

## Categoría 4: Dark Lager

Esta es la Hoja de puntuación de esta categoría, que incluye los siguientes estilos a juzgar:

- 2C, International Dark Lager
- 3D, Czech Dark Lager
- 8A, Munich Dunkel
- 8B, Schwarzbier
- 9C, Baltic Porter

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 \***

Diego Martin

**Número de entrada \***

401

**Estilo de entrada \***

Internacional Dark Lager

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

La densidad final es alta para el estilo

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

Correcta a la vista

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

Aroma rico en malta, lupulo sin presencia, esterres controlados no presentes de la levadura lager.  
Toffe, caramelo, melaza.

**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 Marrón oscuro, opaca y con buena retención. Espuma generosa color canela claro. Buena  
apariencia

**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. \*

En cuanto al estilo el final es algo dulce, la carbonatacion algo baja por lo que se queda algo pobre en boca,. Balanceada a la malta, con un equilibrio correcto en lupulo. Algún tanino incorrecto que me da astringencia en boca.

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

12

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

Sensación agradable de sabor maltoso, cuerpo medio-bajo correcto, lúpulo medio-medio bajo. Carbonatación baja para el estilo, astringencia de las maltas media-baja , final con un dulzor inadecuado.

**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 \*

La cerveza es agradable, tiene un equilibrio aceptable pero tiene parámetros a corregir. La densidad final ha de ser menor para conseguir azúcar no Fermentados inexistentes, y subiría la proporción en el priming para conseguir mayor carbo

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

6

**Descriptores** (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 \*

32 .....

**Precisión de Estilo \***

|                 |                       |                       |                                  |                       |                       |                 |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
|                 | 1                     | 2                     | 3                                | 4                     | 5                     |                 |
| Ejemplo clásico | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Fuera de estilo |

**Mérito Técnico \***

|              |                       |                       |                                  |                       |                       |                         |
|--------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
|              | 1                     | 2                     | 3                                | 4                     | 5                     |                         |
| Sin defectos | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Defectos significativos |

**Intangibles \***

|             |                       |                       |                                  |                       |                       |          |
|-------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------|
|             | 1                     | 2                     | 3                                | 4                     | 5                     |          |
| Maravillosa | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 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)

34

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios