



# HOJA DE CATA



CERVEZA ..... ESTILO .....

CERVECERA ..... ORÍGEN .....

FORMATO ..... IBU (AMARGOR) .....

COLOR (SRM):

APARIENCIA



ESPUMA:

DESAPARECE

PERSISTENTE

LIGERA  POCO DENSA  ESPESA  CREMOSA  COMPACTA

CRISTALINA

POCO TRANSPARENTE

TURBIA

SEMI-OPACA

OPACA

BRILLO:

## AROMAS:

MALTAS:

CAFÉ  TOSTADO

CHOCOLATE  AHUMADO

CARAMELO  REGALIZ

CEREALES  PAN

FRUTOS SECOS OTROS

GALLETA .....

LÚPULOS:

TIERRA OTROS

FLORAL .....

CÍTRICOS

HERBAL

ESPECIADO

RESINOSO (PINO)

FERMENTACIÓN

FRUTAS MADURAS

FLORAL

PIMIENTA

CLAVO

PLÁTANO

OTROS .....

## GUSTO:

ÁCIDO  SALADO  DULCE  AMARGO  OTRO .....

## SENSACIÓN EN BOCA:

INTENSIDAD

←-----→

LIGERA MEDIA FUERTE

BALANCE

←-----→

MALTOSA EQUILIBRADA AMARGA

TEXTURA

CUERPO  ASTRIGENCIA  CARBONATACIÓN

RETROGUSTO

←-----→

CORTO DURADERO

VALORACIÓN GENERAL:

NOTAS: .....

PUNTÚE DEL 1 AL 10

.....

.....



CONÓGENOS MÁS EN INSTAGRAM @LATAPEMADRID/ LATAPE.COM

RESTAURANTE Y CERVECERÍA ARTESANAL / CULTURA CRAFT DESDE EL 2012 / CALLE SAN BERNARDO 88 MADRID