

Cómo Registrar Cervezas Especiales En Concursos BJCP



¿Has usado otros microorganismos y levaduras no tradicionales?

Sí

¿Se ajusta a alguno de los estilos de la categoría 23. European Sour Ale?

Sí

Inscríbela en el estilo que corresponda

No

Sí

¿Es una variante de alguno de los estilos de la categoría 23. European Sour Ale?

No

¿La cerveza ha sido fermentada con Sacch y Brett, o solo con Brett, con o sin crianza en roble?

Sí

28A. Brett Beer

No

¿La cerveza ha sido fermentada con Sacch y Lacto, con o sin crianza en roble? Elaborada mediante cualquier técnica (p. ej. cofermentación tradicional, kettle souring)

Sí

28D. Straight Sour Beer

No

¿La cerveza ha sido fermentada con cualquier combinación de Sacch, Lacto, Pedio y Brett (o levaduras o bacterias adicionales), con o sin crianza en roble? (excepto si la cerveza encaja en 28A o 28D)

Sí

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

No

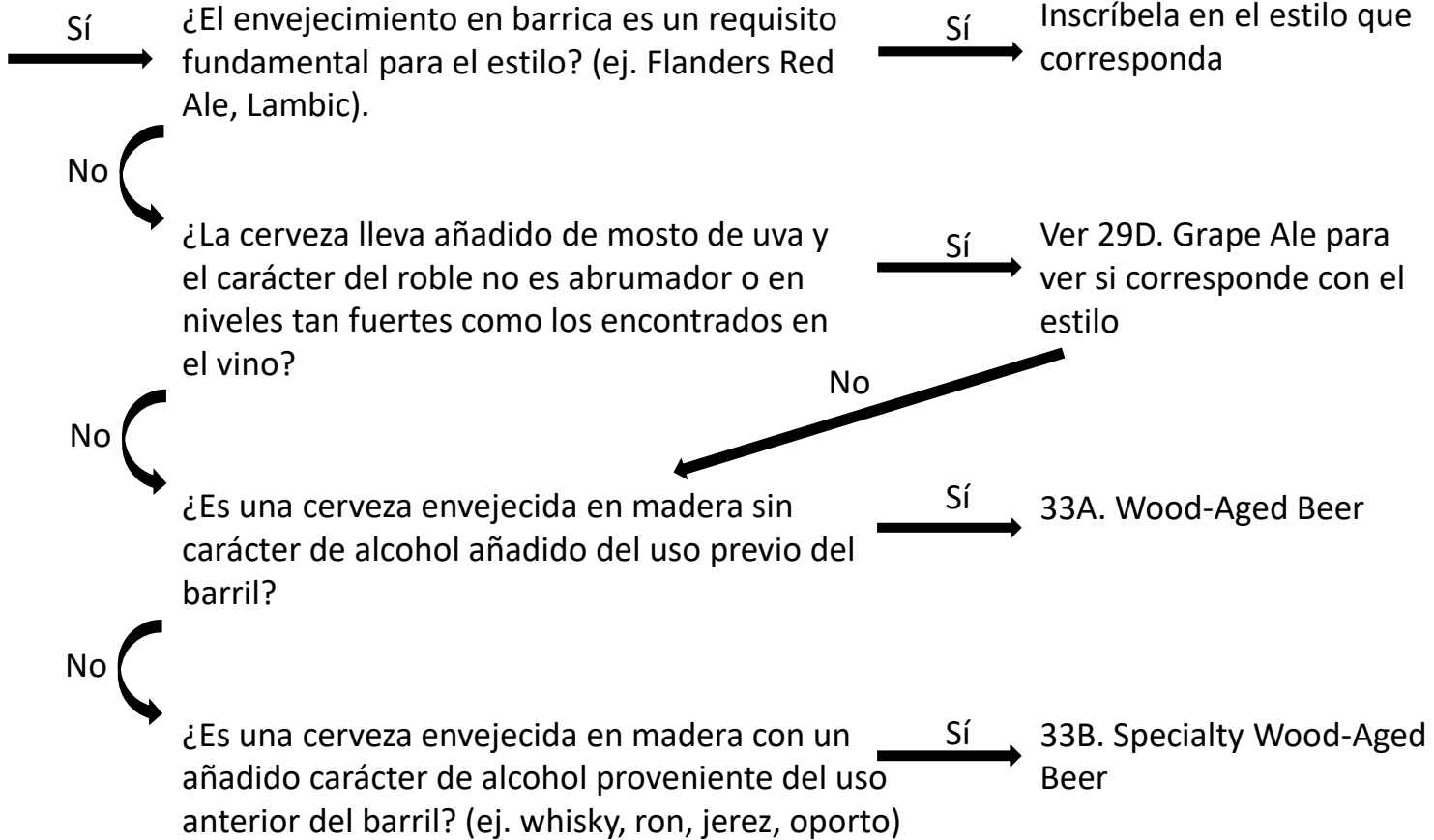
¿Es una variación de una cerveza Estilo Base del estilo 28A, 28B o 28D? Estas variaciones pueden incluir la adición de uno o más ingredientes de tipo especial; envejecimiento en variedades no tradicionales de madera que imparten un carácter significativo e identificable (ej. cedro español, amburana); o envejecida en barriles que previamente contenían otro alcohol (por ejemplo, bebidas espirituosas, vino, sidra)

