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 *

Jonatan

Número de entrada *

M2-208

Estilo de entrada *

X5, New Zealand Pilsner

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

Correcta

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

Presenta levadura en la chapa de la botella.

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

Aroma a malta de intensidad media baja con notas a grano dulce. Lupulo de intensidad media-alta con notas a frutas tropicales y citricas. Sin presencia de esteres. Presencia de acetaldehido con intensidad alta.

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) *

Colo dorado ambarino, turbia con espuma blanquecina de burbuja pequeña uniforme y buena retención.

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 a malta de intensidad baja con notas a grano dulce. Lupulos de intensidad media alta con notas a frutas tropicales y exidativas. Balance hacia el lupulo con un fuerte aroma y amarga. Regusto con notas oxidativas de la malta con sabor a malta.

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. *

Carbonatación alta, cremosa, astringencia significativa y calentamiento en el trago.

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

2

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

Cerveza con problemas de fermentación con presencia de acetaldehido que pude ser por no finalizar completamente la fermentación o por la oxidación de la cerveza. Dale el tiempo necesario en la fermentación y evita la oxidación de la cerveza en los trasvase y embotellado. Cuida la temperatura de fermentación para que no sea mas alta de lo que la levadura necesita.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

4

Descriptores (Marque todos aquellos que apliquen)

- [x] Acetaldehído - Sabor/aroma a manzana verde
- [x] Alcohólico - Sabor/aroma y sensación de calentamiento por alcoholes (etanol y/o fusil). A veces descrito como caliente
- [x] 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
- [x] 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 *

17

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) *

18

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios