

ВJCP-Одобрена Конкурсна Програма

Ръководство за журиране

Въведение

American Homebrewers Association (АНА) and the Beer Judge Certification Program (ВJCP) ,се включват ,като съдии в хиляди конкурси за домашно произведена бира.Информацията в това ръководство е базирана на много години опит в конкурси за домашно пиво.

Целта на това ръководство е да изясни ролята на екипа,журито и стюардите да осъществят трите основни цели на конкурсите за домашно пиво,а именно:

- 1.Да даде на участниците ценни корекции за качеството на тяхното пиво оценено от журито, в посока на подобряване на качеството на бирата произвеждана от конкретния състезател
- 2.Да повишава квалификацията на съдиите
- 3.Да поддържа солидни стандарти за журиране.

Екип,Жури и Стюард-определения

Организатор на Конкурса

Организаторът на конкурса е лице ,което поема цялата отговорност за конкурса.Много от задълженията на Организатора включват подготовката на конкурса,включително регистрацията в АНА/ВJCP Sanctioned Competition Program,реклама,всички аксесоари за конкурса,значки,знаци,купи,листове за оценяване,делегирането на правата на асистенти.Организаторът е отговорен за попълването на отчета за конкурса,приемането на образците за участие.

Директор на журито

Директорът на журито управлява целия процес и действията на журито по време на конкурса. Директорът на журито набира съдиите,определя техните категории,и ръководи други спорни въпроси.Ако е възможно Директорът на журито ,следва да осигури поне един съдия ВJCP-сертифициран,за всека

сесия,и поне един от тези съдии да е с достатъчно опит да бъде Главен съдия.В някои случаи ,Организаторът на Конкурса и Директор на журито са едно и също лице,но за по-мощабни конкурси се препоръчва двете длъжности да бъдат разделени.

След ,като конкурса е започнал ,Директора на журито може да вземе участие в оценяването ако не е осведомен за реда на представяне на състезателите.

Главен съдия

Всеки състезателен кръг трябва да име един съдия ,който да е Главен съдия на журито.Главният съдия отговаря за оценяването и правилното записване на оценките, напълно и точно.

Главният съдия прави преглед на характеристиките на категорията съгласно ВЈСР,и преглед на Ръководството за оценяване пред останалите съдии.Главният съдия води дискусията така че да се утвърди консенсусна оценка.Главният съдия би трябвало да се опита да обучава новите или съдиите с по нисък ранг от него,доколкото времето го позволява.Когато оценяването приключи,главният съдия проверява Листовете за оценяване, титулната таблица и класирането за конкретния кръг ,и ако са попълнени правилно ги предава на Директора на журито или Организатора на конкурса,съгласно правилата на конкурса.

Съдия

Съдия е участващо лице,което дава оценка на конкурсния образец.

ВЈСР съдия е участник , който е покрил изпит на ВЈСР.Препоръчва се новите съдии да работят съвместно с ВЈСР съдии.

Младши съдия

Младши съдия е относително неопитен,с недостатъчен опит в оценяването на пиво,но е одобрен да оценява състезателите от Организатора на конкурса.Младшите съдии не са членове на ВЈСР.Участието им в конкурси съвместно с опитни съдии е чудесна възможност за амбициозни и кандидат членове на ВЈСР.

Стюард

Задължението на стюарда е да подпомага работата на журито.Докато главният съдия носи персонална отговорност за дейността на журито при всеки

кръг,стюардът му асистира ,когато е необходимо.Понякога е наложително стюардът да взема участие при всеки кръг.Повечето кръгове включват две до четири оценявания,три -е оптималното за един кръг.Стюардът осигурява на съдиите всички необходими материали:паразни форми за записи,моливи,чаши,отварачки,вода ,хляб или кракери.Често ,Стюардът е лицето ,което внася състезателните мостри при журито,по ред указан от Главния съдия.

Стюардът НЕ ТРЯБВА,да отваря състезателните мостри ,ако това не е ИЗРИЧНО указано от Главния съдия.По време на журирането,Стюардът прави двойна проверка на състезателните форми,включително титулните страници,Листа за оценки,за да бъде осигурено коректно приключване и правилен сбор на оценките. Стюардът може да изчислява крайната оценка ако главният съдия му нареди да изчисли средната оценка.

Журирането е интензивен процес и стюардът играе ключова роля в него,като осигурява гладкото му протичане.Длъжността на стюарда е прекрасна възможност за обучение в процеса на журиране,и първа стъпка към ролята на съдия.

Указания за Провеждане

Съдиите,стюардите и другите добровоци трябва да подържат еднакви стандарти.

Поведение на Участниците,Отговорности и Очаквания

Съдиите,стюардите и екипа трябва да осъзнават ,че въпреки че са доброволци и помагат в състезанието,те са поели ангажимент към Организатора и той разчита на тях за успешен конкурс.Членовете на ВЈСР и всички останали доброволци трябва да положат всички усилия да изпълнят напълно задълженията си.Ако по някава причина доброволецът не може да изпълни планираните задачи,той трябва да уведоми Организатора.Доброволци ,които пренебрегват задълженията си(включително не са уведомили Организатора за невъзможността си да се включат в подпомагането на конкурса),не трябва да се изненадат ,ако им бъде отказано участие в следващи конкурси.Съдиите в конкурса и доброволците трябва да се държат цивилизовано и праволинейно.

Следвайте следните препоръки за да направите конкурсното журиране честно и забавно за всички участващи:

- Бъдете бързи при всички сесии
- Не участвайте интоксикаран по време или в някой момент на журирането,докато участвате като съдия
- Не използвайте тютюн,парфюм,одеколон или афтершейв ,в съдийската стая
- Не съдииствайте категория в която и вие участвате
- Прегледайте Стиловите Характеристики на ВЈСР за съответната категория преди да оценявате
- Обсъждайте основните характеристики на оценяваната мостра,но се опитвайте да влияете върху мнението на останалите съдии.Бъдете спокоен,тактичен и уважавайте останалите съдии.
- Обърнете внимание на Директора на журито ,ако забележите неприемливо поведение от друг участник
- Бъдете обективен при оценяването на стила,независимо ,че не е вашият любим
- Стремете се да спазвате анонимността на участниците
- Младшите съдии могат да оценяват участник ,само ако са оторизирани от Директора на журито.
- Следвайте всички други указания отнасящи се за съдиите

Стюардите:

- Подпомагат организаторите и съдиите ,когато е необходимо
- Убедете се,че са доставени на определените маси за съдии,всички необходими материали
- Убедете се ,че всичко необходимо за журиране ,включително отварачки,чаши,моливи,листовете за оценка,лед,кофа за отпадъци,вода и сухари(хляб) са доставени на съдииските маси,преди началото на конкурса
- Донесете бирата за определения кръг на масите за журиране.Подредете бутилките в последователност,съгласно определена от журито
- Помнете,че някои бутилки вероятно съдържат утайка,отнасяйте се към тях внимателно

- Поддържайте подходяща за консумация температура по време на журирането. 10*С е добра температура за ейловете, лагерните бири могат да се сервират и по-студени
- Поддържайте винаги необходимите количества вода, чаши, и др.
- Изпразвайте кофите за отпадък когато е необходимо или по искане на съдиите
- Попълнете титулната страница и таблицата за оценките за кръга по преценка на Главния съдия. Проверете таблиците с оценки, титулните страници и спъска за конкретния кръг, за да се уверите, че са правилно попълнени. Посочете евентуални пропуски на съдиите и поискайте да ги поправят. Закопчайте титулната страница към таблицата за оценки.
- Не изпразвайте отворените бутилки и не изхвърляйте капачките, докато не ви оторизират за това съдиите. Някои моистри се нуждаят от допълнително оценяване в края на кръга.
- Съдия може да разреши на Стюарда да тества моистра заедно с него: въпреки това той трябва да се въздържа от опит да влияе на мнението на съдията.

Подготовка за журиране

Преди да оценявате пивото, се подгответе, бъдете отпочинал, спокоен, с бърз ум и с желание за оценяване. Ясно е, че някои лекарства могат да намалят вашата способност за възприятие.

Ако сте взели някакви лекарства, които биха могли да се отразят негативно върху способността ви да оценявате, информирайте Директора на журито, че не сте способен да оценявате.

Избягвайте консумацията на пикантни или мазни храни, също използването на одеколон

Парфюм или афтершейв, също използването на червило или балсам за устни няколко часа преди началото на конкурса. Всички тези субстанции влияят негативно върху характеристиката на бирата, която оценявате.

Измиете, зъбите, венците и езика преди журиране. Избягвайте силно подправени пасти за зъби, които биха изкривили усещането ви за пивото (можете да заместите пастата за зъби с вода и сода за хляб) Не използвайте тоалетна вода за уста или плакнене с антисептици преди журиране.

Убедете се че няма да подценявате образци с по-слаби характеристики.

Масовите комерсиални бири се използват за сравняване на възприятията на отделните съдии. Но те не трябва да бъдат еталон за образците представени в конкурса. Участниците трябва да бъдат оценявани съгласно ВЈСР Ръководство за Стилкови характеристики.

Механизъм на журиране

Директор на журито

- Осигурете два часа и половина за всяка сесия. Опитни съдии биха могли да оценят 12 състезатели за 2 часа, по около 10 мин. на мостра
- Опитайте да ограничите във всеки кръг да се оценяват не повече от 12 състезателя. Повече от 12 теста, водят до нечувствителност на небцето.
- Подредете кръговете така, че първо да се оценяват по-деликатни бири, с по-малко алкохол и леко тяло, а накрая по –плътни по-ароматни и високоалкохолни.
- Изберете най-опитния съдия да бъде Главен за всеки кръг. Той е отговорен за консенсусната оценка на всеки състезател.
- Преди началото на конкурса Директора на журито, провежда „инструктаж“ на съдиите, относно правилата и процедурите на състезанието.

Съдиите

- Главният съдия прави преглед на ВЈСР-Стиловите Характеристики, за всички аспекти на стила който ще бъде оценяван. Съдиите биха могли да дискутират и постигнат консенсус по оценката преди да се обяви тя. Оценява се само съгласно ВЈСР-Стилови Характеристики, всякакви лични оценки и мнения не се приемат.
- Защитете мострите от светлина и разбъркване. Дайте възможност да се поддържа подходяща за сервиране температура. Ако мострите са твърде студени, помолете Стюарда да внесе няколко едновременно за да се даде възможност да се темперират до подходяща температура.
- Потвърдете номерата на капачките и етикетите на мострите
- Пишете отговорно. Убедете се, че сте записали името си и съдийската информация на всеки Лист за оценяване
- Използвайте ясен, сбит и разбираем език, когато попълвате Листа за оценяване. Вашите коментари ще помогнат на състезателя да повиши пивоварните си умения

- Огледайте внимателно бутилката преди да я отворите, нивото на напълване, визуално доказателство за евентуална инфекция (напр. пръстен около шията на бутилката), утайка. Отбележете необичайните признаци.

Огледа на бутилката не би следвало да влияе на оценката. Не правете изводи само въз основа на този оглед.

- Осигурете си от Стюарда, печатен списък на мострите, които ще се оценяват. Приемливо е да се промени реда на мострите за оценяване, Мстри не включени в съгласувания списък, не се оценяват
- Изчакайте докато съдиите се подготвят за оценяване на първата мостра. Завършете напълно оценяването на мострата, преди да се преминете към следващата. Опитайте да запазите част от мострата в бутилката, в случай, че се нуждае от преоценяване в края на кръга. Затворете бутилката с капачката, ако е възможно.
- Когато е възможно, споделете от мострата със Вашия Стюард и нека той чува и дискусията между съдиите, той вероятно също ще стане съдия в един момент, и трябва да натрупва опит.
- Наливайте по начин, който представя всяка мостра по-най добрия начин. Имайте в предвид, че някои мостри може да са прегазирани или недостатъчно газирани
- Помиришете бирата веднага след наливането за да уловите и оцените Летливите аромати. Ако е нужно отново да оцените ароматите, разклатете чашата с кръгово движение за да се освободят ароматите и помиришете отново.
- Оценете външният вид на пивото, веднага след оценката на ароматите. Отбележете пяната, задържането ѝ, цвета и бистротата
- Отпиите от мострата след първоначалната оценка на аромата и външния вид. Опитайте се да изолирате колкото е възможно повече вкусове, отбележете в Листа за оценяване, и доколко този вкус е присъщ на стила.
- След отбелязване на първоначалното впечатление от аромата, външния вид и вкуса, направете повторна оценка на мострата и отбележете изменения и допълнения към първоначалната си оценка
- Попълнете секцията с общите впечатления в Листа за оценяване, която е без последиствие за общата оценка, но дава обратна връзка към пивовара
- Когато съдиите завършили попълването на Листата си за оценяване, те трябва да обсъдят участника и своите оценки. Имайте в предвид, че някои

хора са повече чувствителни към определени съставки на аромата(като диацетила или DMS).Резултатите трябва да бъдат между седем ,за предпочитане до пет ,точки разлика.Крайната оценка на мострата не винаги е задължително да бъде средно аритметично от оценките на отделните съдии

- Използвайте вода ,франзела или несолени кракери между отделните тестове за изчистване на небцето.
- Отстранете всяка лошо мостра с лош мирис (например силно скунксови или лошо заразени бири) от съдииската маса ,за да предотвратите влиянието на лошия мирис върху оценяването на останалите участници.
- Коментарите на съдиите трябва да бъдат почтени и конструктивни.Злонамерени и груби коментари в Листа за оценяване са абсолютно неприемливи.Имайте впредвид,че „лоша“ мостра би могла да бъде от неочаквано замърсяване или ограничена само в отделна бутилка.В състезание в което се участва с повече от една бутилка (мултиботъл),бихте могли да поискате втора бутилка за да тествате тази теория.Вашите коментари ,следва да бъдат достатъчно обширни за да помогнат на състезателя да подобри качеството на своето пиво.
- Важно е да бъдете достатъчно бързи при тестването ,оценяването и попълването на Листа за оценка.Средно за оценяването на една мостра и попълването на Листа за оценка ,би следвало да се отделят около 10 минути,включително и до достигането на консенсус в журито.
- Оценявайте всяка мостра ,както е представена.Ако е необходимо пояснение (например,мострата не е в подходящата категория,или не са описани добавки към основния стил пиво),не се колебайте да се обърнете към организатора на конкурса да провери входящите документи на мострата.Не е приемливо съдиите да виждат входящата информация за мострата,но организаторът би могъл да го направи вместо тях.Понякога мострите пристигат объркани,или някакви детайли от необходимата информация,не е достигнала до журито.
- Не оценявайте мостра, която е в друг стил ,освен за този за който е одобрена и представена.Оценката и коментара може да се отрази на другите участници в кръга.
- Докато оценявате ,имайте впредвид ,че времето е ограничено,работете бързо.Но не е уместно да записвате само общата оценка ,а да оставяте оценките в допълнителна бланка.

- Ако бирата е “гашинг”)т.е.изкипява от бутилката,или има неприятен аромат след отваряне,съдията не трябва да я оценява с минималните точки,без да опита и коментира характеристиките на бирата.
- Ако съдията искрено вярва че тази бира би могла да е опасна или да навреди на здравето му,тогава може да заяви това и да опише това на участника, и постави оценката си в Листа за оценяване.Преди да предприеме това действие,може да поиска втора бутилка ,ако е възможно,за да устонови окончателното си мнение.
- Коментарите за състоянието на бутилката би следвало да се представят като обратна връзка с участника,в случай ,че възникнат въпроси като объркване на мострите,или са забелязани признаци на инфектиране.Температурата на сервиране може да бъде дадена за сведение на участника,ако мислите ,че тя има отношение към възприемането ви на бирата му.Не наказвайте участник заради погрешна температура на сервиране,по-скоро работете с персонала обслужващ конкурса да внимава за правилната презентация на бирата.
- Във всяка секция на Листа за оценяване ,би трябвало да коментирате всички характеристики на представената мостра,съгласно категорията в която участва,а не само характеристики които сте открили
- Винаги би трябвало да попълвате „стиловата таблица“ на Листа за оценяване като потвърждение на вашата оценка
- Съдията следва да работи с бутилката ,която му е представена.Той би могъл да се опита да запази напитката за края н акръга или за Гран При на конкурса.Понякога е възможно да се поиска втора бутилка ,за да се даде шанс на участника да получи честна оценка ако мострата е прегазирана или е инфектирана;това е добре за всяка мостра ,за да получи адекватна оценка и шанс за класиране в отделния кръг или в конкурса.
- Съдиите не би трябвало да се консултират с други съдии извън съдийската маса,освен когато журито не може да постигне консенсусна оценка,и когато всички приемат ,че са нужни консултации.В този случай, се консултирате с лице което не е участник в тази категория,за да не повлияе неговото мнение на крайната оценка.
- Отговорност на Главния съдия е да работи с другите съдии до достигане на консенсусна оценка на участниците в кръга.
- Оценявайте всяка мостра по най-добрия възможен начин ,на базата на дадената информация.Входящите етикети и листове понякога носят

недостатъчна информация(например:специални съставки или базовият стил) необходима на съдията поради неподадени от състезателя подходящи данни.Оценявайте по-възможно най-добрия начин на който сте способни

- Съдиите не могат да дисквалифицират участник.Поставените под въпрос състезатели(мостри) се отнасят до Директора на журито или Организатора за крайна оценка
- Състезателите могат да се обърнат към журито или Организатора,техните регионални представители или ВЈСР-Конкурсния директор,ако те са недоволни от който и да е аспект в Листа си за оценяване

Коментари в Листа за оценяване

Като съдия ,продуктът на вашата работа е Листа за оценяване,който се връща на участника

Състезателите вярват ,че вие ще дадете ясна,точна и пълна оценка на техните мостри.

Те вероятно са платили входни такси,транспортни разходи за да изпратят техните образци.Имайте впредвид,че вашите коментари,се отразяват не само на участниците но и на целия конкурс и на Организатора.Попълвайте Листа за оценяване така,както бихте искали да бъдете оценени вие ,ако бяхте участник.

Съдийските коментари ТРЯБВА да включват:

- Цялостна оценка на усещанията създадени у вас от представения образец и как те се вписват в стила за който участват
- Коментари,които са конструктивни и се отнасят относно варенето ,ферментацията, бутилирането и постоянството в процесите
- Информация ,като препоръка,как да се подобри образца
- Конструктивна обратна връзка и насърчаване на участника във всички случаи

Съдийските коментари НЕ трябва да съдържат:

- Предположения относно процеса на варене или съставките .Без изявления от рода на: „Ако използвате...“или „ Направихте ли.....?“
- Пренебрежителни,оскърбителни и/или подигравателни коментари

Средства необходими на конкурсното жури

- Регистрационна форма за съдия
- Листа за оценяване, титулни страници, таблици за всеки кръг. Направете най-малко три копия от Листа за оценяване, за всеки получен образец. Точният брой зависи от броя на съдиите за всеки кръг, но повече копия никога не са излишни. Направете по едно копие таблица за всеки кръг, като имате в предвид, че някои категории може да са в няколко кръга. Направете няколко копия от всички състезателни форми.
- ВЈСР-Ръководство Стилкови Характеристики. Направете по едно или повече копия за съдийска маса. Можете да изберете да отпечатате само част от Ръководството само за тези категории за които има заявено участие. Имайте в предвид, че някои категории изискват пълното описание от Ръководството напр. Плодови Бири, Подправени/бикови и зеленчукови бири, Пушени или Отлежали в дървени бурета
- Моливи
- Кламери и телбод
- Чисти поликарбонатни чаши или стилкови стъклени чаши. Планирайте поне четири чаши за участник.
- Съдийските чаши, понякога се използват и за вода, така че е добре да предложите и чаши за вода
- Отварачки, и поне един тирбушон
- Кана за вода
- Франзели, сухари или безсолни кракери. Ако ползвате ненарязан хляб, необходим е нож и дъска за рязане, както и панерки за хляб
- Кофи, за изливане на кипяща (гашинг), прегазирана бира.
- Лед, за изстудяване на образците, ако е необходимо
- Надписи на съдийските маси, с указване на категорията, която се журира на нея
- Кошчета за отпадъци-плътни, за да не пропускат лед и вода
- Маси-по една за категория, която ще се журира при по-големите сесии
- Салфетки, дунапренени гъби за забърсване на разливи