

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 MUÑOZ

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) *

NADA QUE RESEÑAR.

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 *

MALTA DE INTENSIDAD MEDIO ALTA. EL CAMELO, TOFFEE, RESALTA SOBRE LOS DEMÁS DESCRIPTORES. NOTAS MEDIAS (EN INTENSIDAD) A FRUTOS SECOS Y LEVES A FRUTAS MADURAS. AROMA A LÚPULO MUY BAJO, SIN APRECIAR POR LA INTENSIDAD DEL CAMELO. PERFIL DE FERMENTACIÓN MUY LIMPIO.

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) *

CERVEZA DE COLOR DORADO PROFUNDO, CRISTALINA, BRILLANTE CON REFLEJOS AMBARINOS. ESPUMA MEDIO ALTA, DE COLOR BEIGE, CREMOSA, CON BURBUJA FINA Y BUENA PERSISTENCIA.

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 CON INTENSIDAD MEDIO ALTA, CON DOMINANCIA DEL CAMELO. NOTAS DE MEDIANA INTENSIDAD A GALLETAS, BIZCOCHO Y FRUTOS SECOS. LÚPULO MUY BAJOS EN AROMA, LIGERAMENTE ESPECIADO. AMARGOR MEDIO. BALANCE MUY MALTOSO. FINAL SEMI SECO. RETROGUSTO DE MEDIA INTENSIDAD DONDE PERSISTE EL AROMA MALTOSO. PERFIL DE FERMENTACIÓN MUY LIMPIO.

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 MEDIO BAJO, CARBONATACIÓN MUY ALTA. SIN ASTRINGENCIA NI ASPEREZAS. SIN CALENTAMIENTO ALCOHÓLICO. ENTRADA MUY SUAVE EN BOCA, LIGERAMENTE CREMOSA.

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 *

BUENA CERVEZA. UNA CERVEZA BASTANTE MALTOSA Y MUY SABROSA. PODRÍA MEJORAR DISMINUYENDO LA INTENSIDAD DE LOS AROMAS Y SABORES A CAMELO QUE NO DEJAN APRECIAR EL RESTO DE DESCRIPTORES. REVISARÍA LA RECETA DE MALTAS, MODERANDO EL USO DE MALTAS QUE POTENCIEN EL CAMELO Y LOS FRUTOS SECOS. TAMBIÉN LE BAJARÍA LIGERAMENTE LA CARBONATACIÓN. ENHORABUENA POR LA RECETA, ESTA CERVEZA TIENE UNA FERMENTACIÓN MUY CORRECTA Y CON LEVES MODIFICACIONES MEJORARÁ ENORMEMENTE.

Impresión General. Puntúe de 0 a 10 *

6

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 *

29

Precisión de Estilo *

Ejemplo clásico 1 2 3 4 5 Fuera de estilo

Mérito Técnico *

Sin defectos 1 2 3 4 5 Defectos significativos

Intangibles *

Maravillosa 1 2 3 4 5 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