Sí

28C. Wild Specialty Beer

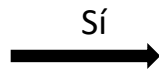
No

¿Has añejado la
cerveza en
madera, con o sin
carácter de
alcohol añadido?

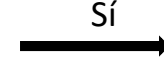


No

¿Has usado
malts
ahumadas?



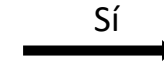
¿La cerveza tiene el ahumado como parte inherente de su definición? (ej. Rauchbier, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer)



Inscríbela en el estilo que corresponda



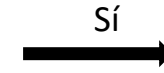
¿Es una versión ahumada de una cerveza de estilo clásico?



32A. Classic Style Smoked Beer



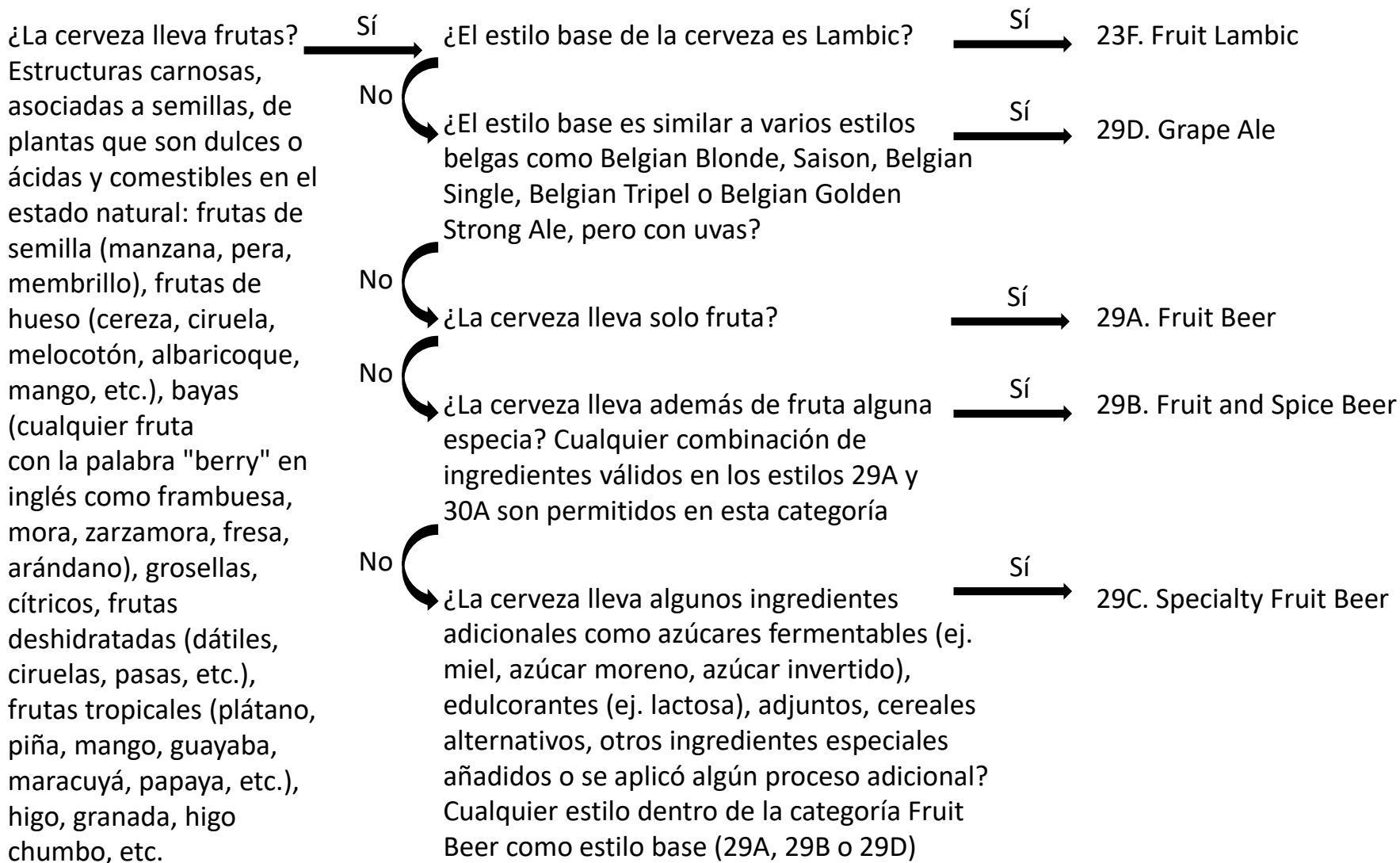
¿Es una cerveza basada en algo que no sea un estilo clásico? Cerveza especial, o una familia de estilos amplia como Porter en lugar de un específico, o cualquier tipo de cerveza ahumada con ingredientes adicionales (frutas, verduras, especias, miel,...) o procesos empleados que transforman la cerveza en algo más único.



32B. Specialty Smoked Beer

No





No ↓

¿La cerveza lleva especias, hierbas o vegetales? En general, las especias son las semillas secas, vainas, frutos, raíces, cortezas, etc. de plantas utilizadas para aromatizar alimentos. Las hierbas son plantas con hojas o partes de plantas (hojas, flores, pétalos, tallos) utilizados para dar sabor a los alimentos. Las verduras son productos vegetales comestibles, sabrosos o menos dulces, que se utilizan principalmente para cocinar o, a veces, comer crudo. Las verduras pueden incluir alguna fruta botánica. Esta categoría incluye explícitamente todas las especias, hierbas y verduras, así como frutos secos (o cualquier cosa que diga "nut" en su nombre en inglés, incluido el coco), chiles, café, chocolate, puntas de abeto, escaramujo, hibisco, cáscaras/ralladuras de frutas (pero no jugo), ruibarbo y similares

No



Sí



¿La cerveza base acepta especias en la elaboración de ese estilo? Ej. Gose, Witbier, Saison

Sí



Inscríbela en el estilo que corresponda

No



¿La cerveza sugiere clima fresco y la temporada de cosecha de otoño? Puede incluir varias especies de calabazas y especias asociadas. Se requieren especias que a menudo evocan el otoño o la temporada de Acción de Gracias (ej. pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), pero cualquier combinación es posible y la creatividad se valora. Adjuntos sabrosos son de uso frecuente (ej. melaza, azúcar invertida, azúcar moreno, miel, sirope de maple, etc)

Sí





30B. Autumn Seasonal Beer

No








No  ¿La sugiere un clima frío y la época Navideña? Pueden incluir especias de fiestas, azúcares especiales y otros productos que recuerdan la mezcla de especias o postres de la época Navideña. Se requieren especias que a menudo incluyen aquellas que evocan la época de Navidad (ej. pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), pero cualquier combinación es posible y se valora la creatividad. Se pueden usar cáscaras de fruta (ej. naranja, limón), como sutiles adiciones de otras frutas (ej. frutas desecadas). Adjuntos sabrosos son de uso frecuente (ej. melaza, azúcar invertida, azúcar moreno, miel, sirope de arce, etc)


 Sí 30C. Winter Seasonal Beer

No

No  ¿La cerveza base lleva solo especias?

 Sí 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

No  ¿La cerveza lleva algunos ingredientes adicionales como azúcares fermentables (ej. miel, azúcar moreno, azúcar invertido), edulcorantes (ej. lactosa), adjuntos, cereales alternativos, otros ingredientes especiales añadidos o se aplicó algún proceso adicional? Los estilos 30B Autumn and 30C Winter Seasonal Beers ya permiten ingredientes adicionales y no deben usarse como base en este estilo

 Sí 30D. Specialty Spice Beer

¿Has usado algún grano alternativo en la cerveza? Granos adicionales o no estándar (ej. centeno, avena, trigo, sarraceno, espelta, mijo, sorgo, arroz, etc.) agregados o usados de forma exclusiva

Sí →

¿El grano alternativo es fundamental para la definición de estilo? Por ej. Rye IPA, Oatmeal Stout, International Lager basada en arroz o maíz

Sí →

Inscríbela en el estilo que corresponda

└─ No →

31A. Alternative Grain Beer

No ↓

¿Has usado azúcares alternativos en la cerveza? Azúcares fermentables adicionales (ej. miel, azúcar moreno, azúcar invertida, melaza, sirope de maple, etc.), azúcares no fermentables (ej. lactosa), alcoholes de azúcar (ej. sorbitol) y cualquier otro edulcorante (natural o artificial) agregado que afecte al perfil de sabor

Sí →

31B. Alternative Sugar Beer

No ↓

¿La cerveza es una reproducción o interpretación de una cerveza comercial específica que no se ajusta a un estilo existente? Ej. Orval

Sí



34A. Commercial Specialty Beer

No



¿La cerveza es una variación o combinación de estilos existentes (cervezas de estilos clásicos o cervezas especiales) que no están definidas en ninguna parte de esta Guía?

Sí



34B. Mixed-Style Beer

- Una combinación de estilos existentes que no están definidos anteriormente en las directrices, incluida la combinación de cervezas de tipo especial no permitidas de otro modo en otra parte.
- Una variación de un estilo existente utilizando un método o proceso no tradicional para ese estilo (ej. dry hopping, 'eis'-ing, steinbier).
- Una variación de un estilo existente utilizando un ingrediente no tradicional (ej. levadura con un perfil no tradicional, lúpulo con un carácter diferente que el descrito en el estilo base).
- Variaciones fuera de especificaciones de un estilo existente (ej. versiones "imperiales", versiones de "sesión", versiones demasiado dulces, etc).

Este estilo está destinado a cervezas que no se pueden introducir primero en los estilos enumerados anteriormente, incluyendo (y especialmente) el estilo base declarado de cerveza. Sin embargo, si el método, proceso o ingrediente inusual da como resultado una cerveza que ahora encaja dentro otro estilo definido, en él se debe introducir la cerveza. Ten en cuenta que algunos estilos ya permiten diferentes variaciones de intensidad (ej. IPA, Saisons), por lo que esas variaciones deben ingresarse dentro de la categoría apropiada.

No



¿La cerveza no se adecúa a nada de todo lo anterior? Esta es explícitamente una ubicación para cualquier cerveza que no encaja en una descripción de estilo existente. Ninguna cerveza esta siempre “fuera de estilo” en este estilo, a menos que se ajuste a otro lugar. Este es el último recurso para cualquier cerveza registrada en una competencia.



34C. Experimental Beer

Si has llegado hasta aquí y todavía tienes dudas de la categoría en la que inscribir tu cerveza, no dudes en consultarme por mail: gilpxxv@hotmail.com