

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 *

VICTOR ROLDAN

Número de entrada *

M4-202

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. *

UN POCO MENOS LLENO DE LA CUENTA

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

AROMA A MALTA BAJO CON NOTAS A CEREAL Y MASA MADRE. AROMA A LUPULO NULO. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. SE PERCIBE DIACETILO MODERADO.

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

4

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

CERVEZA DE COLOR DORADO PALIDO, SIN GENERACION DE ESPUMA Y SIN RETENCION DE LA MISMA. LIGERAMENTE TURBIA Y ESOUMA DE TEXTURA JABONOSA.

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 MEDIO CON NOTAS A CEREAL Y MASA MADRE. SABOR DEL LUPULO BAJO CON NOTAS TERROSAS. SIN SABORES DE LA FERMENTACION NI ESTERS NI FENOLES. EQUILIBRIO MALTOSO Y FINAL SEMI-SECO. RETROGUSTO A CEREAL Y MALTOSO. SE PERCIBE UN DIACETILO MODERADO.

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 LIGERA CON CARBONATACION MUY BAJA, SIN CREMOSIDAD Y SIN ASTRINGENCIA.
ENTRADA EN BOCA SUAVE Y SIN TIBIEZA DE ALCOHOL.

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 BUENA CON FALLOS QUE PUEDEN HACER QUE SEA UNA BUENA RECETA EN EL FUTURO. EN PRIMER LUGAR, SE PERCIBE UN DIACETILO MODERADO TANTO EN AROMA COMO EN SABOR QUE DIFICULTAN EL DISFRUTE DE LOS OTROS Matices DEL LUPULO Y DE LA MALTA. TE RECOMIENDO QUE CONTROLES LA TEMPERATURA DE FERMENTACION Y QUE EN LOS ULTOIMOS PUNTOS SUBAS LA TEMPERATURA UNOS 3 GRADOS PARA QUE LA LEVADURA REASIMILE EL DIACETILO Y SEA UN POCO MENOR. POR OTRO LADO, LA CARBONATACION Y LA RETENCION DE ESPUMA SON BAJOS PARA EL ESTILO, TE RECOMIENDO CARBONATAR A UNOS VOLUMENES DE CO2 MAS ALTOS PARA CONSEGUIR QUE ESTOS DOS ATRIBUTOS SUBAN, TAMBIEN AÑADE ALGO DE CARAPILS A LA RECETA PARA CONSEGUIR MAS RETENCION. POR ULTIMO, LA TURBIDEZ ES UN POCO EXCESIVA, INTENTA AÑADIR BUENAS DOSIS DE CLARIFICANTES COMO IRISH MOSS O PROTAFLC PARA CONSEGUIR QUE NO HAYA TANTA TURBIDEZ EN LA CERVEZA FINAL. SE PERCIBE TAMBIEN POCOS IBIUS DE AMARGOR PARA LA CANTIDAD QUE HAS PUESTO, REVISA ALFAS DE LOS LUPULOS Y LA CALCULADORA QUE HAS USADO. ANIMO Y A SEGUIR!!

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

4

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 *

21

Precisión de Estilo *

Ejemplo clásico 1 2 3 4 5 Fuera de estilo

Mérito Técnico *

Sin defectos 1 2 3 4 5 Defectos significativos

Intangibles *

Maravillosa 1 2 3 4 5 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) *

21

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios