

# 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 \***

Leonel Migliore

**Número de entrada \***

M5-407

**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. \*

ok

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

en principio se perciben aromas típicos de malta de tostado leve, y diferentes matices de caramelo con notas de mermelada de fondo

---

**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) \*

se presenta de color cobrizo intenso con reflejos naranjas, apariencia cristalina y espuma de color canela con ojos abiertos, de formación y retención media

---

**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. \*

El protagonista en sabor es la malta, presentando sabores desde corteza de pan hasta productos de mallard en intensidad media. De amargor moderado, donde el lúpulo balancea la malta. El balance en boca es equilibrado con un final en boca medio a medio-dulce y retrogusto con trazas de caramelo

---

**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. \*

en boca se percibe plena, suave aunque algo pastosa, de cuerpo medio y carbonatación media alta. Se percibe ligera astringencia

---

**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 \*

Se presenta una cerveza muy rica de beber, muy prolija, que se rige a los parametros del estilo y no npresenta defectos evidentes. Con ánimos de buscar mejoras, se podría hacer foco en el dulzor residual que resta tomabilidad, donde el mismo podría venir de un final de fermentación incompleto (revisar salud levadura en este fin de etapa). Por último, un lupulado un poco mas asertivo daría mas complejidad a la muestra

---

**Impresión General.** Puntúe de 0 a 10 \*

8

---

## 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 \*

42

---

### 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) \*

42

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios