

# 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 \***

Roberto Terrones

**Número de entrada \***

M1-102

**Estilo de entrada \***

1A - American light lager

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

W34/70

**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 \*

Aroma muy pronunciado a productos lácteos que enmascaran todo tipo de aromas presentes. Se intuya una muy baja presencia de maltas de carácter dulce. Aroma de lúpulo ausente. Presencia de DMS de nivel medio.

---

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

6

---

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

Cerveza de color pajizo. Bastante clara, aunque con una leve turbidez. Espuma de color blanco, de burbuja irregular, que con el tiempo adquiere un textura algo más cremosa. La espuma persiste en una corona fina.

---

**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. \*

Al igual que en aroma, en sabor se advierte un carácter láctico que puede venir de una leve contaminación, aunque no tiene ningún carácter ácido. Sabores a malta muy bajos que recuerdan a grano como el maíz. Presencia nula de lúpulo. Amargor medio/bajo. Cerveza equilibrada, donde no destaca ni el sabor a malta ni el sabor a lúpulo. De final medio/seco, presenta retrogusto algo dulce y un tanto amargo. Se aprecia un nivel medio de DMS.

---

**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. \*

Cerveza de cuerpo muy ligero, sensación de aguada. De alta carbonatación. Bastante cremosa. No se aprecian astringencia ni otras sensaciones desagradables.

---

**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 \*

Se intuye una buena cerveza a pesar del sabor láctico a corregir. La sensación en boca es muy correcta y el punto que le falta en apariencia se puede corregir con un cold crash más contundente. Parece ser que ha sufrido alguna contaminación o ha tenido problemas de fermentación. Se debe intentar cuidar la salud de las levaduras para corregir este defecto, que opaca lo que sería una cerveza muy buena. Intentar hacer un hervido vigoroso y largo para evitar el exceso de DMS, está un poco pasado para el estilo.

---

**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 \*

27

---

### Precisión de Estilo \*

1                      2                      3                      4                      5

Ejemplo clásico                                    Fuera de estilo

### Mérito Técnico \*

1                      2                      3                      4                      5

Sin defectos                                    Defectos significativos

### Intangibles \*

1                      2                      3                      4                      5

Maravillosa                                    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