

Categoría 5: Bock (1)

Esta es la Hoja de puntuación de esta categoría, que incluye los siguientes estilos a juzgar:

- 4C, Helles Bock
- 6C, Dunkles Bock
- 9A, Doppelbock
- 9B, Eisbock

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 *

Rebel

Número de entrada *

M1-501

Estilo de entrada *

Dunkles Bock

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

Estilo: 6C. Dunkles Bock

DI-DF: 1072-1023

Alcohol: 6,5 % abv

Amargor: 26 IBU

Color: 36 EBC

20 litros producidos

Elaboración: 25/02/2023

Envasado: 8/04/2023

Levadura utilizada: Saflager W-34/70

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

Todo correcto

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

Al principio invade el aroma a caldo de verduras (DMS) y compuestos azufrados: posible SO2 (cerilla) y algo de SH2, por encima de lo adecuado para el estilo. Al volatilizarse estos off flavours, se pueden apreciar los aromas de la malta, bastante complejos, con predominio de aromas típicos de la Reacción de Maillard originados durante el malteado. Aroma a lúpulo imperceptible. Perfil de fermentación bastante neutro en cuanto a ésteres y fenoles, adecuado para estilo.

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 color marrón intenso con reflejos rubíes (un pelín por encima de lo indicado para estilo), con buena claridad. Espuma color marfil, burbuja fina. Formación y retención media.

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 a malta medio con carácter a corteza de pan, frutos secos y caramelo (aromas de Reacción de Maillard) adecuados para estilo. Sabor a lúpulo casi imperceptible (ligera sensación terrosa/herbal). Amargor muy bajo. Ligeramente dulce, aunque sin sensación empalagosa.

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. *

Cuerpo medio y carbonatación moderada. Sin astringencias ni asperezas. Alcohol bien integrado, ligera sensación de calidez a final de trago permitido para el estilo.

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

Un ejemplar muy correcto, dentro de estilo aunque con DMS y SO2 cerillas algo disparado (sensación azufrada en general por encima de lo aceptado para el estilo). El tiempo de guarda es correcto, aunque un pelín más de tiempo no le hubiera venido mal. Para evitar los azufrados, también conviene cambiar de recipiente al pasar de fermentación a lagerización. Para el DMS, hervor vigoroso a tapa descubierta y enfriado rápido del mosto previa inoculación de la levadura. Tiene sus méritos conseguir un ejemplar así.

.....

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 *

34

Precisión de Estilo *

	1	2	3	4	5	
Ejemplo clásico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fuera de estilo

Mérito Técnico *

	1	2	3	4	5	
Sin defectos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Defectos significativos

Intangibles *

	1	2	3	4	5	
Maravillosa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	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.

