



ЛИСТ ОЦЕНКИ ПИВА

http://www.bjcp.org

http://www.homebrewersassociation.org

Имя судьи _____

BJCP ID _____

E-mail _____

Категория # _____ Подкатегория (a-f) _____ Запись # _____

Подкатегория (пояснения) _____

Особые ингредиенты: _____

Осмотр бутылки: Размеры, крышка, наполненность, этикетка, и т.д.

Комментарии _____

Ранг и статус в BJCP:

- Начинаящий Признанный Сертифицирован
- Народный Мастер Гранд мастер
- Почетный Мастер Почетный ГМ Судья медовухи
- Временный Судья Ожидает ранг

Аромат (в зависимости от стиля) _____ /12

Опишите аромат солода, хмеля, эфиров.

Не BJCP квалификации:

- Профессиональный пивовар Сомелье пива
- Не BJCP Сертиф. цицерон Мастер цицерон
- Тренировка Другое _____

Внешний вид (в зависимости от стиля) _____ / 3

Опишите цвет, прозрачность и пену (стойкость, цвет и текстуру)

Описание характеристик (нужное отметить):

- Ацетальдегид** – аромат и вкус зеленого яблока
- Спиртуозность** – Аромат, вкус, согревающий эффект этанола и высших спиртов. Иногда - *обжигаяющий*.
- Вязущий вкус** – Вяжет, горечь и/или сухость в послевкусии, терпкость, сухость в горле.
- Диацил** – аромат и вкус сливочного масла, ирисок. Иногда воспринимается гладким на языке.
- ДМС** – При низкой концентрации сладкая, вареная или консервированная кукуруза в аромате и вкусе.
- Эфиры** – Аромат и/или вкус любых эфиров (фруктовость или аромат роз).
- Травянистость** – Вкус/аромат вежескошенной травы.
- Испорченное светом** – Похож на аромат скусна.
- Металлический** – Вкус монет, жести, железа или крови.
- Затхлый** – Аромат/вкус затхлости, плесени.
- Окисление** – Любой из или комбинация залежалый, винный, картонный, бумажный, вкус и аромат хереса.
- Фенолы** – Пряный (гвоздика, перец), дымный, палстик, клейкая лента, и/или аптечные ароматы (хлорфенол).
- Растворитель** – Аромат/вкус высших спиртов (сивушные спирты). Подобные запаху ацетона и растворителя.
- Кислый** – Резкость во вкусе/аромате. Может быть терпой и чистой (молочная кислота), уксусоподобной (уксусная).
- Сера** – Аромат тухлых яиц и жженных спичек.
- Овощной** – Вареные, консервированные, тухлые овощи во вкусе/аромате (капуста, лук, сельдерей, спаржа и т.д.)
- Дрожжи** – Неприятный, серный дрожжеподобный вкус/аромат.

Вкус (в зависимости от стиля) _____ /20

Опишите вкус солода, хмеля, ферментационные характеристики, баланс, послевкусие.

Ощущение во рту (в зависимости от стиля) _____ / 5

Опишите тело, карбонизацию, тепло, кремовость, терпкость и другие вкусовые ощущения.

Общее впечатление _____ /10

Описать общее удовольствие от употребления алкоголя, дать предложения по улучшению.

Итог _____ /50

ШКАЛА ОЦЕНОК	Выдающееся (45 - 50):	Мировой уровень стиля.
	Превосходно (38 - 44):	Хорошее попадание в стиль, требует легких правок.
	Очень хорошо (30 - 37):	Соответствует стилю, незначительные недостатки.
	Хорошо (21 - 29):	Несоответствие стилю и/или легкие дефекты.
	Посредственно (14 - 20):	Дефекты вкуса/аромата, мимо стиля. Неприятное.
Сомнительно (00 - 13):	Главные дефекты вкуса/аромата. Тяжело пить	

Соответствие стилю	
Классика <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Мимо стиля
Технические показатели	
Безупречно <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Плохо
Нюансы	
Прекрасно <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Бездушно