Categoría 2: Pilsner (1)

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

- 3B, Czech Premium Pale Lager
- 5D, German Pils
- 27, Historical Pre-Prohibition Lager
- X5, New Zealand Pilsner

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 *

Leonel Migliore

Número de entrada *

M2-203

Estilo de entrada *

3B Czech Premium Pale Lager

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

Lallemand Diamond Lager

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

apropiado

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

Aroma a malta dulce y a lúpulo floral en intensidad media baja. No se percibe aroma a esteres.

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 de color dorado brillante de aspecto cristalino con espuma de color blanco marfil de formación y retención media baja

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

3

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

Sabor fresco a malta como pan, galleta en intensidad baja. No se percibe lúpulo en sabor, pero si aportando el amargor suficiente para balancear la malta. Final en boca seco y limpio, con retrogusto a corteza de pan tostado

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

17

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

En boca se percibe cremosa, con carbonatación media, sin astringencia ni tibieza de alcohol

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 *

Muy buen ejemplar de cerveza que invita a seguir tomando. Como observación, este estilo admite ir mas alto en complejidad tanto de malta como de lúpulo, por lo cual vendría bien incrementar la cantidad de lúpulo, mas que nada en sabor. Lo mismo aplica con la malta, lo cual tendrá también el beneficio de mejorar la calidad de la espuma.

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.
- [ ] 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 *

38

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) *

39

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios