

# 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 \***

Aarón Soriano E2442

**Número de entrada \***

M1 513

**Estilo de entrada \***

Doppelbock

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

nada

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

Correcta

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

Malta baja con notas a maillard y pandería. Lúpulo inapreciable, Esteres bajo que dan notas a chuchería. Sin DMS ni diacetilo. Pequeñas notas oxidativas.

**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 cobre rojizo con una transparencia baja, espuma de color blanquecina con una baja retención.

**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. \*

Malta media con notas a corteza tostada y cierta uva pasa. Lúpulo bajo, ésteres medios con notas a piña madura, chuchería. sin diacetilo

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

12

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

Cuerpo medio con carbonatación baja, con cierto tibieza alcohólica.

**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 agradable de beber con ciertas notas esterosas productos de la levadura, es diferente a la  
de la malta que es aceptable, notas oxidativas.

Controla la temperatura de inoculación, controla la fermentación, inocula buena tasa de levadura.  
Cuidado con la oxidación, trasvasa con barridos de CO2.

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

6

**Descriptor** (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 \*

29

**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 type="radio"/>	<input checked="" 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)

29

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios