

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 *

Angel Gutierrez

Número de entrada *

M5-402

Estilo de entrada *

8B Schwarzbier

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

N/a

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

Botella Correcta

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

Aroma de la malta de intensidad medio-alta, que se percibe como ligeramente maltoso como caramelo tostado, cacao y café, sin notas que recuerden a muy tostado. Aroma de lúpulo inapreciable. Aroma de fermentación limpia, sin presencia de ésteres ni fenoles.

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 marrón oscuro, con destellos rojizos. Cristalina, si partículas en suspensión apreciables. Espuma canela de duración moderada y compuesta por burbujas irregulares.

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

2

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

Sabor de la malta medio, que se percibe como pan y granos tostados malta. También se nota algo de chocolate amargo. Sabor a lúpulo muy bajo y floral. Amargor medio. Carácter limpio, propio de lager. Final seco. Retrogusto ligeramente amargo. Balance hacia el amargor pero muy bien balanceado

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 de cuerpo bajo. Carbonatación media-baja que se percibe como un muy sutil burbujeo en la lengua. Sin asperezas ni astringencias a pesar de la cuota de maltas tostadas. Poco cremosa.

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, de la que destacaría el carácter limpio, propio del estilo y familia lager. Buena elección de ingredientes y relación de maltas base/tostadas a mi parecer. También buena cuota de lúpulo que hace que tenga un balance acorde al estilo. En mi opinión mejoraría un poco si se aumenta el cuerpo de la misma, quizás aplicando un macerado a mayor temperatura para conseguir un poco mas de azúcares no fermentables y también un punto mas de carbonatación para potenciar todos los sabores. En cualquier caso, enhorabuena por el buen hacer pues es un estilo que requiere de mucha precisión y el resultado es muy bueno y fácilmente mejorable solo con un par de ajustes leves.

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 *

35

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) *

35

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios