

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 *

Rebel

Número de entrada *

M1-101

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)

DI-DF: 1045-1008

Alcohol: 4,86 % abv

Amargor: 21,6 IBU

Color: 7,6 EBC

20 litros producidos

Elaboración: 11/02/2023

Envasado: 25/02/2023

Levadura utilizada: SafLager W-34/7

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

Todo correcto. No presencia de etiquetas o marcas reconocibles. Nivel de llenado correcto. Sin presencia de materia solida adherida al cuello de la botella.

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

Aroma medio a malta con carácter a masa de pan sin cocer y grano dulce. Lúpulo no perceptible. Esteres afrutados medio bajo con carácter a fruta blanca, no adecuado para el estilo. DMS ligero, especialmente al coger temperatura.

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) *

Cerveza color oro viejo, ligeramente turbia (no adecuado para el estilo). Espuma blanca, burbuja fina de buena formación y retención.

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

2

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

Sabor a lúpulo medio alto de carácter herbal (sugiere lúpulos continentales alemanes) adecuado para el estilo. Amargor de intensidad alta, bastante persistente y por encima de lo establecido por el estilo. Sabor a malta bajo, queda tapada por el lúpulo. Acetaldehído en intensidad baja con carácter a disolvente. Ligera oxidación (carácter cartón/papel mojado) especialmente a final de trago.

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

10

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

Cuerpo ligero, adecuado para el estilo. Carbonatación medio alta. Ligera astringencia a final de trago que predomina en paladar junto con el amargor. Bien atenuada, final seco y crujiente.

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

3

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

Cerveza bebible aunque con signos que le hacen estar fuera de estilo. El amargor percibido en boca debería ser más rebajado, por lo que convendría revisar los regímenes de lupulización en caliente. En la helles, el balance es hacia las maltas, cosa que no queda muy evidente en este ejemplar. Por otro lado, presenta signos de cerveza verde (ligero acetaldehído). El proceso de lagerización debería ser en fermentador/tanque, no en botella (dejaste muy poquito tiempo entre la elaboración y el embotellado). La presencia de ésteres en estilos lager no es apropiado, convendría vigilar la temperatura de fermentación. Ligera oxidación, normal cuando se hacen cervezas en casa, intenta minimizar el contacto con oxígeno especialmente durante el embotellado. Aun así, se agradece el "valor" de intentar hacer estilos así en casa.

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 especies (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 *

28

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 checked="" type="radio"/>	<input 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.

Google Formularios