

Categoría 1: Pale Lager

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

- 1A, American Light Lager
- 1B, American Lager
- 2A, International Pale Lager
- 3A, Czech Pale Lager
- 4A, Munich Helles
- 4B, Festbier
- 5A, German Leichtbier
- 5C, Helles Exportbier

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 *

Sesto Cocco

Número de entrada *

M1-104

Estilo de entrada *

2A International Pale Lager

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

elab. 18/12/2025 - env. 17/03/2026 - 4,5% - IBU20 - EBC 7

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

botella 33cl, tapa en condicion, llenado ok, sin etiqueta por el concurso.
.....

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

bajo a nulo de malta (maiz), bajo a nulo de lupulo (floral), se nota bastante un fenolico (clorofenol) y noto algo como algo de oxidacion.
.....

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

3
.....

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

color dorado-ambar, legera veladura, espuma blanca con poca retencion.
.....

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. *

bajo-nulo de malta a maiz, bajo-nulo de lupulo floral, bastante equilibrada en sus niveles bajos de los dos ingredientes principales, repitiendo lo que notamos en aroma de clorofenol.
.....

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. *

cuerpo medio-ligero, paso en boca y trago menos facil de lo previsto, ligera cremosidad, carbonatacion media. ligera astringencia.

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 un poco fuera de estilo por color, y con el defecto del clorofenol. no aparecen contaminaciones, asi que sugerimos hacer mas atencion al agua, y a la frescura y a la conservacion de malta y lupulo.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

2

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 *

18

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) *

19

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios