copas para poder usarlas sin necesidad de lavarlas y reutilizarlas. En las competiciones se debe de tener cuidado para que haya copas suficientes a tiempo de tal manera que las copas que se tengan que lavar tengan tiempo suficiente para aclararse y secarse antes de que vuelvan a llegar a la mesa. Las copas se deben aclarar y secar minuciosamente y no deben tener ningún olor desagradable de detergente o de agua de aclarado con cloro. Los detergentes que destruyen la cabeza de espuma no deben ser usados para limpiar las copas. En relación al tamaño de las copas o vasos de cristal, usa las mismas recomendaciones de más arriba.

Distribuidores. Hay varios distribuidores de material plástico disponibles. El precio tiende a ser de unos 0,06 euros por vaso. *Wal-Mart*, *Costco* y *BJs* son varios sitios donde comprarlos.

También los distribuidores locales o nacionales para hosteleros (*Sysco, Restaurant depot WEBstaurant, ...etc*) son una excelente opción para comprar vasos. Los organizadores pueden ir a varios de estos lugares para comparar y encontrar el mejor precio. Cuando estas opciones no estén disponibles, también es posible comprarlos en las tiendas dedicadas para fiestas como Partyland o Partycarry. Puede que sea más caro comprar alguno de los paquetes de manera individual, pero es posible que tengamos algún descuento hasta el 50% si compramos la caja entera.

Marcas y números de referencia. Esta es una lista de buenas marcas que están recomendadas:

- Comet T7T, 207ml. (7oz.) Vaso clásico tipo cristal de poliestireno transparente.
- Fineline Savvi Serve 407,207ml (7 oz.) Vaso alto transparente de plástico duro.
- Comet CC8, 237ml (8 oz.) CC8 Vaso alto transparente de plástico.
- PartyBasics, 222ml (7.5 oz.) Vaso desechable de plástico duro. *Agua*
- PartyBasics, 237ml (8 oz.) Vaso desechable de plástico duro. *Zumo*

Ahorra vasos. Ya que muchas veces los vasos se usan para beber agua, podemos ahorrarnos unos vasos desechables si usamos los del restaurante o el bar en lugar de los de plástico. Algunas competiciones regalan a los jueces un vaso de pintura conmemorativo del evento. Pon esos para los jueces durante la competición para que puedan llevárselo al final del día.

Recicla. Intenta reciclar adecuadamente los vasos de plástico usados, evita tirar los vasos usados a la basura a toda costa.

EL DÍA DE LA COMPETICIÓN

Preparándose para empezar

Normalmente, los organizadores de la competición y los ayudantes llegan al sitio donde tendrá lugar alrededor de una hora antes de que se empiece a juzgar la primera cerveza, ya que se deben llevar a cabo un buen número de tareas de forma simultánea en un corto periodo de tiempo.

Los ayudantes suelen ser los responsables de preparar la comida del desayuno, si es que hay. Si la sala ya está preparada con las mesas y las sillas de acuerdo a lo que se requiere, los ayudantes pueden empezar las tareas de prepararlas para la competición. Estas tareas incluyen cubrir las mesas con un mantel (de papel o tela), si se quiere, rellenar jarras con hielo y agua (si es que no hay agua embotellada), cortar pan y ponerlos en cuencos, cestas o platos. También pueden usarse galletitas saladas (o sin sal), y otro tipo de aperitivos parecidos en lugar de pan (como colines). Cada mesa para los jueces tiene que estar provista de al menos uno de estos platos.

En cada una de las mesas tiene que haber un número adecuado de bolígrafos, una grapadora, grapas de recambio, un abridor de botellas, una calculadora, un cubo y una linterna (si se desea). Se abren los paquetes de los vasos y se colocan en las mesas para cada equipo de jueces. La Guía de estilo, las *Hojas de resumen de ronda*, las *Hojas de Evaluación* (ya sean de cerveza, hidromiel o sidra, como convenga) y también las *Cubiertas de Hoja de Evaluación* conforme al número de entradas que vayan a ser juzgadas en esa sesión.

Para aprovechar mejor el espacio y mantener a los equipos de jueces divididos en categorías cercanas unas de otras, se pone algún letrero o reclamo en cada una de las mesas señalando el estilo o la categoría que va a ser juzgada.

Los letreros pueden ser simplemente un trozo de papel doblado en forma de pirámide triangular para que se mantenga en pie. Si se colocan en las mesas apropiadas, ayudará a los jueces a encontrar su mesa y los ayudantes sabrán dónde poner las cervezas participantes.

En el caso de que se hayan permitido entregas de última hora (en el día del evento o un día antes), el encargado del registro de participantes y un ayudante comprobarán si todas las cervezas participantes han llegado en orden. Esto incluye la colocación de la etiqueta a cada una de las botellas y la asignación del número, de igual modo que se ha hecho durante el proceso de desempaqueado. Las cervezas participantes tienen que ser ordenadas y colocadas en el lugar donde los ayudantes se vayan a hacer cargo de ellas, y poniéndolas en un refrigerador, si es necesario. Sería muy útil tener a una persona dedicada a esta tarea de forma exclusiva, para que las tareas del encargado del registro y otros ayudantes no se vean interrumpidas y para evitar que alguna cerveza inscrita se pierda.

Mientras todo esto está pasando en la sala de la competición, el encargado de los ayudantes (o un ayudante designado) con ayuda, cogerán del refrigerador las cervezas participantes en la primera ronda y las llevan a la sala donde van a ser catadas. Con la ayuda de otros ayudantes, se comprueban todas las inscripciones con una lista, y si hay alguna botella sin etiqueta, se marca de la manera adecuada. Si llegado este momento no se encuentra alguna de las cervezas participantes allí donde debiera estar, los ayudantes tendrían que comprobar todas las entradas recientes de participantes, las que hayan llegado a última hora, antes de hablar con el encargado del registro o el coordinador de jueces sobre el estado de dicha inscripción.

Una vez que todas las cervezas de esa ronda estén en su lugar, se coloca la hoja de cata junto a las botellas y se deja todo preparado hasta que sea el momento de juzgarla. Todo el equipo debería trabajar en la organización de las rondas hasta que todas hayan sido juzgadas. Las botellas se mantendrán en cajas para mantenerlas frías durante más tiempo, por lo que se aconseja mantenerlas en frío hasta 30 minutos antes de que sean juzgadas, a menos que sean estilos como Bitter, hidromiel, cervezas con alto contenido alcohólico o ciertos estilos belgas, los cuales es mejor servirlos un poco menos fríos. Hay que contrastar con el líder de cada mesa a qué temperatura es mejor servir cada cerveza.

A medida que los jueces vayan llegando, tendrán que rellenar un formulario de registro para jueces o directamente con el juez director, antes de que empiece la competición. Una vez que todos los jueces estén en su sitio y se hayan cubierto las plazas libres, según se requiera, el organizador o la persona designada dará por comenzada la competición con un breve anuncio.

Dicho anuncio puede incluir la bienvenida a los jueces, la agenda del día, lo que se requiere de los jueces (como, por ejemplo, el rango de puntuación entre la más alta y la más baja en una cata, la cual suele ser no más de 5 o 7 puntos entre una y otra), la puntuación mínima permitida para cada participación (casi siempre, 13), la puntuación mínima para que un participante pueda recibir una medalla (normalmente, 13) y cualquier otra regla especial o excepción particular a la competición. Hay que asegurarse de indicar a los jueces los detalles logísticos acerca del lugar de la competición, como por ejemplo dónde están los baños, cuando se servirá la comida, si existen restricciones de aparcamiento en la zona o si la sala en cuestión necesita liberarse a una hora concreta.

Calibrar o no calibrar

Algunas competiciones empiezan con una ronda de calibración usando una cerveza casera que no compita, o una cerveza comercial. La ronda de calibración es básicamente para que los jueces practiquen en una sesión de evaluación.

La intención de esto es ayudar a los jueces a calibrar sus paladares con los de los otros jueces de su equipo, lo que les permitirá evaluar de forma más parecida durante la sesión. En muchas ocasiones, el objetivo de esta ronda no se consigue. A no ser que cada equipo de jueces se calibre conforme al estilo de la cerveza que vayan a juzgar en la competición, se considera esta práctica como una pérdida de tiempo y que incluso puede confundir al paladar. Por lo tanto, muchos organizadores han dejado de hacer una ronda de calibración. La elección de calibrar o no es una decisión del organizador de la competición.

En el caso de que haya una ronda de calibración, la preparación para dicha ronda debería empezar al mismo tiempo en que se empieza a dar la bienvenida a los jueces (y el resto de los anuncios). Normalmente, esto quiere decir hay que server unos 6 cl de cerveza en los vasos de plástico de los jueces. Estos vasos se llevan en bandejas y se ponen en frente de cada uno de los jueces. Una vez todos los jueces tienen un vaso de la cerveza a calibrar, empiezan a evaluarlo. Esto les da a los ayudantes algunos minutos para terminar de colocar las cervezas a evaluar en sus respectivas mesas, marcar las mesas con sus respectivas categorías o números (si no se ha hecho ya) y cumplir con el resto de tareas pendientes.

Cuando los jueces hayan acabado de juzgar la cerveza de calibración, los ayudantes deberían recoger todas las hojas cumplimentadas por los jueces y entregárselas a la persona asignada, quien estará encargado de calcular la puntuación media de todos los jueces, así como la puntuación más alta y la más baja, y comunicárselo a los jueces. Esta información que se consigue a través de esta práctica puede ser interesante, aunque sea poco útil para los jueces. En cambio, los jueces deberían considerar su puntuación en relación con los otros jueces en su

equipo y ajustar sus prácticas en consecuencia. Una vez se haya completado la ronda de calibración, la competición puede comenzar.

Cuando hay tantos ayudantes como categorías juzgadas, se puede asignar un ayudante por cada categoría para trabajar con ella durante dicha sesión. Lo normal, sin embargo, es que éste no sea el caso y los ayudantes tengan que trabajar con más de una categoría, la cual puede estar siendo juzgada por unos cuantos equipos de jueces al mismo tiempo. En cualquier caso, el ayudante es responsable para mantener las jarras con agua (o renovar las botellas de agua de las mesas), el pan (o las galletitas saladas o colines o lo que sea) de las cestas (o platos o cuencos), de limpiar los vasos cuando los jueces hayan acabado con ellos, vaciar los cubos cuando empiecen a estar llenos o cuando se tira alguna cerveza participante que sea particularmente desagradable, de reponer las hojas de cata cuando sean necesarias, y de conseguir las respuestas a las dudas que cada uno de los jueces pueda plantear a la organización. Si los jueces necesitaran una segunda botella, ellos tienen que proporcionarla, con el conocimiento del encargado de los ayudantes. Además, los jueces pueden pedir a los ayudantes que rellenen las *Cubiertas de las Hojas de Evaluación*, el cálculo de la puntuación media para cada participación y rellenar la *Hoja resumen de cada ronda*, y/o grapar todo el papeleo.

Evaluar una misma categoría por más de un equipo

Cuando hay una categoría con muchos participantes y se dividen entre más de un equipo de jueces, tendría que organizarse una mini ronda a la que se le llama la “mejor del concurso” (en inglés, “*mini best-of-show*”, o mini-BOS). En estas situaciones, los jueces de cada equipo que hayan juzgado esa categoría pueden coordinarse con el ayudante y asignar dos o tres cervezas participantes que quieran avanzar a la ronda mini-BOS. Es crítico para el ayudante hacer un buen seguimiento de estas botellas, previniéndolas de que se mezclen con otras o que se lleven a otro lugar. Para una competición con tres botellas, la segunda botella de cada participación debería ser usada para este propósito. Habrá un apartado en la hoja de cata que indicará que esa cerveza fue elegida para avanzar a la mini-BOS. Este apartado (usualmente, un cuadradito), será debidamente relleno para todas las cervezas que avancen a esta ronda. Especialmente en las competiciones más grandes, esto es una información muy valiosa para los participantes. Las hojas resumen de cada ronda también tienen un apartado similar; esto ayuda a los ayudantes a identificar de forma rápida las cervezas que avanzan a la siguiente ronda.

No se necesita documentación adicional para una mini-BOS. Un panel de dos o tres jueces seleccionados por quienes hicieron la primera evaluación de esa categoría en particular se reúne para volver a juzgar las cervezas que avanzaron a esta ronda. No es necesario seleccionar a un juez de cada una de las mesas; pueden hacerlo los de más alto rango, si es posible. Las tres cervezas que mejor ejemplifican el estilo serán seleccionadas en este momento, y premiadas con el primer, segundo y tercer puesto. Estos premios se anotan en las portadas de estas tres cervezas.

El número de la cerveza se escribe en el lugar apropiado en la hoja de resumen del juez senior. Dependiendo de la filosofía del organizador, las puntuaciones de la ronda final suelen ajustarse al alza solo para que sean más altas del resto de puntuaciones de las otras cervezas en esa categoría.

Evaluación continuada, o “cola de jueces”

Cuando una categoría se divide los equipos suelen acabar sus valoraciones en diferentes momentos, aunque los jueces hacen rondas de aproximadamente el mismo tiempo. Mientras que muchos completan la ronda en unos 10 o 12 minutos (tiempo más o menos estándar),

algunos jueces pueden tomarse menos tiempo y otros, gastar una cantidad de tiempo significativamente superior. Cuando un equipo acaba antes que otro en su categoría, no les queda más remedio que esperar a que empiece la mini-BOS. La espera puede ser de pocos minutos, pero muchas veces se alarga demasiado. Esto puede ser muy frustrante para los jueces que acaban antes y ralentiza la competición. Una solución a este problema cuando se dividen las categorías es organizar una evaluación continuada o “cola de jueces”. El objetivo de esta cola de jueces es que todo el mundo acabe más o menos al mismo tiempo, y no que todos los jueces evalúen el mismo número de participantes. El sistema de “cola de jueces” requiere de un ayudante por categoría y que las mesas estén colocadas de manera que permitan un acceso fácil a los equipos de esa categoría. En pocas palabras, en la “cola de jueces”, lo que se hace es que todos los equipos reciben su primera cerveza a la vez, y cuando un equipo acaba, recibe de manera inmediata, la segunda cerveza. El proceso continúa con los ayudantes sirviendo las cervezas según cada equipo vaya acabando, desde el primer participante, hasta el último. Esto probablemente signifique que algún equipo haya evaluado más cervezas que otra, ya que el número de cervezas que juzguen variará en función de lo que vayan tardando en sus valoraciones, pero la organización se asegurará de que terminen todos casi al mismo tiempo. Así, la ronda mini-BOS puede empezar de forma inmediata.

La limpieza después de la competición

Cuando se haya completado la evaluación de una categoría, el ayudante tendría que empezar el proceso de limpieza de la zona de jueces. Esto incluye vaciar todos los vasos usados en el cubo, devolver las botellas usadas a su lugar correspondiente o a las cajas destinadas para ellas, y ocuparse de vaciar el cubo de dicha mesa. Todas las hojas de cata tienen que colocarse en orden, con el primer, segundo y tercer puesto arriba del todo, colocadas en la carpeta de la mesa de la categoría y entregada al encargado del registro.

Muchas veces, antes de que el ayudante entregue las hojas, éste chequea las puntuaciones para comprobar las sumas, prestando atención a los cálculos, asegurándose de que las primeras fichas son las ganadoras, y ajusta las puntuaciones si es necesario. A partir de ese momento, la mesa debería ser recogida, vaciar los cuencos con los panes y los aperitivos y colocando dichos cuencos en su lugar para ser rellenados más tarde. Las jarras de agua se recogen y se ponen en su sitio para ser reutilizadas, si se necesitan. Cuando un ayudante ha limpiado su zona de jueces de la que es responsable, debería ayudar a otro ayudante con su zona hasta que todas las zonas estén limpias.

Normalmente, la comida divide la sesión en evaluación de mañana y de tarde; sin embargo, este planteamiento puede ser ajustado si se requieren tres sesiones en un mismo día. Si es posible, se debería servir una comida entre sesión y sesión. Si todavía hay equipos que siguen evaluando alguna cerveza cuando se sirve una comida, los ayudantes responsables de esa mesa permanecerán con el equipo de jueces hasta que éstos acaben, o puedan ser relevados por otros ayudantes que ya hayan comido. Una media hora antes a la sesión de tarde, todos los ayudantes tienen que volver a la sala de evaluación para prepararla con las nuevas rondas, de la misma manera que hicieron por la mañana. La evaluación de las cervezas continúa igual que por la mañana, pero con nuevas cervezas.

La ronda Final (BOS)

La ronda conocida como “*Best-of-Show*” (BOS) determinará al ganador total de la competición, y puede obtener premios adicionales específicos para esta ronda. La ronda BOS puede incluir cervezas, hidromieles, sidras o cualquier combinación de las tres. Algunas competiciones pueden no conceder un premio al ganador de la ronda BOS (como, por ejemplo, si la competición consiste en una ronda previa de clasificación para una competición más grande). La ronda final (BOS) está compuesta específicamente por los ganadores de cada una de las

categorías con medalla (las cuales pueden ser diferentes a las categorías de la guía de estilo). Algunas competiciones pueden establecer requisitos detallados para que los ganadores avancen a esta ronda final, como, por ejemplo, una puntuación mínima (casi siempre, 30) en la ronda principal; algunas competiciones solo aceptan cervezas en esta ronda (dejando fuera a las sidras y los hidromieles).

Sin embargo, el planteamiento más justo es aceptar a cada uno de los ganadores de cada categoría juzgada, para que puedan optar a ganar la ronda BOS.

No consiste en otra cosa que juzgar a los ganadores de cada categoría para determinar la mejor cerveza (o hidromiel, o sidra) del concurso. Eso sí, de manera explícita no deberían usarse las puntuaciones de la ronda principal para determinar al ganador, ya que diferentes equipos de evaluación podrían variar la puntuación.

Los ganadores tendrían que ser elegidos únicamente por acuerdo entre los jueces en una cata individual. En el caso de que la ganadora de una categoría no disponga de más botellas para la ronda BOS (porque se haya roto alguna botella o echado a perder, o se hayan enviado botellas insuficientes), la cerveza en segundo lugar no debería avanzar a la ronda BOS. En este caso, esa categoría en cuestión no estaría representada en la ronda BOS.

La preparación para la evaluación de la ronda BOS debería empezar en el momento en el que la última ronda está terminándose.

Las cervezas tienen que recogerse y las mesas tienen que estar preparadas para los jueces que evaluarán esta ronda. La ronda BOS no requiere de documentación especial, pero tanto los vasos, las normas de estilos, lápices o bolígrafos, pan y aperitivos, cubo y agua necesitan colocarse como en las otras rondas. Si la mesa está cubierta con un mantel de papel, los jueces pueden escribir sus notas directamente en él. Si no, habría que suministrar hojas de papel en blanco a cada uno de los jueces para que hagan sus anotaciones.

Para seleccionar los jueces para la ronda BOS, el organizador o juez director debe seguir dos reglas básicas. La primera es que los jueces tendrían que ser los de mayor rango (nacional o superior), cuando haya este tipo de jueces disponibles. La segunda es que un juez no puede tener una cerveza participando en la ronda BOS, así que la elección de los jueces para esta ronda tiene que esperar hasta que se sepan qué cervezas participan. Hay que tener en cuenta que los jueces más experimentados, especialmente aquellos que pueden haber viajado cierta distancia hasta la competición, son normalmente invitados como jueces para la ronda BOS. Uno de los asientos para esta ronda suele ser ofrecido como honor a un cervecero profesional local (sobre todo si la cervecería patrocina el concurso, o va a elaborar la cerveza ganadora).

Generalmente, el plantel de jueces para esta ronda consiste en tres o cinco jueces, dependiendo del número de cervezas a juzgar. Para más detalles, consulta la “**Sanctioned Competition Requirements**” (<http://www.bjcp.org/rules.php>). No se debe usar un número par de jueces, ya que existiría la posibilidad de empate. El beneficio de hacer esta ronda con un plantel de jueces pequeño es que tomará menos tiempo llegar a un consenso. Un plantel de jueces más grande es más difícil de gestionar para conseguir dicho consenso. La ronda BOS no debe ser usada como un “ejercicio de entrenamiento” para los jueces menos experimentados; ellos pueden ayudar y escuchar en lugar de participar.

El trabajo de los ayudantes para la ronda BOS es diferente de las otras rondas. En las competiciones más grandes, funciona mejor si hay varios ayudantes –uno para abrir y servir las cervezas y los otros para llevarlas a los jueces. Algunas competiciones grandes usan al menos

cinco ayudantes para esta ronda, uno para traer las cervezas, otro para abrir las botellas y servir las, y tres para llevarlas a los jueces. Se le da a cada uno de los jueces una hoja con información para esta ronda. Lo ideal es que esta hoja contenga la información adicional necesaria para que los jueces puedan evaluar esa categoría. Si se proporcionan salvamanteles impresos con esa información, así como los detalles de cada una de las cervezas de la ronda, será incluso más eficaz. Hacer estos salvamanteles, generalmente con información para seis cervezas por página, es fácil de hacer si la organización tiene a su disposición las herramientas ofimáticas necesarias (como Microsoft Word o PowerPoint).

Los ayudantes de la ronda BOS siguen el orden establecido en la hoja proporcionada a los jueces, empezando por la parte superior y siguiendo dicho orden hasta el final. Es útil poner las cervezas en la caja en el mismo orden que en la hoja, para minimizando el tiempo empleado para buscar las cervezas. Entonces se sirve y se coloca una muestra de la primera cerveza en frente de cada juez. El ayudante les dice a los jueces qué número de cerveza es, la categoría, y subcategoría. La segunda cerveza se sirve inmediatamente después y se entrega a cada juez de la misma manera.

Este proceso se repite hasta que se haya completado la cata de todas las cervezas. Una vez que los jueces han probado todas las cervezas en silencio y anotado sus pensamientos y opiniones, empieza el debate acerca de cuál es la mejor. El debate en la ronda BOS puede ser animado ya que los jueces no siempre perciben las mismas cosas o están de acuerdo en quien merece la medalla y quién no.

Los ayudantes, los organizadores y los otros jueces no interferirán con los jueces de la ronda BOS. En algunas competiciones, incluso esta ronda se hace en un lugar diferente para evitar interferencias. Hay que intentar cumplir con las peticiones de los jueces. Si se distraen por culpa de quienes están cerca de la mesa, es mejor que esa gente se dedique a limpiar la habitación para que todo acabe más rápido. Algunos jueces no se sentirán molestados por la gente de alrededor, siempre y cuando esta gente no interfiera para nada en la evaluación. Hay que respetar las indicaciones de los jueces respecto a este tema. Y no solo los espectadores, si no que los ayudantes y los organizadores que están presenciando la ronda, tampoco tienen que influir en las decisiones del jurado. Pueden responder preguntas directas, como, por ejemplo, para dar información acerca de ciertas cervezas, o si es necesaria una pre-selección, o si se darán premios adicionales.

Hay dos maneras básicas para llegar a un consenso y dilucidar quiénes son los ganadores. Una manera es empezar a eliminar las cervezas que son menos ideales según el parecer de los jueces. Y cuando la cantidad de cervezas participantes se haya reducido a un número manejable, la mesa empieza a debatir cuál es la mejor de todas, o normalmente, las tres primeras de la competición. La otra manera de elegir la mejor, es saltándose la fase de eliminatoria y empezar a debatir inmediatamente cuáles de todas son las mejores. Cualquiera de los dos métodos funciona bien y la decisión de cuál usar es únicamente de los jueces de esta ronda, incluso si quisieran usar un método diferente a estos dos.

A medida que se llegue a un acuerdo particular y ya no sea necesario que una de las cervezas permanezca en la mesa, los vasos se vacían en el cubo, se retiran o se dan a beber a los espectadores, ayudantes u organizadores, a menos de que alguno de los jueces decida que se guarden algún tiempo más para volver a beber más tarde. Al retirar los vasos que ya no hacen falta, la mesa quedará más limpia y ayudará a los jueces a ver de un vistazo cuántas cervezas quedan para su consideración.

Al final de la ronda BOS, la mejor cerveza y las finalistas quedarán claramente definidas. Este mismo procedimiento se aplica para determinar la mejor hidromiel o la mejor sidra, si es que estas categorías se están evaluando por separado en otra ronda BOS. Para estas categorías, suelen ser necesarios menos ayudantes (uno o dos), puesto que casi siempre hay menos participación. Otra opción para una ronda BOS con poca participación, es que los jueces hagan el trabajo de los ayudantes (abrir las botellas y servir las por sí mismos).

Una vez que los ganadores hayan sido definidos, se lleva a cabo una ceremonia de entrega de premios. La "ceremonia" consiste en anunciar a los ganadores a toda la concurrencia y en la entrega de los premios a los ganadores presentes en la competición. Si se adjudica algún tipo de premio físico (generalmente, diplomas, medallas, bandas o cintas conmemorativas), es mejor tenerlas todas preparadas con antelación.

Haciéndolo así, la competición irá sobre ruedas. La creación de etiquetas adhesivas con el nombre del participante y la categoría en la que ha participado para pegar en los premios en lugar de escribir a mano, acelerará el proceso de la preparación de los premios.

Al final del día

Cuando se hayan acabado las fases de evaluación y entrega de premios, la limpieza continúa. La parte de dicha limpieza que tiene que realizarse por parte de la organización de la competición tiene que pactarse con los dueños de las instalaciones antes de que nada haya empezado. En el caso de que la totalidad de la limpieza tenga que ser llevada a cabo por los organizadores, todavía quedará un montón de trabajo por hacer. Todas las hojas de cata no usadas, las cintas, bandas, medallas o premios en general no otorgados tienen que ser guardados de forma segura en sus respectivas cajas o recipientes de almacenaje. Los vasos usados tienen que ser desechados, se tienen que vaciar las jarras y los cubos, así como limpiarlos y almacenarlos. Hay que recoger el pan y aperitivos, así como toda la parafernalia utilizada y que esté en condiciones de volver a usarse, hay que reciclar todo el papel usado (y guardar el que pueda volver a usarse en otra competición). Si hace falta, los cubos de basura usados durante la competición tienen que ser vaciados en sus respectivos contenedores. Las botellas vacías pueden enjuagarse, si es posible, y reciclarse o puestas en cajas para que los participantes puedan llevárselas y reutilizarlas (o ambas cosas). Las botellas que estén llenas y hayan sobrado en el refrigerador tienen que sacarse del mismo, y pueden ser regaladas a los jueces o ser usadas para una gran variedad de propósitos. Otra opción es abrirlas y vaciarlas, pero esto es un montón de trabajo extra y una lamentable pérdida de buena cerveza casera. Dependiendo del acuerdo con los dueños del local usado para la competición, puede que haya que recoger las mesas y las sillas y almacenarlas en algún otro lugar. Si hay que pagar la comida o bebidas consumidas durante la competición, hay que hacer efectivo dicho pago en el momento, a no ser que se haya llegado a un acuerdo distinto. Antes de irse del local, se debería hacer un recorrido completo por las instalaciones para asegurarse de que todo haya quedado presentable y no nos hemos olvidado de nada.

Glosario

BJCP Category – Categoría BJCP- Categoría de cerveza, sidra o hidromiel relacionada con la guía de estilo BJCP.

BOS Judge – Juez que pertenece al panel que evalúa las cervezas finalistas.

Best of Show (BOS) Panel – Ronda final, donde se evalúan las mejores cervezas de la competición.

Category – Categoría premiada de la competición, no necesariamente igual a una categoría BJCP. Puede ser un grupo de cervezas que son evaluadas juntas y que le podría corresponder un premio o una clasificación a la ronda siguiente o final.

Competition – Competición - Evento donde se evalúan cervezas u otras elaboraciones contra un set de estilos predefinidos con el fin de dar feedback sobre la calidad de las mismas. Una competición se compone de una o más sesiones que abarca uno o más días.

Day – Día -Fecha de la competición. Puede tener lugar en uno o más días, consecutivos o no.

Flight – Ronda – Un único grupo de entradas (cervezas) que son evaluadas por el mismo panel de jueces, y el resultado es determinado con una nota y tenido en cuenta para determinar los premios. En competiciones grandes, una misma categoría puede tener diferentes varias rondas, con un ganador global determinado en una ronda final.

Flight sheet/list – Hoja de Ronda – Contiene la lista de entradas (cervezas) que será evaluada por un panel de jueces en una ronda determinada.

Judge – Juez – Se trata de un participante de la competición que evalúa entradas, cumplimenta las hojas de evaluación y determina la puntuación de las cervezas de una ronda.

Mini-BOS Round – Ronda Final o Semifinal - Se trata de una ronda adicional (semifinal) dentro de una sesión durante la cual los jueces comparan las mejores entradas de varias rondas diferentes con el fin de determinar la mejor de una categoría o de toda la competición. Esto no será una sesión aparte donde se puntué la entrada.

Novice Judge – Juez Novato – Participante con relativamente poca experiencia que no tiene aprobado el examen BJCP pero que ha sido autorizado por el organizador de la competición para tomar parte como juez.

Organizer – Organizador - Es la persona que registra la competición, y asume la responsabilidad de dirigirla. Antes, durante y después de la misma. El organizador, no recibirá puntos de experiencia por asumir roles adicionales durante el evento.

Pull sheet/list – Hoja resumen – Lista completa de categorías y entradas (cervezas) incluidas.

Session – Sesión – Periodo de tiempo ininterrumpido durante el cual los jueces evalúan una o varias rondas. Típicamente *mañana, tarde y noche* son consideradas sesiones en la mayoría de competiciones.

Staff – Equipo de personas que bajo la dirección del organizador, asumen un rol activo en la gestión de la competición, como Jueces, Ayudantes o BOS Juez. Estos roles además pueden ser entre otros Secretario de Dirección, (*Assistant Organizer*), Responsable de Ayudantes (*Head Steward*) Registrador (*Registrar*), Responsable de bodega (*Cellarmaster*), Capitán de panel (*Table Captain*), Picador de datos (*Data Entry*), Juez Director (*Head Judge*), Proveedor de catering (*Lunch Caterer*), Miembro del comité (*Committee member*) ...etc

Participar de forma directa es necesario para conseguir puntos de experiencia (*Staff points*).

Participantes pasivos, como los proveedores de software, websites u otros servicios indirectos, no los recibirán.

Steward – Ayudante Son las personas del staff que asisten a los jueces, gestionan las entradas y proporcionan la logística necesaria para la cata.