

COMPETICIÓN NACIONAL ACCE XVI EDICIÓN | 2026 | VALENCIA

BASES

1. Objeto del Competición Nacional

La Competición Nacional de la Asociación de Cerveceros Caseros Españoles (de ahora en adelante ACCE) se enmarca en las actividades que la asociación realiza regularmente, con un objetivo lúdico y cultural, sin ánimo de lucro.

2. Fecha y lugar de celebración de la cata

Se celebrará el sábado 18 de abril de 2026 en Valencia. En las instalaciones de la Falla Norte Dr. Zamenhoff, C/ De Sant Jacint, 14, Extramurs, 46008, Valencia

3. Estilo de cerveza de la Competición Nacional 2026

La Competición Nacional ACCE es una competición oficial BJCP, rigiéndose por sus normas. El estilo con el que participar es libre, lo que significa que todas las entradas de la competición serán evaluadas dentro de las características del estilo elegido por el elaborador que se recogen en la [Guía de Estilo BJCP de 2021](#) y por tanto será imprescindible indicar correctamente al estilo al que se presenta la cerveza acorde a esta guía.

La categoría especial 2026 elegida por los socios, premiará de una manera especial las mejores cervezas dentro del grupo “**6B. Rauchbier**”.

4. Participación e inscripción en el Competición Nacional 2026

Podrán participar en la Competición Nacional 2026 todas aquellas personas que elaboran cerveza casera. Estas cervezas deberán ser elaboradas en equipos no comerciales en lotes menores de 100 litros.

Los interesados deberán inscribirse a través de [la web de la ACCE](#).

Cada participante podrá presentar hasta tres cervezas a la Competición Nacional 2026, de esta manera:

- I. Una cerveza en Categoría Especial: 6B. Rauchbier
- II. Hasta dos cervezas en Categoría General, cualquier estilo
- III. Una cerveza en Categoría Especial: 6B. Rauchbier y hasta dos cervezas en Categoría General, cualquier estilo

El participante se compromete a compartir la receta con la organización en el caso que así sea requerido.

El jurado estará constituido por miembros adscritos de alguna manera al programa BJCP, y/o llegada la necesidad por profesionales del sector, cerveceros y catadores con experiencia. Las cervezas presentadas por éstos, en el caso de que existieran, serán juzgadas de forma completamente anónima y por otros jueces de la competición.

Se constituirán paneles de cata de mínimo 2 jueces, al menos uno de ellos perteneciente al programa BJCP. Cada panel evaluará entre 8 y 10 entradas, seleccionando las mejores para una ronda final en cada categoría premiada.

Se constituirá una mesa de cata final con al menos 3 jueces (los de mayor experiencia) que seleccionarán las tres mejores (medalla oro, plata y bronce) de cada categoría premiada. Ninguno de los jueces que evalúen la ronda final, podrán tener cerveza presentada en esta fase de la competición.

Después de la recepción de las botellas, se le asignarán unos códigos. Estos códigos serán los que utilicen los jueces para relacionar las cervezas con las Hojas de Evaluación. Esto garantizará la integridad y el anonimato de las catas.

Las recetas ganadoras podrán ser publicadas en la página web de la ACCE o en El Pimlón, su publicación escrita o digital.

5. Requisitos de las botellas

Cada concursante deberá entregar a la organización 3 botellas de medio litro o de un tercio por entrada.

Una para la evaluación, una para la ronda final y una de reserva por si ocurriese alguna rotura o una posible infección. Aunque también se admitirán solo 2 botellas, no lo recomendamos, ya que en caso de rotura o posible "geiser" no existirá la opción de competir en una posible ronda final.

Hay que tener en cuenta que:

- Las botellas deberán ser marrones, y sin ningún tipo de etiqueta, logo, marca o algo que la pueda diferenciar de la mayoría.
- Se admitirán botellas de PET o cristal, siempre y cuando sean marrones y no lleven elementos identificativos (logo, marcas, grabados o similar)
- El color de la chapa o tapón podrá ser cualquiera mientras no lleve elementos (logos, marcas, etc.) que la puedan identificar con algún participante.
- La organización podrá descalificar cualquier botella que considere que no cumple con el espíritu de los puntos anteriores.
- La participación con cerveza en latas también está permitida, siempre que no lleven elementos identificativos.
- No se admitirán botellas con lacre.

6. Inscripciones

6.1 Cuota

La cuota de inscripción, independientemente de presentar una, dos o tres entradas, será de:

- 5€ para los socios de la ACCE.
- 20€ para los que no sean socios de la ACCE.

El pago de la cuota de inscripción se realizará a través de [la web del Competición Nacional ACCE](#) en cualquiera de sus métodos de pago.

El envío del justificante de la transferencia para la inscripción de cervezas ha de realizarse a: webmaster@cerveceros-caseros.es

6.2 Límite de entradas

Para garantizar que las evaluaciones se hacen de la forma adecuada y evitar el desbordamiento de la organización y del jurado se limitarán las entradas del Competición Nacional a las primeras 200 cervezas inscritas. Así mismo, la organización de la Competición Nacional 2026 se reserva la opción de ampliar el número máximo de cervezas inscritas si las circunstancias lo permitieran.

6.3 Plazo de inscripción

El plazo de inscripción será del 2 de marzo al 5 de abril de 2026.

No se admitirá el registro de nuevos participantes, cervezas o modificaciones fuera de este plazo.

6.4 Modalidad de inscripción de las cervezas

Las cervezas deberán inscribirse en las categorías (ver punto 10) seleccionadas y con toda la información necesaria para la correcto valoración de las mismas:

- En los estilos especiales: mencionar el estilo base utilizado
- En los estilos correspondientes mencionar adjuntos o añadidos, maderas, etc...
- Puedes encontrar los estilos que necesitan especificación de estilo base en el [ANEXO II](#) con ** asteriscos.
- Te recomendamos leer sobre el registro de cervezas especiales establecido por la guía BJCP (en el [ANEXO III](#) adjuntamos este sector de la guía para que puedas leerlo).



7. Envío y recepción de las botellas

Las botellas deben enviarse a la siguiente dirección:

Competición Nacional ACCE
ZETA BEER Co
C/ Cami a la Mar, 21
46120 Alboraiá, Valencia

Contacto: Emiliano
Tf: 614404280
Mail: competicion.nacional@gmail.com

IMPORTANTE: recepción de botellas de lunes a viernes de 9 a 16h

El plazo de recepción de las botellas se abrirá desde el 6 al 13 de abril de 2026.

Se recomienda adjuntar la etiqueta del [Anexo I](#) o similar en los laterales de tu caja.

El embalaje deberá ser óptimo para el transporte de botellas, y deberá cumplir las siguientes características:

- Cada una de las botellas deberá ir identificada con un trozo de papel o etiqueta enrollado a la botella, y sujeto con una goma elástica (sin adhesivo). En éste deberá indicar claramente nombre, apellidos y e-mail que se ha utilizado en el registro, así como el estilo al que se presenta la cerveza (número de categoría, sub categoría y subcategoría deletreada).
- La protección se deja a la consideración de cada concursante, aunque desde la organización se recomienda el uso de plástico de burbujas, separadores y/o cartón para evitar el choque entre botellas o los golpes y el uso de cajas con un espesor de cartón considerable (apelamos también a un uso lógico de las protecciones para no generar demasiado desperdicio).

De producirse algún desperfecto durante el envío, almacenamiento o catalogación de la cerveza, la organización se lo comunicará al participante, quien podrá reemplazar la botella dañada.

La organización pondrá todos los medios a su alcance para evitar pérdidas o roturas de botellas, pero no se puede hacer responsable de los daños que se puedan producir en las cervezas durante el envío, almacenamiento o catalogación de la cerveza.

8. Jurado de la Competición Nacional 2026

El jurado de la Competición Nacional, como norma general, estará compuesto por expertos en la elaboración y cata de cerveza, y reconocidos cerveceros caseros certificados en el programa BJCP. Y en cualquier caso, bajo las directrices que el programa BJCP recomienda.

9. Cata y valoración

La evaluación de cada una de las cervezas estará basada en los protocolos de evaluación y valoración del programa BJCP.

El jurado efectuará sus valoraciones sobre una hoja de evaluación oficial, rellenando una (cada juez) por cada cerveza presentada a Competición Nacional. ([Anexo II](#))

Los documentos enlazados explican con claridad el detalle de los protocolos de recepción, gestión y evaluación que rigen en el programa BJCP y que se seguirán en el evento:

[Manual de Procedimiento Jueces](#)

[Manual de Competición BJCP](#)

9.1 Jurado Seleccionado

La figura del juez es fundamental para el desarrollo de una Competición Nacional de cerveza. Por eso se le pide el mayor esfuerzo para rellenar las hojas de cata de la manera más concienzuda.

La calidad de la Competición Nacional pasa por la calidad del trabajo que hagas como juez y que ésta, a su vez, pasa más por la intensidad de tu esfuerzo como descriptor/evaluador, más que por tu capacidad como catador.

Desde la organización insistimos en la importancia de que cada juez haga un esfuerzo para completar información cualitativa y en la impresión general con sugerencias de mejora. Además, también les pedimos que lean como serán las categorías de la Competición Nacional 2026 (ver [Anexo II](#)) y como se espera que realicen el juzgamiento de las cervezas especiales (ver [Anexo III](#)).

9.2 Convocatoria Jurado

Se seleccionarán el jurado de los inscritos en la convocatoria teniendo como prioridad primero a jueces BJCP miembros ACCE, y en segundo lugar, jueces BJCP no miembros ACCE.

10. Categorías:

Las cervezas participantes se clasificarán en las siguientes CINCO categorías premiadas con medalla (Oro, Plata y Bronce) cada una:

1. Categoría Especial: Rauchbier
2. Categoría General: Lager
3. Categoría General: Ale
4. Categoría General: Porter, Stout & Strong Ale
5. Categoría General: Wheat, Sour & Specialty

En el [Anexo II](#) se amplía la información de qué estilos de cerveza están recogidos en cada categoría.

La organización se reserva el derecho de unificar o separar las categorías premiadas en función de la cantidad de cervezas recibidas. La puntuación mínima para acceder a medalla, será de 30 puntos, pudiendo quedar sin vencedores algunas de las categorías.

11. Premios

La ACCE hará entrega de trofeo (medalla) a los primeros tres clasificados de cada categoría.

Además, gracias a los patrocinadores de la Competición Nacional, tendremos premios para el primer clasificado de cada categoría. Estos premios se irán actualizando en la página del Competición Nacional.

La ACCE no se responsabiliza de los premios aportados por terceros.

12. Calendario

Los siguientes son los plazos relativos a la competición:

- Registro / inscripción:
 - Del 2 de marzo al 5 de abril de 2026
- Recepción de botellas:
 - Desde el 6 al 13 de abril de 2026
- Cata y evaluación:
 - 18 de abril de 2026

13. Consideraciones finales

La participación en la Competición Nacional 2026 de la ACCE supone la aceptación y cumplimiento de su reglamento.

La Competición Nacional ACCE está en continua evolución y la intención es que mejore año tras año, por lo que se aceptan sugerencias y comentarios a su organización y a estas bases por parte de todos los socios. La herramienta idónea para discutir esto es nuestro [foro en la web](#).

14. Consultas e información sobre la competición

Con el fin de resolver dudas acerca de la competición, pueden enviarlas a estas direcciones:

- Dudas sobre el Competición Nacional y envío de documentación:
competicion.nacional@gmail.com
- Dudas o problemas técnicos con la inscripción:
webmaster@cerveceros-caseros.com

Anexo I

Se recomienda adjuntar esta etiqueta o similar en los laterales de tu caja.





Anexo II

Estilos de cerveza en cada categoría de Competición Nacional. Esta agrupación está basada en el sistema de ordenación por familias de estilos que recoge la guía BJCP de 2021. Este sistema utiliza categorías basadas en los nombres de las familias de estilo o estilos de cerveza sin tener en cuenta el país de origen o la historia. Se basa principalmente en el color y la levadura.

Referencia 1:

** Los participantes **deben** especificar un estilo de cerveza base el cual no tiene que ser un *Estilo Clásico*. Cada entrada **debe** especificar el tipo de levadura/bacteria utilizada, tipo de madera utilizado, el origen y uso previo del barril (si es el caso), especias, hierbas, vegetales, frutas, grano alternativo, azúcar y/o tipo de madera o ahumado si un carácter varietal ahumado es evidente, según corresponda en cada categoría.

Referencia 2:

***Instrucciones de Entrada:** El participante **debe** especificar la *intensidad* (de mesa, estándar, muy alta) y el *color* (pálido, oscuro).

1. CATEGORÍA ESPECIAL: RAUCHBIER

- 6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER
- 6B. Rauchbier

2. CATEGORÍA LAGER: Cervezas Pale Lager, Pilsner, Amber Lager, Dark Lager y Bock.

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|--|
| 1. STANDARD AMERICAN BEER | 4A. Munich Helles | 8. DARK EUROPEAN LAGER |
| 1A. American Light Lager | 4B. Festbier | 8A. Munich Dunkel |
| 1B. American Lager | 4C. Helles Bock | 8B. Schwarzbier |
| 2. INTERNATIONAL LAGER | 5. PALE BITTER EUROPEAN BEER | 9. STRONG EUROPEAN BEER |
| 2A. International Pale Lager | 5A. German Leichtbier | 9A. Doppelbock |
| 2B. International Amber Lager | 5C. German Helles Exportbier | 9B. Eisbock |
| 2C. International Dark Lager | 5D. German Pils | 9C. Baltic Porter |
| 3. CZECH LAGER | 6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER | 27. HISTORICAL BEER |
| 3A. Czech Pale Lager | 6A. Märzen | Historical Beer: Kellerbier |
| 3B. Czech Premium Pale Lager | 6C. Dunkles Bock | Historical Beer: Pre-Prohibition Lager |
| 3C. Czech Amber Lager | 7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER | LOCAL STYLES |
| 3D. Czech Dark Lager | 7A. Vienna Lager | New Zealand Styles |
| 4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER | | X5. New Zealand Pilsner |

3. CATEGORÍA ALE: Cervezas Pale Ale, IPA, Amber Ale y Brown Ale

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. STANDARD AMERICAN BEER | 12A. British Golden Ale | 19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER |
| 1C. Cream Ale | 12B. Australian Sparkling Ale | 19A. American Amber Ale |
| 5. PALE BITTER EUROPEAN BEER | 12C. English IPA | 19B. California Common |
| 5B. Kölsch | 13. BROWN BRITISH BEER | 19C. American Brown Ale |
| 7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER | 13A. Dark Mild | 21. IPA |
| 7B. Altbier | 13B. British Brown Ale | 21A. American IPA |
| 11. BRITISH BITTER | 14. SCOTTISH ALE | 21B. Specialty IPA |
| 11A. Ordinary Bitter | 14A. Scottish Light | Specialty IPA: Belgian IPA |
| 11B. Best Bitter | 14B. Scottish Heavy | Specialty IPA: Black IPA |
| 11C. Strong Bitter | 14C. Scottish Export | Specialty IPA: Brown IPA |
| 12. PALE COMMONWEALTH BEER | 15. IRISH BEER | Specialty IPA: Red IPA |
| | 15A. Irish Red Ale | Specialty IPA: Rye IPA |
| | 18. PALE AMERICAN ALE | Specialty IPA: White IPA |
| | 18A. Blonde Ale | Specialty IPA: Brut IPA |
| | 18B. American Pale Ale | |



21C. Hazy IPA
22. STRONG AMERICAN ALE
22A. Double IPA
24. BELGIAN ALE
24B. Belgian Pale Ale
24C. Bière de Garde
25. STRONG BELGIAN ALE

25A. Belgian Blond Ale
25B. Saison*
26. MONASTIC ALE
26A. Belgian Single
26B. Belgian Dubbel
27. HISTORICAL BEER
Historical Beer: Kentucky
Common

Historical Beer: London
Brown Ale
LOCAL STYLES
Argentine Styles
X1. Dorada Pampeana
X2. IPA Argenta

4. CATEGORÍA PORTER, STOUT & STRONG ALE

13. BROWN BRITISH BEER
13C. English Porter
15. IRISH BEER
15B. Irish Stout
15C. Irish Extra Stout
16. DARK BRITISH BEER
16A. Sweet Stout
16B. Oatmeal Stout
16C. Tropical Stout
16D. Foreign Extra Stout
17. STRONG BRITISH ALE

17A. British Strong Ale
17B. Old Ale
17C. Wee Heavy
17D. English Barley Wine
20. AMERICAN PORTER AND STOUT
20A. American Porter
20B. American Stout
20C. Imperial Stout
22. STRONG AMERICAN ALE

22B. American Strong Ale
22C. American Barleywine
25. STRONG BELGIAN ALE
25C. Belgian Golden Strong Ale
26. MONASTIC ALE
26C. Belgian Tripel
26D. Belgian Dark Strong Ale
27. HISTORICAL BEER
Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

5. CATEGORÍA WHEAT, SOUR & SPECIALTY

1. STANDARD AMERICAN BEER
1D. American Wheat Beer
10. GERMAN WHEAT BEER
10A. Weissbier
10B. Dunkles Weissbier
10C. Weizenbock
22. STRONG AMERICAN ALE
22D. Wheatwine
23. EUROPEAN SOUR ALE
23A. Berliner Weisse
23B. Flanders Red Ale
23C. Oud Bruin
23D. Lambic
23E. Gueuze
23F. Fruit Lambic **
23G. Gose
24. BELGIAN ALE
24A. Witbier
27. HISTORICAL BEER
Historical Beer: Lichtenhainer
Historical Beer: Piwo
Grodziskie

Historical Beer: Roggenbier
Historical Beer: Sahti
28. AMERICAN WILD ALE
28A. Brett Beer **
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer **
28C. Wild Specialty Beer **
28D. Straight Sour Beer
29. FRUIT BEER
29A. Fruit Beer **
29B. Fruit and Spice Beer **
29C. Specialty Fruit Beer **
29D. Grape Ale **
30. SPICED BEER
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer **
30B. Autumn Seasonal Beer **
30C. Winter Seasonal Beer **
30D. Specialty Spice Beer **
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

31A. Alternative Grain Beer **
31B. Alternative Sugar Beer **
32. SMOKED BEER
32A. Classic Style Smoked Beer **
32B. Specialty Smoked Beer **
33. WOOD BEER
33A. Wood-Aged Beer **
33B. Specialty Wood-Aged Beer **
34. SPECIALTY BEER
34A. Commercial Specialty Beer
34B. Mixed-Style Beer **
34C. Experimental Beer **
LOCAL STYLES
Italian Styles
X3. Italian Grape Ale **
Brazilian Styles
X4. Catharina Sour **

Anexo III

INTRODUCCIÓN A LAS CERVEZAS ESPECIALES

Cervezas Especiales es un término general amplio utilizado para referir los estilos descritos en las categorías 28 a 34. Son diferentes de lo que llamamos Estilos Clásicos, representados por las categorías 1 a 27. Los Estilos Clásicos son independientes y pueden ser descritos completamente en una descripción de estilo estándar BJCP. **Las Cervezas Especiales implican algún tipo de transformación ya sea de un Estilo Clásico u otra cerveza base**, ya sea por la adición de ingredientes o un manejo diferente de la cerveza utilizando un proceso alternativo. Una descripción de estilo Especial no puede describir completamente un estilo por su cuenta, como Estilo Clásico esto ya fue hecho más arriba. Más bien, **los estilos de Cervezas Especiales discuten cómo el ingrediente adicional o proceso afecta al estilo de cerveza base.**

Esta sección de introducción se asume es parte de todos los estilos de Cervezas Especiales. Aquí se describe, en general, cómo registrar y juzgar Cervezas Especiales. Las instrucciones específicas para un estilo estarán contenidas dentro de las pautas individuales.

En general, cuando la presentación de Cervezas Especiales incluye un ingrediente usado para comida, tenga en cuenta que usamos la definición culinaria de los ingredientes en lugar de la definición botánica. Busque la lista detallada de ingredientes en las descripciones de categoría de estilo en lugar de hacer una suposición.

Registrando Cervezas Especiales

Dado que la información adicional debe ser suministrada con cada entrada de una categoría de Cervezas Especiales, es fundamental que los participantes examinen de cerca la sección Instrucciones de Entrada de cada descripción de estilo. En esta sección se describe la información que los jueces esperan. **No asuma que los jueces podrán reconocer su cerveza sin ninguna información adicional**; algunos pueden, pero la mayoría no lo hará. **Es casi seguro que recibirá una puntuación más baja si omite esta información que si la especifica correctamente.** Póngase en la posición del juez; anote la información útil necesaria para juzgar adecuadamente la cerveza. A los jueces no les importa si usted recogió las cervezas en el jardín de su abuela, así que no ponga información que no sea útil, dígame la variedad de cerveza utilizada o cuál es su sabor.

Al especificar un estilo de cerveza base, lea cuidadosamente las Instrucciones de Entrada del estilo. Algunas pueden decir que es necesario un Estilo Clásico, esto significa que la cerveza debe estar catalogada como uno de los estilos en la Guía (incluyendo Cervezas Históricas o cervezas con alternativas numeradas).

Algunas pueden decir que un estilo base debe ser descrito, pero no tiene por qué ser un Estilo Clásico, esto es una licencia para describir el estilo de cerveza en la forma que desee. Si su base es vagamente una Porter, pero no puntuaría bien como Porter Báltica, Inglesa o Americana, entonces no sea demasiado específico, simplemente llámela Porter. Algunas cervezas que están diseñadas para mostrar el ingrediente de especialidad a menudo tendrán una base bastante neutral.

Al especificar el ingrediente de especialidad, **tenga en cuenta que cuanto más específico sea, más jueces buscarán una firma característica.** Así que



asegúrese de probar su cerveza y decidir cuán específico necesita ser. Si usted está mostrando un ingrediente inusual o caro, puede ser un buen momento para ser específico. Sin embargo, si el ingrediente es algo más bien genérico, entonces sólo utilice un nombre genérico. Si utiliza una combinación de ingredientes, como especias, puede hacer referencia a la mezcla por un nombre común (por ejemplo, especias para pastel de calabaza, polvo de curry, etc.). **Si usted enumera cada ingrediente de forma individual, los jueces esperarán detectar cada uno de ellos.** Pero si la naturaleza de una mezcla de ingredientes es que cada carácter específico contribuya a un carácter mayor, entonces sólo describa el carácter resultante. Entienda cómo los jueces usarán la información que les proporcione.

Decidir dónde registrar Cervezas Especiales es a menudo difícil para los participantes. Asegúrese de llegar a cada estilo con cuidado, ya que algunos estilos especificarán dónde ingresar una cerveza con una cierta combinación de ingredientes.

Hemos definido arbitrariamente algunos ingredientes que tienen precedencia sobre los demás (en orden de precedencia más alta: salvaje, humo, madera, frutas/especias, granos/azúcar), pero sólo se aplica si se pueden percibir. En la búsqueda de un lugar para registrar sus Cervezas Especiales, busque el mejor ajuste con la descripción del estilo en un estilo donde la combinación es permitida. Registrar una cerveza como un estilo específico será una señal a los jueces que su cerveza tendrá ciertos componentes identificables. **Si ha añadido un ingrediente, pero no es detectable, no la registre en un estilo que requiere el ingrediente. Si los jueces no pueden percibirlo, ellos creerán que está ausente y reducirán puntos en consecuencia.**

Juzgando Cervezas Especiales

El balance general es la clave para las Cervezas Especiales. La entrada debe ser un matrimonio armonioso entre la cerveza y los ingredientes especiales, sin que ninguno domine al otro.

Los ingredientes especiales deben complementar y realzar la cerveza subyacente, y el producto resultante debe ser agradable de beber. La entrada debe ser reconocida como perteneciente a la categoría de entrada, o al menos no pertenecer claramente a alguna otra.

Algunos jueces experimentados tomarán rápidamente un enfoque hedonista sobre las Cervezas Especiales antes de escudriñar profundamente en los detalles. La evaluación rápida está diseñada para determinar si la combinación funciona o no (es decir, si existen enfrentamientos de sabor). Si la combinación es una mala idea, no importa lo bien que se elabore el producto; simplemente no será agradable. Los jueces deben mantener una mente abierta, sin embargo; algunas combinaciones de sabores inesperados pueden ser sorprendentemente deliciosas.

Los jueces no deben ser excesivamente pedantes acerca de buscar por completo el carácter del estilo de cerveza base especificada. Después de todo, la cerveza base no contiene el ingrediente especial, por lo que su carácter no será el mismo.

Habrán interacciones de sabor que producen efectos sensoriales adicionales. Del mismo modo, los jueces deben entender que el proceso de fermentación puede transformar algunos ingredientes (particularmente aquellos con azúcares Guía de Estilos de Cerveza BJCP - Edición 2015 67 fermentables) y que el carácter del ingrediente no puede ser el mismo que el ingrediente sin adulterar. Por lo tanto, los jueces deben buscar el placer general y el balance de la combinación resultante,



siempre y cuando la cerveza final sugiera tanto la cerveza base como el ingrediente o proceso especial.

Crear y juzgar Cervezas Especiales puede ser muy gratificante. Los jueces deben tener en cuenta que existe un elemento creativo en estos estilos, y que algo inusual y delicioso debe ser generalmente recompensado. Mantenga una mente abierta al evaluar estos estilos y no los juzgue tan rígidamente como a los Estilos Clásicos.

Efectos de los Ingredientes Añadidos en el Balance de una Cerveza

El carácter del ingrediente debe ser agradable y de apoyo, no artificial e inapropiadamente agobiante (teniendo en cuenta el carácter del ingrediente) y no debe tener defectos de elaboración, fermentación o manipulación. Aroma de lúpulo, subproductos de la levadura y componentes de malta de la cerveza subyacente pueden no ser tan notables cuando ingredientes adicionales están presentes. Estos componentes (especialmente los lúpulos) pueden también ser suavizados intencionadamente para permitir que el carácter del ingrediente esté presente en el producto final. Si la cerveza base es una ale, una frutalidad no especificada y/u otros subproductos de la fermentación pueden estar presentes como apropiados para fermentaciones más cálidas.

Si la cerveza base es una lager, entonces en general menos subproductos de la fermentación serían apropiados. Algunos aromas de malta pueden ser deseables, especialmente en estilos oscuros. El aroma a lúpulo puede estar ausente o equilibrado con los ingredientes agregados, dependiendo del estilo. **Los ingredientes agregados deben sumar una complejidad extra a la cerveza, pero no ser tan prominentes como para desbalancear el resultado.**