

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 *

M2-204

Estilo de entrada *

D5 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 correctos.

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

Buen nivel de llenado, cierto poso y 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 crudo y masa de pan.
Lúpulo medio, con notas florales. Notas ligeramente oxidadas.
Perfil de fermentación limpio.
Tiene notas muy bajas a DMS.
.....

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

9
.....

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

Color dorado claro, brillante y cristalina. Espuma alta con burbuja de pequeño tamaño y persistente.
.....

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. *

Malta baja con notas a granos crudos.
Lúpulo medio con notas florales. Notas ligeramente oxidadas.
Amargor medio-alto.
Balance lupulado.
Final semi-seco.
Retrogusto amargo, con buena intensidad y duración. Entra inicialmente con las maltas pero se mantiene claramente el amargor de los lúpulos.
Perfil de fermentacion limpio.
Ligeros niveles de DMS.
.....

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

15

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

Cuerpo medio-ligero. Carbonatación alta. Sin astringencia ni asperezas. Sin cremosidad ni calentamiento alcohólico.

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 *

Excelente cerveza. Un buen ejemplo de cerveza alemana amarga. Con pequeños ajustes puede mejorar enormemnete. Vigila la trazabilidad de los lúpulos (aparecen ciertos aromas asociados a la oxidación de los mismos) y mejora el hervor y enfriamiento del mosto para bajar el DMS, que aunque está a niveles permitidos no son del todo deseables. Enhorabuena. por al receta.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

7

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 *

39

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) *

37

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios