

# 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 \***

Pablo Morillo

**Número de entrada \***

M1-105

**Estilo de entrada \***

4A Munich Helles

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

4,7 abv. 18 ibus. Levadura 34/70

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

Correcta. Buen llenado.  
.....

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

Aroma a malta bajo, notas ligeras a grano. Aroma a lúpulo bajo, notas muy sutiles especiadas. Perfil de fermentación relativamente limpio, se nota algo de clorofenol muy sutil.  
.....

**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) \*

Color amarillo pajizo. Ligera neblina, no es excesiva. Espuma de color blanco, burbuja fina, tipo mousse. Retención media-baja.  
.....

**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. \*

Algo plana. Sabor a malta bajo, muy sutil. Lúpulo inapreciable. No destaca nada en sabor, bastante neutra.  
.....

**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 ligero. Carbonatación moderada. Sin astringencia.

---

**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 próxima a estilo, con alguna mejora por hacer para mejorar la cerveza. Aroma correcto aunque no excelente, excepto por un ligero clorofenol. Sabor muy plano. Perfil relativamente limpio, pero no destaca ni la malta ni el lúpulo. Debería tener o destacar más la malta. Revisar perfil de macerado, por si se puede mejorar para ayudar a la maltosidad de la cerveza. En líneas generales, cerveza correcta, pero no recuerda a una Munich Helles.

---

**Impresión General.** Puntúe de 0 a 10 \*

5

---

## 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 \*

26

---

### 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) \*

24

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios