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 *

M4-404

Estilo de entrada *

8A MUNICH DUNKEL

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

CORRECTA

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

CORRECTA

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

CERVEZA CON AROMA A MALTA MODERADO CON NOTAS A CORTEZA DE PAN Y CARAMELO. AROMA A LUPULO BAJO CON NOTAS TERROSAS.ESTERES BAJOS CON NOTAS A FRUTA MADURA Y FRUTOS SECOS DE LA MALTA. SIN FENOLES Y SIN OFFLAVORS.

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

8

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

CERVEZA DE COLOR MARRON OSCURO, CRISTALINA, CON BUENA FORMACION Y RETENCION DE ESPUMA. ESPUMA DE COLOR BEIGE Y DE TAMAÑO FINO.

Apariencia (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 3. *

5

Sabor (conforme se apropia al estilo). Comente de la malta, lúpulos, características de fermentación, balance, retrogusto y otras características de sabor. *

CERVEZA CON SABOR A MALTA MODERADO CON NOTAS A TOFFE Y CARAMELO LIGERAMENTE. AMARGOR DEL LUPULO NULO. SABOR DEL LUPULO BAJO CON NOTAS TERROSAS. ESTERES BAJOS CON NOTAS A FRUTA MADURA. SIN FENOLES NI OFFLAVORS.

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 MODERADO-ALTO, CARBONATACION MEDIA. SIN ASTRINGENCIA NI TIBIEZA DE ALCOHOL. CON CREMOSIDAD BAJA Y ENTRADA EN BOCA SUAVE.

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 *

CERVEZA EXCELENTE CON POCAS COSAS QUE MEJORAR. LA SELECCION DE MATERIAS PRIMAS ES EXCELENTE. SIN EMBARGO, SE PERCIBE UN CUERPO UN POCO MAS ELEVADO DE LA CUENTA QUE HACE QUE LA CERVEZA SEA UN POCO MAS EMPALAGOSA DE LO QUE EL ESTILO DEMANDA. INTENTA SUBIR UN PELIN LOS IBUS PARA EQUILIBRAR CON EL AMARGOR O QUE MACERAR UN POCO MAS BAJO PARA QUE QUEDE UN PELIN MAS SECA. POR OTRO LADO, SE PERCIBEN EN AROMAS Y SABORES ESTERES AFRUTADOS DERIVADOS DE LA FERMENTACION, REVISA EL PITCHING DE LA LEVADURA GRAMOS/LITRO, VITALIDAD Y VIABILIDAD Y LA TEMPERATURA DE FERMENTACION PARA QUE NO GENERE ESTERES EN UN ESTILO ALEMAN. AUN ASI, ENHORABUENA, ESTA MUY BUENA Y TIENE MUY BUEN POTENCIAL.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

7

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
- [ ] Diacetílo - Sabores/aromas a mantequilla o caramelo. A veces se percibe una sensación resbalosa en la lengua.
- [ ] DMS (Sulfuro de dimetílo) - En niveles bajos tiene sabor/aroma a maíz dulce, cocido o enlatado.
- [x] 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	○	◉	○	○	○	Fuera de estilo

Mérito Técnico *

	1	2	3	4	5	
Sin defectos	○	◉	○	○	○	Defectos significativos

Intangibles *

	1	2	3	4	5	
Maravillosa	○	◉	○	○	○	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