# 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.
- Estilo 5B.Kölsch

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

**Número de entrada** *

m1 601

**Estilo de entrada** *

5B.Kölsch

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

05

**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 malta pils. Lúpulo medio- bajo con notas herbales, florales, esteres bajos que recuerdan a manzana roja, sin dms ni notas sulfurosas.

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

10

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

Cerveza de color dorado con una cierta turbidez, espuma de color blanca, poca cantidad con una retención media y una burbuja pequeña,.

**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. *

Malta media- baja sabor dulce a grano. Lúpulo bajo con notas florales cierta frutosidad que recuerda a manzana dulce, leve, procedente de los esteres bajos. Amargor medio- bajo con un final seco, tiene un buen equilibrio entre malta y lúpulo.

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

14

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

Cerveza ligera de cuerpo con una carbonatación media baja, sin astringencias, de trago suave y agradable

**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 agradable que no presenta defectos aparentes, acorde al estilo.
Le falta algo de gas, súbele el volumen de CO2.
Cuida un poco el cuerpo de la birra, incrementándoselo. Buen trabajo.
Los ejemplos clásicos con brillantes a la vista, sin ningún tipo de velado.

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

7

**Descriptores** (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
- [ ] Diacetílo - Sabores/aromas a mantequilla o caramelo. A veces se percibe una sensación resbalosa en la lengua.
- [ ] DMS (Sulfuro de dimetílo) - En niveles bajos tiene sabor/aroma a maíz dulce, cocido o enlatado.
- [x] 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 *

36

**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) *

36

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios