

# 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 \***

VICTOR ROLDAN

**Número de entrada \***

M4-402

**Estilo de entrada \***

M4-402

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

CORRECTO

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

CORRECTO

---

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

AROMA A MALTA MODERADO CON NOTAS A CORTEZA DE PAN, CHOCOLATE Y CAMELO EN MENOR MEDIDA. AROMA A LUPULO BAJO CON NOTAS TERROSAS. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. SIN OFFFLAVORS.

---

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

10

---

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

CERVEZA DE COLOR MARRON OSCURO, CRISTALINA. FORMACION DE ESPUMA MODERADA Y RETENCION BAJA. COLOR DE ESPUMA BLANQUECINO, CON BURBUJAS DE TAMAÑO VARIABLE.

---

**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. \*

SABOR A MALTA MODERADO CON NOTAS A CORTEZA DE PAN, CHOCOLATE Y TOFFE. AMARGOR DEL LUPULO BAJO. SABOR DEL LUPULO NULO. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. EQUILIBRIO LIGERAMENTE MALTOSO, RETROGUSTO A MALTA CAMELO.

---

**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. \*

CERVEZA CON CUERPO LIGERO-MODERADO, SIN CREMOSIDAD, NI TIBIEZA DE ALCOHOL. SIN ASTRINGENCIA Y ENTRADA EN BOCA LIGERA

---

**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 \*

CERVEZA EXCELENTE MUY DISFRUTABLE CON POQUITAS COSAS QUE MEJORAR. LA SELECCION DE MATERIAS PRIMAS Y LA FERMENTACION ESTAN MUY BIEN EJECUTADAS. SIN EMBARGO, SE PERCIBE UNA SENSACION EN BOCA MAS LIGERA PARA EL ESTILO PRESENTADO Y UN SABOR CON NO TANTA RIQUEZA COMO EXIGE EL ESTILO. REvisa ATENUACION DE LA RECETA, INTENTA MACERAR UN POCO MAS ALTO PARA QUE QUEDE UN POQUITO MAS DULCE, POR OTRO LADO, REvisa LAS SALES, JUEGA UN POCO MAS CON LOS CLORUROS PARA DAR MAS PROTAGONISMO A LA MALTA. POR LO DEMAS ENHORABUENA, ES UN BIRROTE Y SEGURO QUE SI PERFILAS LA RECETA GANARAS PREMIOS. ENHORABUENA.

---

**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 \*

38

---

**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) \*

36

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios