

# Categoría 1: Pale Lager

Esta es la Hoja de puntuación de esta categoría, que incluye los siguientes estilos a juzgar:

- 1A, American Light Lager
- 1B, American Lager
- 2A, International Pale Lager
- 3A, Czech Pale Lager
- 4A, Munich Helles
- 4B, Festbier
- 5A, German Leichtbier
- 5C, Helles Exportbier

Si tienes dudas sobre el estilo de entrada, solicita la guía BJCP 2021 al organizador (te la facilitará en PDF) o consulta el estilo en la [página oficial BJCP](#)

**Nombre Juez/a \***

Aarón Soriano E2442

**Número de entrada \***

M-1 101

**Estilo de entrada \***

Munich Helles

**Instrucciones de entrada.** (Consulta los parámetros vitales, fecha de elaboración, etc. y \*  
apunta los que consideres necesarios para la evaluación)

Más tiempo de maduración en el fermentador

**Inspección de botella.** Tamaño apropiado, tapa, nivel de llenado, etiquetas, etc. \*

Correcta

**Aroma** (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, ésteres y otros \*  
compuestos aromáticos

Malta media- baja notas a pan. Lúpulo bajo ciertas notas especiadas, esterres bajo aportan notas  
frutasas. Notas a mantequilla, diacetilo con una intensidad baja. Dms bajo sin sulfuro

**Aroma** (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 12. \*

7

**Apariencia** (conforme se apropia al estilo). Comente del color, la turbidez, y del \*  
griste/espuma (retención, color, textura)

Color dorado con una buena transparencia con espuma de color blanco de buen tamaño, con una  
bonita retención

**Apariencia** (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 3. \*

3

**Sabor** (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, características de fermentación, balance, retrogusto y otras características de sabor. \*

Malta media baja, notas dulces cierto pan, miel. Lupulo medio-bajo notas especiadas. Esteres inapreciable. El amargor medio-alto, con un final seco, en el regusto se nota un amargor que persiste, se aprecia un poco diacetilo.

**Sabor** (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 20. \*

12

**Sensación en boca** (conforme se apropia al estilo). Comente del cuerpo, carbonización, cremosidad, astringencia, y otras sensaciones del paladar. \*

Cuerpo medio con una carbonatación alta carbonatación, sin astringencias.

**Sensación en boca** (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 5 \*

2

**Impresión General.** Comente acerca de su placer general al tomar la presente cerveza y \*  
ofrezca algunos consejos para mejorarla

Cerveza que le falta unas pequeñas mejoras para adecuarla al estilo, está agradable de beber pero le falta para ser una Helles.

Tiene diacetilo, lo cual habría que eliminarlo, haciendo un descanso a una mayor temperatura de la que se está fermentando durante sus dos últimos puntos de fermentación 24-48 horas.

Oxigena bien, usa levadura al 100 x 100 de sana para que haga todo su trabajo completo.

El amargor está excedido lo cual te aconsejo que uses algo menos de lúpulo o suba algún punto de atenuación para que no sea tan significativo el amargor.

Contra la temperatura de fermentación para controlar la producción de esteres y madura la cerveza en el fermentador durante un buen periodo a 1 grado.

**Impresión General.** Puntúe de 0 a 10 \*

6

**Descriptorios** (Marque todos aquellos que apliquen)

- Acetaldehído - Sabor/aroma a manzana verde
- Alcohólico - Sabor/aroma y sensación de calentamiento por alcoholes (etanol y/o fusil). A veces descrito como caliente
- Astringente - Sensación persistente y/o agresiva de sequedad en el paladar y retrogusto; sabor fuerte a grano y/o cáscara
- Diacetilo - Sabores/aromas a mantequilla o caramelo. A veces se percibe una sensación resbalosa en la lengua.
- DMS (Sulfuro de dimetilo) - En niveles bajos tiene sabor/aroma a maíz dulce, cocido o enlatado.
- Ésteres - Sabores y/o aromas de ésteres (frutas, saborizantes de frutas, rosas, etc).
- Herbal/Césped - Sabor/aroma a pasto cortado u hojas verdes.
- Golpe de Luz - Aroma simialar al de un zorrillo/mofeta.

- Metálico - Sabores a estaño, monedas, cobre, hierro o sangre.
- Mohoso - Sabor/aroma rancio, húmedo, o a moho/hongos
- Oxidación - Cualquier combinación de sabores/aromas rancios, vinosos, a cartón, papel o a jerez
- Fenólico - Sabores/aromas a especias (clavo de olor, pimienta), humo, plástico, cinta adhesiva, y/o medicinal (clorofenoles)
- Solvente - Sabores/aromas de alcoholes de fusel (alcoholes superiores). Aroma similar a la acetona.
- Agrio/Ácido - Acidez en aroma y sabor. Puede ser agudo y limpio (Ácido láctico) o parecido al vinagre (ácido acético)
- Azufrado - Aroma a huevo podrido o fósforos quemados.
- Vegetal - Sabor y aroma a vegetales cocidos, enlatados o podridos (col/repollo, cebolla, apio, espárrago, etc).
- Levadura - Sabor/aroma parecido a pan, azufrado o levadura

**Total.** Sume todos los puntos. De 0 a 50 \*

30 .....

**Precisión de Estilo \***

	1	2	3	4	5	
Ejemplo clásico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fuera de estilo

**Mérito Técnico \***

	1	2	3	4	5	
Sin defectos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Defectos significativos

**Intangibles \***

	1	2	3	4	5	
Maravillosa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Insípida

**Guía de Puntuaje**

- **(45-50) Sobresaliente:** Ejemplificación de clase mundial del estilo
- **(38-44) Excelente:** Ejemplifica muy bien el estilo, requiere algunos ajustes
- **(30-37) Muy Buena:** Dentro de los parámetros del estilo, algunas fallas menores
- **(21-29) Buena:** Pérdida de marcas del estilo y/o tiene fallas menores
- **(14-20) Regular:** Off flavours o fallas importantes al estilo. Desagradable
- **(0-13) Problemática:** Dominan los off flavours. Es difícil de beber

**Puntuación consensuada.** De 0 a 50 (Esta es la puntuación consensuada con el Juez Principal de mesa y es la que determina la clasificación dentro de la categoría) \*

29

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

