

# 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 \***

M1-507

**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: 1076-¿?

Alcohol: 7,5 % abv

Amargor: 26 IBU

Color: 25 EBC

22 litros producidos

Elaboración: 20/01/2023

Envasado: 29/03/2023

Levadura utilizada: WLP830

Instrucciones de entrada: Azúcar candy al final del hervido

**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

Aromas a malta de intensidad media con carácter a corteza de pan y frutos secos, algo plana para el estilo. DMS ligero, con carácter a verdura cocida, no apto para el estilo. Lúpulo no perceptible. Carácter neutro de fermentación lager.

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

9

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

Color cobrizo profundo, totalmente clara. Espuma color hueso, burbuja fina, retención y formación 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. \*

Sabor a malta medio con carácter a corteza de pan y algo de fruto seco, bastante plano para el estilo. Lúpulo no perceptible. Amargo bajo, solo para equilibrar el dulzor maltoso. Perfil neutro de fermentación lager. Ligera sensación metálica, posible signo de oxidación.

**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 bajo; final seco demasiado bien atenuada, no apto para el estilo. Sin astringencias ni asperezas. Alcohol bien integrado, ligera sensación de calidez al final de trago.

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

3

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

Cerveza dentro de estilo pero demasiado plana. No muestra ver toda la complejidad maltosa que debería tener una doppelbock. Demasiado atenuada y final demasiado seco para el estilo. Revisa el grist. Si sustituyes el azúcar candy por 100% malta te quedaría brutal. Para el DMS, ebullición vigorosa a tapa descubierta y optimizar el enfriado del mosto.

**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 \*

32

**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) \*

31 .....

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

