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 *

Daniel Guerra

Número de entrada *

M5-503

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) *

ok

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 *

aromas a maltas de intensidad alta a caramelo toffee sin presencia de lupulos ni productos de la fermentacion

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 ambar cristalina con buena retencion de espuma blanca y burbuja medio-pequeña

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. *

intensidad alta de maltas caramelos y toffee con lupulos bajos especiados ligeras notas esterosas a fruta madura equilibriao a la malta y final semi-seco

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

11

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

cuerpo ligero de carbonatación rozando la efervescencia sin tibieza de alcohol ni estringencias

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 *

Muy buena cerveza con sabores extermos de maltas caramelos que la hace muy gustosa aunque tambien tiene el doble filo que esas intensidades se van de rango del estilo en si y le resta bebestibilidad, quizas con un uso mas moderado de maltas caramelo ayudaria a compensar los sabores mas propios del estilo, de todas formas felicidades, la he disfrudo!!

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

31

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
- [ ] Diacetílo - Sabores/aromas a mantequilla o caramelo. A veces se percibe una sensación resbalosa en la lengua.
- [ ] DMS (Sulfuro de dimetílo) - En niveles bajos tiene sabor/aroma a maíz dulce, cocido o enlatado.
- [x] 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
- [x] 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 *

31

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) *

30

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios