

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 *

M4-407

Estilo de entrada *

9C BALTIC PORTER

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-ALTO CON NOTAS A FRUTAS PASAS, CIRUELAS Y EN MENOR MEDIDACARAMELO. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. AROMA A ALCOHOL BAJO-MODERADO. AROMA A LUPULO NULO. 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 MUY OSCURO CASI NEGRO, CRISTALINA. FORMACION DE ESPUMA MEDIA Y RETENCION MEDIA. ESPUMA DE COLOR BEIGE Y DE FORMA 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 ALTO CON NOTAS A REGALIZ, CAFE Y CHOCOLATE. AMARGOR DEL LUPULO NULO. SIN ESTERES NI FENOLES DE LA FERMENTACION. SIN OFFFLAVORS. CERVEZA CON EQUILIBRIO MALTOSO, RETROGUSTO A REGALIZ Y CAFE EN MENOR MEDIDA.

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

17

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

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

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

5

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. ESTO ES UN CERVEZO PARA DISFRUTAR TRANQUILAMENTE, ENHORABUENA DE VERDAD, LA FERMENTACION Y LA SELECCION DE MATERIAS PRIMAS ESTA PERFECTAMENTE EJECUTADA. QUIZAS UN POQUITO MAS DE CARBONATACION HARIA QUE ESTUVIERA MAS EN EL ESTILO, PERO AUN ASI HACE QUE LA CERVEZA SEA MUY DISFRUTABLE. DE VERDAD, ENHORABUENA!!

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

9

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 *

44

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) *

43

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios