

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 *

M1-504

Estilo de entrada *

Doppelbock

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

Estilo: 9A. Doppelbock

DI-DF: 1072-1020

Alcohol: 7 % abv

Amargor: 24 IBU

Color: 37,7 EBC

22 litros producidos

Elaboración: 17/02/2023

Envasado: 4/02/2023

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

Aroma a malta medio con carácter a bizcocho, fruta pasificada, ligero chocolate y regaliz. Lúpulo no perceptible. Esteres de la levadura medio bajos, por encima de lo permitido. Sensación solvente media, posible presencia de acetaldehído no apto para estilo. DMS (verdura cocida, lata de maíz) no apto para el estilo.

Aroma (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 12. *

6

Apariencia (conforme se apropia al estilo). Comente del color, la turbidez, y del griste/espuma (retención, color, textura) *

Color cobrizo muy intenso, poca claridad. Espuma color hueso, 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, bastante complejo, con carácter a bizcocho, fruta pasa, ligero chocolate y regaliz. Lúpulo no perceptible. Balance claramente hacia la malta, indicado para el estilo. Esteres de la levadura bajos, no aceptados en el estilo. Acetaldehído (sensación solvente) de intensidad media, no aceptada para estilo.

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

10

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

Cuerpo medio, algo bajo para el estilo. Sin astringencias ni asperezas. Entrada ligeramente dulce, para finalizar bien atenuada. Final de trago ligeramente cálido.

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

Ejemplar bueno, aunque presenta signos de temperatura elevada para una fermentación lager. Tanto el acetaldehído como los esteres no están permitidos en el estilo. Convendría vigilar temperatura de fermentación y uso de nutrientes. Las fechas de lagerización no han quedado del todo claras. Para el DMS, hervor vigoroso por encima de 60 minutos y a tapa descubierta, con un buen y rápido enfriado del mosto previa inoculación de levadura.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

6

Descriptores (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 *

28

Precisión de Estilo *

Ejemplo clásico 1 2 3 4 5 Fuera de estilo

Mérito Técnico *

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

28

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

