



DOSIMETRIA PARA **AVALIAÇÕES EM** **SÚMULAS DE** **CERVEJAS**

**BASE BJCP COM DESCRITORES DE DEFEITOS E SUGESTÕES DE
MELHORIA**

Revisão 02
Dezembro 2025

Atualizado com as pontuações dos últimos concursos

MAURICIO GRILLE



DOSIMETRIA DE AVALIAÇÕES PARA SÚMULAS DE CERVEJAS

INTRODUÇÃO

Objetivo, Finalidade e Metodologia do Estudo

Este material é o resultado de um estudo empírico, pessoal e independente, quase uma curiosidade que saiu do controle. Foram analisadas fichas de avaliação de concursos cervejeiros, tanto de provas caseiras quanto profissionais, utilizando-se formulários em papel do BJCP e relatórios da plataforma BAP. Entre elas, uma quantidade expressiva de fichas provenientes de concursos das AcervAs.

O objetivo principal foi compreender como avaliadoras e avaliadores distribuem notas nos concursos e identificar como esses padrões se manifestam em cada quesito. Para isso, cada item foi segmentado e analisado separadamente.

A metodologia adotada baseou-se no cálculo da média aritmética das notas e do respectivo desvio padrão. As faixas de pontuação apresentadas correspondem ao intervalo entre o desvio padrão inferior e superior. A mesma abordagem foi aplicada às avaliações de precisão de estilo, mérito técnico e intangíveis, convertendo as “caixinhas” das fichas (impressas ou digitais) em valores comparáveis e mais fáceis de interpretar.

Ferramentas de IA foram utilizadas para leitura direta dos PDFs e extração de dados, reduzindo o tempo de trabalho manual e trazendo maior consistência aos cálculos, especialmente porque concursos profissionais podem adotar fichas próprias, diferentes do padrão BJCP.



Na análise dos descritores de defeitos, observaram-se dois grandes grupos: defeitos de fermentação e defeitos gerais. Nas fichas de concursos profissionais, os juízes tendem a registrar apenas o defeito; já nas fichas de concursos caseiros, além do defeito, costuma aparecer também a indicação de possíveis causas, origens e sugestões de melhoria.

As fichas das AcervAs apresentaram maior coerência entre nota, descrição sensorial e recomendação, o que motivou a criação de uma dosimetria específica baseada apenas nesse conjunto, justamente pela qualidade e consistência das avaliações.

A última parte do estudo foi incluída de última hora, também com auxílio de IA, e reúne os estilos mais frequentes nas fichas analisadas e os atributos sensoriais mais utilizados na avaliação.

Concluindo, este trabalho está em constante evolução, não é “engessado”. A intenção é continuar incorporando novas fichas de concursos caseiros e profissionais, ampliando a base de dados e refinando as interpretações ao longo do tempo.

Fica aqui meu agradecimento sincero a todas e todos que enviaram suas fichas de avaliação e ajudaram a transformar curiosidade em estudo.

Se quiser contribuir com as próximas versões, basta enviar suas fichas para:

grillebeer@gmail.com

Um abraço,

Mauricio Grille



1. GUIA DE PONTUAÇÃO BJCP

- **Destacado (45 - 50):** Exemplo do estilo de classe mundial. *RESERVADO PARA AS CERVEJAS DE REFERÊNCIA*
- **Excelente (38 - 44):** Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.
- **Muito Bom (30 - 37):** Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
- **Bom (21 - 29):** Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas.
- **Razoável (14 - 20):** Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo.
- **Problemático (00 – 13):** Fortes aromas ou sabores indesejados predominam. Difícil de beber. *SE A CERVEJA ESTIVER COMPLETAMENTE FORA DAR 13 COMO CORTESIA*



2. DOSIMETRIA DAS NOTAS POR QUESITO

AROMA:

Problemático: 0@2 SE A CERVEJA ESTIVER COMPLETAMENTE FORA DAR 2 COMO CORTESIA

Razoável: 3@5

Bom: 6 @ 7

Muito bom: 7@9

Excelente: 10@12

Destacado: 11@12 **RESERVADO PARA AS CERVEJAS DE REFERÊNCIA**

APARÊNCIA:

Problemático: 0

Razoável: 1

Bom: 2-3

Muito bom: 2-3

Excelente: 3

Destacado: 3



SABOR:

Problemático: 0@2 SE A CERVEJA ESTIVER COMPLETAMENTE FORA DAR 2 COMO CORTESIA

Razoável: 3@6

Bom: 7 a 9

Muito bom: 11@14

Excelente: 13@15

Destacado: 19@20 *RESERVADO PARA AS CERVEJAS DE REFERÊNCIA*

SENSAÇÃO NA BOCA:

Problemático: 0-1 SE A CERVEJA ESTIVER COMPLETAMENTE FORA DAR 1 COMO CORTESIA

Razoável: 2

Bom: 3

Muito bom: 3-4

Excelente: 4

Destacado: 5



IMPRESSÃO GERAL:

Problemático: 0-2 SE A CERVEJA ESTIVER FORA DAR 2
COMO CORTESIA

Razoável: 3

Bom: 5-7

Muito bom: 6-8

Excelente: 9-10

Destacado: 9-10 *RESERVADO PARA AS CERVEJAS DE
REFERÊNCIA*

PRECISÃO DE ESTILO

Ficha

Exemplo Clássico Caixa 1: Entre 45 e 50

Caixa 2: Entre 38 e 44

Caixa 3: Entre 21 e 37

Caixa 4: Entre 14 e 21

Fora de Estilo Caixa 5: Entre 0 e 13

Bap:

Fora de Estilo Caixa 1 e 3: Entre 0 e 13

Caixa 4 a 5: Entre 14 e 20

Caixa 6 a 9: Entre 21 e 37

Caixa 10 a 11: Entre 38 e 44

Exemplo Clássico Caixa 12 a 13: Entre 45 e 50



MÉRITO TÉCNICO

Ficha

Sem Falhas Caixa 1: Entre 45 e 50

Caixa 2: Entre 30 e 44

Caixa 3: Entre 21 e 29

Caixa 4: Entre 14 e 21

Falhas Significativas Caixa 5: Entre 0 e 13

Bap:

Falhas Significativas Caixa 1 e 3: Entre 0 e 13

Caixa 4 a 5: Entre 14 e 20

Caixa 6 a 9: Entre 21 e 29

Caixa 10 a 11: Entre 30 e 44

Sem Falhas Caixa 12 a 13: Entre 45 e 50

INTANGÍVEIS

Ficha

Maravilhoso Caixa 1: Entre 45 e 50

Caixa 2: Entre 30 e 44

Caixa 3: Entre 21 e 29

Caixa 4: Entre 14 e 21

Sem Vida Caixa 5: Entre 0 e 13

Bap:

Sem Vida Caixa 1 e 3: Entre 0 e 13

Caixa 4 a 5: Entre 14 e 20

Caixa 6 a 9: Entre 21 e 29

Caixa 10 a 11: Entre 30 e 44

Maravilhoso Caixa 12 a 13: Entre 45 e 50

3. DOSIMETRIA EXCELENTE – 38 @ 44

MAIOR NOTA 44

Aroma: 12

Aparência: 3

Sabor: 15

Sensação na Boca: 4

Impressão geral: 10

Precisão de Estilo: Ficha Caixa 2; Bap Caixa 11

Mérito Técnico: Ficha Caixa 2; Bap Caixa 11

Intangíveis: Ficha Caixa 2; Bap Caixa 11

MENOR NOTA 38

Aroma: 9

Aparência: 3

Sabor: 14

Sensação na Boca: 5

Impressão geral: 7

Precisão de Estilo: Ficha Caixa 2; Bap Caixa 10

Mérito Técnico: Ficha Caixa 2; Bap Caixa 10

Intangíveis: Ficha Caixa 2; Bap Caixa 10

4. DOSIMETRIA MUITO BOM – 30 @ 37

MAIOR NOTA 37

Aroma: 9

Aparência: 3

Sabor: 14

Sensação na Boca: 4

Impressão geral: 7

Precisão de Estilo: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 9

Mérito Técnico: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 9

Intangíveis: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 9

MENOR NOTA 30

Aroma: 7

Aparência: 3

Sabor: 11

Sensação na Boca: 4

Impressão geral: 5

Precisão de Estilo: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 7

Mérito Técnico: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 7

Intangíveis: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 7

5. DOSIMETRIA BOM – 21 @ 29

MAIOR NOTA 29

Aroma: 7

Aparência: 3

Sabor: 9

Sensação na Boca: 3

Impressão geral: 7

Precisão de Estilo: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 7

Mérito Técnico: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 7

Intangíveis: Ficha Caixa 3; Bap Caixa 7

MENOR NOTA 21

Aroma: 5

Aparência: 2

Sabor: 7

Sensação na Boca: 3

Impressão geral: 4

Precisão de Estilo: Ficha Caixa 4; Bap Caixa 6

Mérito Técnico: Ficha Caixa 4; Bap Caixa 6

Intangíveis: Ficha Caixa 4; Bap Caixa 6

6. DESCRITORES DE DEFEITOS

OFF-FLAVORS DE FERMENTAÇÃO

ESCALA: Nenhum / Muito Baixo / Baixo / Médio-baixo / Médio / Médio-Alto / Alto.

Percepção	Off-Flavor	Causa Principal	Sugestão de Melhoria
Manteiga, toffee, pipoca	Diacetil	Levedura ainda não consumiu diacetil produzido durante a fermentação	Descanso de diacetil (2–3 dias a 18–20 °C), levedura saudável, oxigenação adequada
Vômito de bebê, manteiga excessiva	Baby vomit / diacetil elevado	Descanso de diacetil insuficiente, fermentação precoce fria	Prolongar descanso de diacetil, manter temperatura adequada, levedura saudável
Maçã verde, vegetal fresco	Acetaldeído	Fermentação incompleta ou início recente da metabolização de etanol	Garantir maturação completa, levedura saudável, OG compatível
Banana, maçã, pera, frutas maduras	Excesso de ésteres	Temperatura alta de fermentação, levedura estressada	Controlar temperatura, pitch adequado, levedura saudável
Solvente, acetona, calor alcoólico	Álcool superior (fusel)	Fermentação rápida ou muito quente, estresse de levedura	Controlar temperatura, levedura saudável, OG compatível
Cravo, band-aid, plástico	Fenóis indesejados (da levedura)	Cepas de levedura fenólicas, temperatura alta	Selecionar levedura correta, controlar temperatura
Ovo podre, fósforo queimado	Enxofre / H ₂ S	Levedura estressada, deficiência de nutrientes ou	Nutrientes adequados, oxigenação inicial, temperatura correta



Percepção	Off-Flavor	Causa Principal	Sugestão de Melhoria
		oxigênio	
Ovo podre, repolho cozido, enxofre intenso	Mercaptanas	Estresse de levedura, fermentação incompleta	Descanso adequado, levedura saudável, oxigenação inicial correta
Solvente, colônia de esmalte, cheiro químico	Acetato de etila (éster indesejado)	Fermentação rápida ou alta temperatura, levedura estressada	Fermentar em temperatura controlada, pitch correto, levedura saudável
Azedo leve, ácido suave (quando não intencional)	Ácido láctico da fermentação mista	Cepas de levedura produzindo ácido em fermentação incompleta	Selecionar levedura correta, evitar contaminação cruzada, maturação adequada
Sabor doce residual, baixa carbonatação, corpo pesado, massa de pão crua fermentada	Fermentação incompleta	Fermentação incompleta	Certificar quantidade e saúde da levedura, temperatura adequada, tempo suficiente de fermentação



OFF-FLAVORS GERAIS

ESCALA: Nenhum / Muito Baixo / Baixo / Médio-baixo / Médio / Médio-Alto / Alto.

Percepção	Defeito	Sugestão de Melhoria
Papelão molhado, vinho Jerez, maçã velha	Oxidação	Reduzir contato com oxigênio após fermentação, purgar recipientes com CO ₂ , usar tampas vedadas, consumir fresco
Milho cozido, vegetal doce	DMS (Dimetilsulfeto)	Fervura vigorosa (≥60 min), resfriamento rápido, cuidado com malte Pilsner
Plástico, cravo, band-aid	Fenólicos indesejados	Água sem cloro, reforçar sanitização, evitar contaminação
Vinagre, funky, azedo	Infecção / Ácido	Revisar sanitização e limpeza de fermentador, mangueiras e válvulas
Vinagre intenso, ácido agressivo	Acético / ácido acético	Evitar contaminação bacteriana, sanitizar equipamentos, controlar fermentação e tempo de maturação
Manteiga rançosa, leite azedo, cheiro de podre	Butírico / ácido butírico	Garantir sanitização rigorosa, evitar contaminação bacteriana, manter fermentação adequada
Gordura rançosa, leite azedo, coco velho	Caprílico / ácido caprílico	Evitar contaminação bacteriana, sanitizar rigorosamente equipamentos, controlar fermentação e maturação
Doce pesado, xarope	Excesso de malte caramelo	Reduzir maltes caramelo, ajustar temperatura de mostura
Aroma neutro, sem frescor cítrico/floral	Ausência de lúpulo	Usar lúpulo fresco, ajustar adições tardias e dry hopping
Gramma cortada, vegetal cru	Excesso de lúpulo herbáceo/gramíneo	Evitar dry hopping prolongado, escolher lúpulos de qualidade
Cheiro de skunk	Light Struck (skunky / luz)	Evitar exposição à luz (usar garrafas marrons, proteção UV)
Sensação seca, áspera na boca	Adstringência	Evitar excesso de taninos, controlar mostura e maceração, reduzir excesso de lúpulo late hop



Percepção	Defeito	Sugestão de Melhoria
Sensação dura, rugosa, agressiva	Harsh / aspereza	Controlar temperaturas de mostura e fervura, uso adequado de maltes, evitar levedura estressada
Ferro, cobre, moedas, gosto metálico persistente	Aromas e sabores metálicos	Evitar contato prolongado com metais reativos, usar equipamentos inox, controlar pH da água, evitar oxidação
Cheiro de queijo, suor ou pés	Isovalérico / ácido isovalérico	Usar lúpulo fresco, controlar proteínas no mosto, evitar contaminação e oxidação



7. CONCURSOS ACERVA

DOSIMETRIA EXCELENTE – 38 @ 44

Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.

MAIOR NOTA 44

Aroma: 12

Aparência: 3

Sabor: 15

Sensação na Boca: 4

Impressão geral: 10

Precisão de Estilo: Bap Caixa 3

Mérito Técnico: Bap Caixa 4

Intangíveis: Bap Caixa 3

MENOR NOTA 41

Aroma: 12

Aparência: 3

Sabor: 13

Sensação na Boca: 4

Impressão geral: 9

Precisão de Estilo: Bap Caixa 3

Mérito Técnico: Bap Caixa 2

Intangíveis: Bap Caixa 3



DOSIMETRIA MUITO BOM – 30 @ 37

Geralmente dentro dos parâmetros do estilo,
algumas falhas mínimas

MAIOR NOTA 34

Aroma: 9

Aparência: 2

Sabor: 14

Sensação na Boca: 3

Impressão geral: 6

Precisão de Estilo: Bap Caixa 8

Mérito Técnico: Bap Caixa 8

Intangíveis: Bap Caixa 8



DOSIMETRIA BOM – 21 @ 29

Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas

MAIOR NOTA 29

Aroma: 7

Aparência: 3

Sabor: 9

Sensação na Boca: 3

Impressão geral: 7

Precisão de Estilo: Bap Caixa 10

Mérito Técnico: Bap Caixa 8

Intangíveis: Bap Caixa 7

MENOR NOTA 21

Aroma: 6

Aparência: 2

Sabor: 9

Sensação na Boca: 3

Impressão geral: 5

Precisão de Estilo: Bap Caixa Metade

Mérito Técnico: Bap Caixa 5

Intangíveis: Bap Caixa 9



8. ESTILOS MAIS FREQUENTES DAS FICHAS ESTUDADAS E ATRIBUTOS SENSORIAIS MAIS UTILIZADOS

AMERICAN WHEAT BEER (1D)

Aroma: trigo limpo, leve cítrico ou floral, sem fenóis

Aparência: amarelo pálido a dourado, turva ou clara

Sabor: trigo suave, amargor baixo, limpo

Sensação na boca: leve, efervescente

Impressão geral: refrescante, neutra, limpa

CZECH PREMIUM PALE LAGER (3B)

Aroma: Lupulos nobres, floral, picante, malte pão

Aparência: dourado profundo, brilhante

Sabor: amargor médio, malte rico, equilíbrio

Sensação na boca: médio-leve, suave

Impressão geral: arredondada, equilibrada

MUNICH HELLES (4A)

Aroma: malte pão, doce suave, floral leve

Aparência: dourado pálido, brilhante

Sabor: maltado suave, amargor baixo, limpo

Sensação na boca: leve a médio, macia

Impressão geral: suave, maltada, equilibrada



FESTBIER (4B)

Aroma: malte pão suave, elegante

Aparência: dourado claro

Sabor: maltado, suave, equilibrado, amargor baixo

Sensação na boca: leve, macia, suave

Impressão geral: maltada, limpa, festiva, drinkability, fácil de beber.

KÖLSCH (5B)

Aroma: frutado leve, malte pão, floral suave

Aparência: dourado claro, brilhante

Sabor: malte leve, final seco, amargor moderado

Sensação na boca: leve, suave, moderadamente carbonatada

Impressão geral: limpa, delicada, equilibrada

GERMAN PILS (5D)

Aroma: floral, herbal, lúpulo nobre, limpo

Aparência: dourado claro, brilhante

Sabor: amargor nítido, maltado leve, crisp

Sensação na boca: leve, bem carbonatada

Impressão geral: seca, amarga, refrescante

MÄRZEN (6A)

Aroma: malte pão, tostado leve, elegante

Aparência: âmbar profundo

Sabor: maltado, suave, equilibrado, amargor baixo

Sensação na boca: médio, macia, suave

Impressão geral: maltada, limpa, festiva



WEISSBIER / HEFEWEIZEN (10A)

Aroma: banana, cravo, trigo, fermentação expressiva

Aparência: turva, dourado, espuma cremosa

Sabor: banana, cravo, leve dulçor, baixo amargor

Sensação na boca: leve a médio, carbonatação alta, cremosa

Impressão geral: refrescante

ORDINARY BITTER (11A)

Aroma: malte leve, toffee, lúpulo terroso, ésteres leves

Aparência: dourado a âmbar

Sabor: amargor médio, malte suave, perfil inglês

Sensação na boca: leve, carbonatação baixa

Impressão geral: amarga, equilibrada

IRISH STOUT (15B)

Aroma: torra seca, café, cevada torrada

Aparência: preto profundo, espuma cremosa

Sabor: seco, café, amargor moderado

Sensação na boca: leve a médio-leve, cremosa

Impressão geral: seca, tostada, amarga

AMERICAN STOUT (20B)

Aroma: café, chocolate, torra, lúpulo cítrico leve

Aparência: preto, espuma marrom

Sabor: torra forte, amargor alto, chocolate

Sensação na boca: médio-cheio, seco, robusto

Impressão geral: intensa, torrada, amarga



AMERICAN IPA (21A)

Aroma: cítrico, resinoso, tropical, pinho, limpo

Aparência: dourado, claro, espuma branca

Sabor: amargor alto, lúpulo dominante, seco

Sensação na boca: médio-leve, moderada carbonatação

Impressão geral: lupulada, firme, seca

SAISON (25B)

Aroma: frutado leve, pimenta, especiarias, terroso

Aparência: amarelo a laranja, alta carbonatação

Sabor: seco, picante, frutado, amargor médio-alto

Sensação na boca: leve, muito efervescente, seco

Impressão geral: seca, rústica, complexa

BELGIAN TRIPEL (26C)

Aroma: frutado leve, especiarias, floral, suave percepção alcoólica

Aparência: dourado claro, brilhante

Sabor: seco, complexo, condimentado, frutado, amargor médio

Sensação na boca: médio-leve, alta carbonatação

Impressão geral: elegante, seca, forte

BELGIAN DUBBEL (26B)

Aroma: frutas escuras, ameixa, caramelo leve, especiarias suaves

Aparência: âmbar escuro a cobre profundo

Sabor: malte rico, frutas secas, leve dulçor, final seco

Sensação na boca: médio, macia, alta carbonatação

Impressão geral: maltada, frutada, complexa