

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 *

Alessandro Ceccano

Número de entrada *

M3-512

Estilo de entrada *

9A. Doppelbock

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

Todo ok

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

Llenado ligeramente por debajo.

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

Aroma a malta de medio a alto con notas de Mallard, caramelo, avellanas y toffee.
Lúpulo de medio a alto muy fresco y intenso, a lúpulo noble.

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 cobrizo cristalino, con corona de espuma blanco roto muy 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. *

En sabor destacan las mismas notas que en aroma, con una predominancia del lúpulo que aporta amargor largo y persistente y final muy seco.

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 de medio a alto, carbonatción media y sensación alcohólica muy bien integrada.

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 *

La cerveza está muy bien conseguida en todos los aspectos menos el lúpulo que llega a ser protagonista, motivo por lo cual no está totalmente dentro del estilo. Dicho esto, me parece una cerveza que destaca por su personalidad y su facilidad a la hora de tomarse, pese el alto contenido alcohólico.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

8

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 *

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

Mérito Técnico *

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

Intangibles *

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

39

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios