

Categoría 5: Bock

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 *

Sebastián Jiménez

Número de entrada *

M5-501

Estilo de entrada *

4C HELLES BOCK

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

TODOS CORRECTOS

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

TODOS APROPIADOS. NADA QUE

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

AROMA A MALTA DE INTENSIDAD MEDIO ALTA. CON NOTAS A GRANO Y PAN. LIGERO AROMA TOSTADO Y SUTIL CAMELO. NOTAS QUE RECUERDAN A LA MIEL. AROMA A LÚPULO MEDIO BAJO CON NOTAS FLORALES. NOTAS LEVES A PIMIENTA. PERFIL DE FERMENTACIÓN LÍMPPIO AUNQUE HAY LEVES NOTAS A SULFURO. AUNSENCIA DE ALCOHOL.

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

7

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

COLOR DORADO, BASTANTE CRISTALINA. ESPUMA MEDIA, DE COLOR BLANCA, CREMOSA CON BURBUJA FINA Y BUENA PERSISTENCIA. SE OBSERVA FERVESCENCIA.

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. *

MALTA MEDIO ALTA. CON NOTAS A PAN, GRANO Y LEVE PRODUCTOS DE MAILLARD. CAMELO MUY LEVE. LÚPULO MEDIO BAJO CON NOTAS FLORALES Y LEVES NOTAS A ESPECIAS. AMARGOR MEDIO. ES UNA CERVEZA MALTOSA PERO MUY BIEN BALANCEADA CON EL AMARGOR DEL LÚPULO. FINAL SEMI-SECO. RETROGUSTO DE MEDIA INTENSIDAD CON DURACIÓN MEDIA. LA ENTRADA ES MALTOSA Y DULCE QUE SE MANTIENE EN EL FINAL ACOMPAÑADA POR EL AMARGOR DEL LÚPULO. SIN PRESENCIA DE ALCOHOL. PERFIL DE FERMENTACIÓN LIMPIO PERO CON PRESENCIA DE LEVES NOTAS DE SULFURO.

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

13

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

CERVEZA DE CUERPO MEDIO, CARBONATACIÓN MEDIO ALTA, SIN ASTRINGENCIA NI ASPEREZA. ENTRADA EN BOCA SUAVE. SIN CALENTAMIENTO ALCOHOLICO.

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 *

CERVEZA MUY BUENA. UNA CERVEZA LAGER MALTOSA DONDE EL CARACTER DE LAS MALTAS PREDOMINA SOBRE UN LÚPULO QUE EQUILIBRA A LA PERFECCIÓN. LA PRESENCIA DE LAS NOTAS SULFUROSAS PODRÍAN MEJORAR CON UN MAYOR PERIODO DE GUARDA EN FRÍO PARA QUE SE LIMPIE ESE DESCRIPTOR. ENHORABUENA POR ESTA GRAN CERVEZA.

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 Fuera de estilo

Mérito Técnico *

1 2 3 4 5

Sin defectos Defectos significativos

Intangibles *

1 2 3 4 5

Maravillosa 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) *

33
.....

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios