

## Categoría 2: Pilsner-

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 \*

Sebastián Jiménez Muñoz

### Número de entrada \*

M2-202

### Estilo de entrada \*

5D German Pils

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

Todos los parámetros están correctos y dentro del estilo.

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

Buen nivel de llenado, sin posos y sin nada en suspensión

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

Malta baja, con notas a grano y pan.

Lúpulo medio-bajo con notas florales y secundarias a especias.

Perfil de fermentación limpio.

Niveles bajos de DMS que superan levemente el umbral permitido por el estilo.

---

**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 pajizo, muy cristalina y brillante. Espuma medio-baja, con burbuja fina y persistencia 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. \*

Maltas baja con notas a grano crudo y masa de pan.

Lúpulo muy bajo, con notas florales y especiadas.

Amargor medio-bajo.

Balance hacia las maltas por la ausencia de lúpulo.

Final seco.

Retrogusto de baja intensidad y baja duración. Al final se mantiene un leve amargor de los lúpulos.

Perfil de fermentación limpio.

Hay un nivel muy bajo de diacetilo.

---

**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 muy ligero, carbonatación medio-baja, sin calentamiento alcohólico. Sin asperezas ni astringencias. Sin cremosidad.

---

**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 \*

Buena cerveza, muy limpia y cristalina. Refreshante. Estamos en la parte más baja permitida por el estilo. Le falta cuerpo y potencia tanto de maltas como lúpulo (revisa la receta de ambos). Está limpia de fermentación, presenta un poco de DMS (ligeramente por encima del bajo nivel aceptado por el estilo) que podría mejorar con un hervido más vigoroso y un rápido enfriamiento del mosto. Le falta cuerpo en general y carbonatación. En boca queda algo de diacetilo que podría mejorar con un descanso. Técnicamente está bien elaborada pero necesita mejoras importantes en la receta de granos y lúpulo. A seguir trabajándola.

---

**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 \*

25

---

### 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) \*

26

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios