



BEER FAULT LIST

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

See <http://www.bjcp.org/faults.html> for a complete list

Look up terminology at <http://www.bjcp.org/cep/vocab>

Copyright © 2008 — BJCP, Inc.



<http://www.bjcp.org>

Característica:	Posible Solución:
<p><u>Acetaldehído:</u> Manzanas verdes recién cortadas.</p>	<p>Asegúrese de que la fermentación es vigorosa utilizando una levadura con buena vitalidad. Permitir la plena atenuación. Dejar más tiempo la levadura. Oxigenar el mosto plenamente. Pruebe otra cepa de levadura. Asegúrese de que la levadura tiene suficientes nutrientes disponibles. Deje un poco más de tiempo la cerveza antes de consumirla (cerveza verde o muy joven).</p>
<p><u>Alcohólico / caliente:</u> Especiado picante, vínico, de calentamiento del etanol y alcoholes superiores.</p>	<p>Baja temperatura de fermentación. Use una cepa de levadura de atenuación menor. Compruebe la salud de la levadura. Use menos fermentables. Use menos adjuntos. Compruebe alguna posible infección. Elevar la temperatura del Mash. Deje un poco más de tiempo la cerveza antes de consumirla (cerveza verde o muy joven).</p>
<p><u>Astringente en Boca:</u> persistente aspereza en lengua, como la cáscara de grano, como una lija.</p>	<p>No lavar demasiado el grano. Que no esté excesivamente molido el grano. No hervir el grano. No lavar con el agua por encima de 76°C. No lavar con agua con un PH alto (más del 6). Use el agua con bajos contenidos de sulfatos. Use menos maltas tostadas (especialmente malta black). Use menos lúpulo (especialmente de altos alfa ácidos o, simplemente, grandes cantidades de lúpulo). Evitar el uso de materias primas especias, cáscaras de frutas y pulpa de frutas.</p>
<p><u>Diacetilo:</u> Mantecoso, caramelo, a pochoclos.</p>	<p>Pruebe otra cepa de levadura. Oxigenar bien el mosto antes de la fermentación. Reducir la temperatura de fermentación primaria. Use una fermentación secundaria menos fría y más larga. Uso de levadura viable en cantidad suficiente. Asegúrese de que los nutrientes suficientes de levaduras están disponibles (en particular la reducción del uso de adjuntos). Compruebe alguna posible infección. Permitir que la cerveza descanse a pleno hasta que la levadura haya atenuado bien. No interrumpir (fermentación) o filtrar demasiado rápido. No sembrar las levaduras en un mosto frío. Si es una cerveza lager, elevar la temperatura para hacer el descanso diacetílico al final de la fermentación. Guardar las botellas de cerveza en condiciones de temperatura de bodega. Evitar la adición de oxígeno durante la fermentación.</p>
<p><u>DMS (dimetil sulfuro):</u> A maíz cocido, a choclo en conserva.</p>	<p>Utilice un vigoroso y abierto hervido. Reducir la cantidad de malta Pilsner. Enfriar rápidamente el mosto antes del agregado de la levadura. Compruebe alguna posible infección. Asegúrese de usar un sano y vigoroso arranque de levadura.</p>
<p><u>Ésteres:</u> Frutado (fresa, pera, banana, manzana, uva, cítricos)</p>	<p>Baja temperatura de fermentación. Pruebe con una cepa de levadura más limpia. Oxigenar el mosto suficientemente. Reducir la gravedad original. Compruebe si la variedad del lúpulo no tiene características frutales. Evite trasladar excesivos restos del turbio caliente o torta post-whirlpool al Fermentador. Tener una cantidad suficiente de levadura para fermentar (evitar el estrés). Embotelle adecuadamente y madure a temperatura de bodega para reducir ésteres.</p>

<p><u>A Césped:</u> Césped recién cortado, hojas verdes podadas.</p>	<p>Reducir el dry-hopping o la cantidad de lúpulo en flor. Evite la recolección de oxígeno. Compruebe la frescura del lúpulo y la malta.</p>
<p><u>Golpe de Luz:</u></p>	<p>No exponga el mosto / cerveza a la luz del sol después de añadir el lúpulo. No utilice botellas de vidrio verde claro. Evitar el uso de ciertas especies de lúpulo al final de las adiciones.</p>
<p><u>Medicinal (clorofenol):</u> A botiquín, a hospital.</p>	<p>Evite el agua con cloro o cloroaminas (Utilice ósmosis inversa o filtro de agua si es necesario). Evite el cloro como sanitizante. Reducir la astringencia / grano cáscara fuentes. Evitar el excesivo uso del lúpulo en su conjunto. Compruebe alguna posible infección.</p>
<p><u>Metálicos:</u> hierro, cobre, monedas, a sangre.</p>	<p>Compruebe el agua de iones metálicos. Reducir las sales del agua. Compruebe la condición de los equipos. Asegúrese de que el equipo de acero inoxidable está bien pasivado. Compruebe un buen enjuague del desinfectante. Trate de usar ósmosis inversa del agua y añadir sales según sea necesario.</p>
<p><u>Mohoso / Húmedo viejo:</u> Con moho, como en el sótano.</p>	<p>Evitar la oxidación (véase oxidación). Compruebe la sanitización. Evite exceso de malta ahumada. Comprobar la frescura del agua y su sabor. Utilice ingredientes frescos (sobre todo de malta y lúpulo).</p>
<p><u>Oxidación:</u> Papel viejo, cartón</p>	<p>Compruebe no introducir oxígeno en la cerveza después de la fermentación. No salpique cuando trasvase y embottle. Compruebe que los topes y / o precintos del barril queden bien ajustados. Purgar botellas / barriles con CO2 antes del relleno. Conserve la cerveza en lugar fresco. Beber la cerveza cuando está joven.</p>
<p><u>Plástico (fenólicos):</u> Apósito Adhesivo (curitas en Argentina), cinta aislante, estireno.</p>	<p>Compruebe alguna posible infección. Compruebe la cepa de levadura y la salud. Baja temperatura de fermentación.</p>
<p><u>Solvente:</u> Sensación de calentamiento en el paladar o muy caliente.</p>	<p>Baja temperatura de fermentación. Eche una cantidad suficiente de levadura sana y activa. Compruebe alguna posible infección. Pruebe otra cepa de levadura.</p>
<p><u>Agrio/ácido:</u> ácido láctico, ácido cítrico, fuerte, Acidez limpia (Clean Sourness).</p>	<p>Compruebe alguna posible infección. Compruebe la cepa de levadura. No realice un Mash durante largos períodos de tiempo a bajas temperaturas.</p>
<p><u>Ahumado (fenólico):</u> Olor como a humo, carbón, quemado.</p>	<p>Compruebe que no se queme el Mash o la olla de hervor. Compruebe el uso excesivo de maltas oscuras. Compruebe alguna posible infección.</p>
<p><u>Especiado (fenólico):</u> Clavo de olor, pimienta, vainilla, etc.</p>	<p>Use una cepa diferente de levadura y / o variedad de lúpulo. Ajuste la temperatura de fermentación (a veces superior, a veces inferior, dependiendo de la cepa de levadura de cerveza y del estilo).</p>
<p><u>Sulfuroso:</u> huevos podridos, fósforos quemados</p>	<p>Compruebe alguna posible infección. Compruebe el agua con excesivos sulfatos. Compruebe la salud de la levadura. Compruebe autólisis de la levadura (cerveza fermentando demasiado tiempo a temperaturas cálidas). Pruebe otra cepa de levadura.</p>
<p><u>Vegetales cocidos, en conserva o verduras podridas:</u> (repollo, apio, cebolla, espárragos, espinaca)</p>	<p>Buscar una forma rápida y vigorosa de fermentación (utilizar un buen starter para reducir el tiempo de inicio de fermentación, a fin de evitar a la contaminación bacteriana del mosto antes de que la levadura comience a actuar). Compruebe la sanitización. Compruebe la vejez o si están rancios o antiguos los ingredientes (sobre todo el tiempo del extracto de malta). Evite el lavado del grano a bajas temperaturas.</p>
<p><u>Vinagre:</u> ácido acético, como avinagrado, acetona.</p>	<p>Compruebe alguna posible infección. Compruebe la cepa de levadura. Compruebe fuentes de oxidación (Acetobacter es aeróbica).</p>
<p><u>Fermentación o Levadura:</u> A Pan o con gusto a levadura.</p>	<p>Use una cepa de levadura más floculante. Dejar el tiempo suficiente para que la levadura flocule. Filtrar la cerveza o utilizar clarificantes. Asegúrese de purgar bien o sacar la mayor cantidad de levaduras en el trasvase. Cerveza envejecida. Pruebe otra cepa de levadura.</p>