

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 *

M1-102

Estilo de entrada *

American Lager

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

DI-DF: 1047-1010

Alcohol: 4,9 % abv

Amargor: 16 IBU

Color: 6,8 EBC

17 litros producidos

Elaboración: 16/11/2022

Envasado: 10/12/2022

Levadura utilizada: Mangrove Jack's M54

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

Todo correcto

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

Aroma a malta bajo, con carácter a grano dulce y maíz. Lúpulo no perceptible. Signos de problemas de fermentación errónea: ésteres por encima de lo permitido para estilo. Presencia de acético, especialmente al inicio de la cata. Fenoles en intensidad media, totalmente fuera de estilo. Posible problema de contaminación.

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

5

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

Color dorado intenso, ligeramente turbia. Espuma blanca de burbuja fina, de escasa formación y poca persistencia.

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 malta bajo, con carácter a grano dulce y maíz. Sabor a lúpulo muy bajo de carácter herbal; amargo bajo ligeramente persistente. Signos y sabores de fermentación no adecuados para una lager: acético ligero y sensación fenólica de intensidad media no adecuado para el estilo. Ligera acidez no apta para el estilo. En la american lager el perfil de fermentación debe ser neutro.

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

6

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

Cuerpo muy ligero, sensación acuosa, adecuado para el estilo. Bien atenuada y final seco, adecuado para el estilo. Carbonatación media.

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

4

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

Cerveza con signos que le hacen estar fuera de estilo, problemas de fermentación evidente. Quizás ha habido un problema con la temperatura (demasiado elevada). En primer lugar, la selección de la levadura no es la más adecuada para el estilo: ya que la empleada es indicada para el estilo California Common, no para American Lager. Convendría vigilar los programas de limpieza y desinfección para evitar problemas de contaminación.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

5

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 *

22

Precisión de Estilo *

	1	2	3	4	5	
Ejemplo clásico	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input 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 checked="" type="radio"/>	<input 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) *

20

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

