

## 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 \***

404

**Estilo de entrada \***

Munich Dunkel

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

Tiene 6 meses aprox, veremos la evolución

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

Botella incorrecta y llenado incompleto

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

Se aprecia un mal envejecimiento y aromas sucios como oxidación, fenoles y aroma alcohólico. No se aprecia casi la malta

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

3

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

Buena apariencia, el Ebc no corresponde el que el anuncia. Buena retención y tectura fina de la espuma

**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. \*

Esperaba menos después del aroma. Como defecto aprecio oxidación, pero el cuerpo, la cremosidad y el balance son buenos. Inicio maltoso y bien equilibrado con el alcohol. Final medio dulce y seco, con buena complejidad. Toffe, caramelo, lúpulo herbal bien equilibrado

**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, carbonatación media, ain astringencias ni defectos excepto el envejecimiento de las maltas

**Sensación en boca** (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 5 \*

4

**Impresión General.** Comente acerca de su placer general al tomar la presente cerveza y ofrezca algunos consejos para mejorarla \*

En general me parece una buena birra. El problema es que debido al envasado, no ha evolucionado bien, pero es un buen ejemplo de estilo. Debería englobarla en otro estilo por graduación

**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 \*

31

**Precisión de Estilo \***

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

**Mérito Técnico \***

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

**Intangibles \***

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

29

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios