

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 *

M4-204

Estilo de entrada *

5D GERMAN PILSNER

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 A MALTA BAJO CON NOTAS A CEREAL Y MASA MADRE. AROMA A LUPULO BAJO-MEDIO CON NOTAS TERROSAS Y FLORALES. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. SE PERCIBE UN DIACETILO MODERADO.

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) *

CERVEZA DE COLOR DORADO CON LIGERA TURBIDEZ. FORMACION DE ESPUMA Y RETENCION ALTA, DE TEXTURAS VARIABLES Y TAMAÑOS DE BURBUJA. COLOR DE ESPUMA BLANCO.

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 PAN Y MASA MADRE. AMARGOR DEL LUPULO BAJO-MEDIO. SABOR DEL LUPULO BAJO-MEDIO CON NOTAS FLORALES Y TERROSAS. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. PRESENTA UN DIACETILO MODERADO. RETROGUSTO A CEREAL AGRADABLE Y EQUILIBRADA MALTOSIDAD/LUPULO.

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 CON CUERPO LIGERO, CON CARBONATACION LIGERA-MODERADA, SIN CREMOSIDAD NI ASTRINGENCIA. ENTRADA EN BOCA LIGERA Y SUAVE Y SIN TIBIEZA DE ALCOHOL.

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

5

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

CERVEZA BUENA CON POTENCIAL. LAS MATERIAS PRIMAS ELEGIDAS SON EXCELENTES ASI COMO LA CARBONATACION Y SENSACION EN BOCA. SIN EMBARGO, PARA ESTE ESTILO SE PERCIBE UNA PRESENCIA DE DIACETILO ELEVADA QUE DIFICULTA EL DISFRUTE DE LA CERVEZA, TAPANDO ASI OTROS AROMAS Y SABORES. TE RECOMIENDO CONTROLAR LA TEMPERATURA EN TODO MOMENTO DURANTE LA FERMENTACION, CUANDO QUEDEN POCOS PUNTOS, COMO LA MITAD, SUELTA LA 3/4 GRADOS POR ENCIMA DE LA TEMPERATURA DE FERMENTACION Y DEJA UN BUEN DESCANSO DE DIACETILO PARA QUE LA LEVADURA ELIMINE EL OFFFLAVOR. TAMBIEN INTENTA QUE PARA ESTE ESTILO AÑADIR MAS CLARIFICANTE O REvisa EL CALCIO EN LAS SALES PARA CONSEGUIR UNA MENOR TURBIDEZ. POR LO DEMAS ENHORABUENA, TIENE MUY BUEN POTENCIAL LA RECETA, ANIMO!

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 *

28

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) *

28

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios