

Categoría 5: Bock (2)

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 *

Jesús Talavera

Número de entrada *

M2-514

Estilo de entrada *

9A

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

En la descripción, no nos cuadra las densidades indicadas(1086-1020) con el alcohol (11%)

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

Ok

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

Predomina aroma a frutas pasas, vino dulce.

Sin presencia de lúpulo.

Perfil de fermentación limpio

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

10

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

Color cobre oscuro, cristalina.

Espuma beige gruesa poco persistente.

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. *

Elevado sabor a malta, con mucho caramelo, maillard y licoroso sin ser alcohólico.

Sin presencia de lúpulo.

Balance al dulzor, sin amargor.

Perfil de fermentación limpio.

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

18

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

Cuerpo medio alto

Carbonatacion baja

Sin astringencia

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

Muy rica cerveza, con complejidad de maltas, estando muy presente el aspecto licoroso, fruta pasas debido al gran tiempo de guarda, pero válido para el estilo.

No hay presencia de lúpulo, algo que si sumaría un amargor para mejorarla y no llegue a ser empalagosa.

Perfil muy limpio de fermentación.

Como comentario final como detalle, los 11% de alcohol, con las densidades indicadas no cuadran, eso e indicar que no se nota nada la sensación alcohólica, cosa positiva.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

9

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 especias (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 *

44

Precisión de Estilo *

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

Mérito Técnico *

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

Intangibles *

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

43

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

