

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 *

M1-107

Estilo de entrada *

5C German Helles Exportbier

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

elab. 15/2/2026 - env. 15/3/2026 - 6% - IBU 25 - EBC 4

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

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

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

bajo de malta a grano-dulce , bajo-nulo de lupulo (especiado). ligera oxidacion y ligero DMS a maiz dulce enlatado muy volatil. noto un ligero fenol y bastante acetaldehido a manzana verde.
.....

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) *

color dorado-ambar, velada, espuma blanca muy generosa con buena retencion.
.....

Apariencia (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 3. *

3
.....

Sabor (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, características de fermentación, balance, retrogusto y otras características de sabor. *

bajo sabor de malta a grano-dulce, bajo-nulo sabor de lupulo (especiado), retrogusto frutal pegajoso del acetaldehido.
.....

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

8
.....

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

cuerpo medio, carbonatacion media, paso en boca mas dificil de lo esperado. algo de cremosidad.
.....

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 *

muy plana en los descriptores de malta y de lupulo. para nada chispeante. hacer mas atencion al agua. quizas dejar mas tiempo a la maduracion final de la birra.
.....

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 *

22

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