

Categoría 6: Specialty Lager

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

- Estilos 28 al 34, con base en alguno de los estilos anteriores.

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 *

Pablo Morillo

Número de entrada *

M4-601

Estilo de entrada *

30A. Spice, Herb or Vegetable Beer

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

Estilo Base 2A. International Pale Lager con wasabi

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

Ok

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

Aroma a malta y lúpulo inapreciable. Predomina aroma a clorofenoles, bastante potente. No tiene perfil limpio ni destaca el wasabi.

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

4

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

Color amarillo. Cerveza turbia. Espuma de burbuja media, retención media. Sobrecarbonatada al abrir.

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

1

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

Sabor similar al aroma. Clorofenoles saturan el sabor. Ligera oxidación. Amargor medio, algo desagradable, persiste en el retrogusto.

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

5

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

Cuerpo medio ligero. Carbonatacion elevada. Astringencia media. No cremosa. No calor alcohólico.

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

1

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

Cerveza próxima a estilo, algunos defectos considerables. La idea puede ser buena, pero el resultado no ha sido el esperado. Te animo a seguir intentándolo. Clorofenoles pueden deberse a la reacción del agua utilizada con el lúpulo y lo que se haya añadido (wasabi). Es una reacción frecuente, vigila el agua.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

3

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 *

14

Precisión de Estilo *

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

Mérito Técnico *

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

14

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios