

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 *

M5-405

Estilo de entrada *

3D Czech Dark Lager

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. *

Correcta

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

Aroma de la malta de intensidad media y que se percibe como ligeramente maltosa, a caramelo sin tostar y corteza de pan, sin notas que recuerden a muy tostado. Aroma de lúpulo inapreciable. Aroma de fermentación que se aprecia en intensidad moderada, y se identifica aroma ligeramente mineral.

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 ambar oscuro. Cristalina, si partículas en suspensión apreciables. Espuma beige que apenas perdura unos instantes, y compuesta por burbujas irregulares que aporta una textura vacía, poco cremosa.

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

1

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 bajo, que se percibe como corteza de pan y granos. Sabor a lúpulo inapreciable. Amargor bajo. Sabores de la fermentación que se perciben como algo metálicos y minerales. Final seco. Retrogusto ligeramente amargo.

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

9

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

Cerveza de cuerpo bajo. Carbonatación muy baja que se percibe como un muy sutil burbujeo en la lengua. Con aspereza moderada que se nota como raspor en la lengua y los dientes. Poco/nada cremosa.

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

2

Impresión General. Comente acerca de su placer general al tomar la presente cerveza y ofrezca algunos consejos para mejorarla *

Cerveza buena, de la que destacaría el balance y la elección de ingredientes. En mi opinión creo que ha sufrido alguna contaminación que ha provocado la nula carbonatación y el cuerpo tan bajo sin azúcares residuales. Mejoraría simplemente vigilando los protocolos de limpieza y embotellado, y los parámetros de fermentación. Me encantaría probar esta misma cerveza sin contaminar pues seguro que es buen ejemplo del estilo. Enhorabuena igualmente pues son fallos menores detrás de un buen hacer.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

4

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 *

21

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) *

21

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios