

Categoría 2: Pilsner (2)

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 *

Víctor Roldán

Número de entrada *

M4-201

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) *

CORRECTO

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

CORRECTO

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

AROMA BAJO A MALTA CON NOTAS A CEREAL Y MASA MADRE. AROMA A LUPULO BAJO CON NOTAS TERROSAS Y FLORALES. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACIÓN. AROMA MODERADO-ALTO A DIACETILO COMO A PALOMITAS DE MAIZ/MANTEQUILLA.

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 DORADO, CRISTALINA CON MUY LIGERO CHILL HAZE PROBABLEMENTE. ESPUMA DE COLOR BLANCO CON RETENCION MEDIA-BAJA Y DE TAMAÑO Y TEXTURA VARIABLE.

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. *

SABOR A MALTA MODERADO CON NOTAS A CORTEZA DE PAN Y MASA MADRE. AMARGOR MODERADO DEL LUPULO. SABOR DEL LUPULO MEDIO CON NOTAS TERROSAS Y FLORALES. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. PRESENTA UN DIACETILO MODERADO EN BOCA. BALANCE EQUILIBRADO MALTA/LUPULO Y CERVEZA SECA. RETROGUSTO LIGERAMENTE AMARGO Y LUPULADO.

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

15

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

CERVEZA CON CUERPO LIGERO, CON CARBONATACIÓN MEDIA, SIN CREMOSIDAD Y CON UNA ASTRINGENCIA BAJA. SIN TIBIEZA DE ALCOHOL Y ENTRADA EN BOCA SUAVE.

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 MUY BUENA CON ALGUNAS COSITAS POR MEJORAR. EN GENERAL ESTA BIEN EJECUTADA Y SE DISFRUTA. SIN EMBARGO, SE PERCIBE EN AROMA UNA PRESENCIA DE DIACETILO MAYOR DEL QUE DEBERÍA, ES CIERTO QUE EL ESTILO LO PERMITE, PERO EN ESTE CASO ES UN POCO MAS INVASIVO DE LA CUENTA Y DIFICULTA PERCIBIR OTROS AROMAS A MALTA POR EJEMPLO O A LUPULO. TE RECOMIENDO QUE CONTROLES BIEN LA TEMPERATURA DE FERMENTACION Y QUE LOS ULTIMOS PUNTOS AUMENTE UN PELIN LA TEMPERATURA POR ENCIMA PARA ELIMINAR ESE DIACETILO Y DEJARLE UNU BUEN DESCANSO DEL MISMO. POR OTRO LADO, SE PERCIBE UN POCO DE ASTRINGENCIA DEL LUPULO AL FINAL DEL TRAGO, POR LO QUE REVISAS LAS ADICIONES DEL WHIRPOOL E INTENTA EVITAR GRANDES CANTIDADES DE LUPULO DUREANTE EL HERVIDO PARA EVITAR LA PRESENCIA EXCESIVA DE POLIFENOLES. EN GENERAL ES BUENA CERVEZA Y TE FELICITO, CORRIGE ESAS COSILLAS Y ES UN BIRROTE, ENHORABUENA.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

6

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 *

32

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) *

32

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios