

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 *

M4-406

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 *

AROMA A MALTA MODERADO CON NOTAS CORTEZA DE PAN Y EN MENOR MEDIDA CAMELO.
AROMA A LUPULO BAJO CON NOTAS TERROSAS. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION.
AROMA A SULFURO BAJO Y UN POCO MOHOSO.

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

5

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

CERVEZA DE COLOR MARRON OSCURO CON LIGERA TURBIDEZ. FORMACION DE ESPUMA MODERADA Y RETENCION MODERADA TAMBIEN. ESPUMA DE COLOR BEIGE Y 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. *

CERVEZA CON SABOR A MALTA MODERADO CON NOTAS A CAMELO Y CORTEZA DE PAN. AMARGOR DEL LUPULO NULO. SABOR DEL LUPULO NULO. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. SIN OFFFLAVORS EN SABOR. EQUILIBRIO MALTOSO, CON RETROGUSTO A MALTA CAMELO Y UN POCO DE TOFFEE.

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

16

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

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

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 MUY BUENA CON MUCHO POTENCIAL. LA SELECCION DE MATERIAS PRIMAS ES PERFECTA. SIN EMBARGO, SE PUEDEN CORREGIR FALLOS MENORES QUE PUEDEN HACER QUE LA RECETA SEA UN BIRROTE. EN PRIMER LUGAR, SE PERCIBE UN AROMA MOHOSO QUE PUEDE SER DEBIDO A LA CALIDAD DEL LUPULO USADO Y A SU FRESCURA, SI NO ES ESO REvisa PROTOCOLOS DE LIMPIEZA, PUEDE HABER UNA PEQUEÑA CONTAMINACION, PORQUE ADEMAS SE NOTAN AROMAS AZUFRADOS QUE VAN DESPARECIENDO CON EL TIEMPO COMO A CERILLA O A HUEVO. ADEMAS, EL CUERPO ES UN POCO LIBIANO PARA EL ESTILO, TRATA DE MACERAR UN PELIN MAS ALTO O REvisa LAS SALES PARA DAR MAS CLORUROS Y DE ESTA MANERA RESALTAR LA MALTOSIDAD DE LA RECETA. AUN ASI, ENHORABUENA, ES MUY BUENA RECETA Y SEGURO QUE DAS CON LA CLAVE. ANIMO.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

6

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 *

33

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) *

30

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios