

# 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 \***

SEBASTIAN JIMENEZ MUÑOZ

**Número de entrada \***

M5-505

**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. \*

NIVEL DE LLENADO ALTO.

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

MALTA MEDIA. CON NOTAS A GRANO Y MASA DE PAN. LUPULO BAJO, CON NOTAS HERBALES Y ESPECIADAS. PERFIL DE FERMENTACIÓN MUY LIMPIO, SIN ESTERES, SIN ALCOHOL.

---

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

9

---

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

CERVEZA DORADA, BRILLANTE, CASI CRISTALINA, NUBLADA. ESPUMA ABUNDANTE, DE TEXTURA CREMOSA Y BURBUJA FINA. 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 DE INTENSIDAD MEDIA, CON NOTAS A GRANO Y MASA DE PAN. LÚPULO MUY BAJO CON NOTAS HERBALES, FLORARES Y ALGO ESPECIADAS. AMARGOR MEDIO. BALANCE MALTOSO MUY BIEN APOYADO EN EL AMARGOR DEL LÚPULO. FINAL SEMI SECO. RETROGUSTO DE MEDIA INTENSIDAD Y BUENA DURACIÓN. ENTRADA DULCE Y MALTOSA Y FINAL AMARGO QUE PERSISTE. FERMENTACIÓN MUY LIMPIA, SIN ESTERES, MUY LEVE ALCOHOL.

---

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

16

---

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

CUERPO MEDIO, CON CARBONATACIÓN MEDIO ALTA. SIN ASTRINGENCIA NI ASPEREZAS. SIN CREMOSIDAD. ENTRADA EN BOCA MUY SUAVE Y AGRADABLE. MUY LEVE CALENTAMIENTO ALCOHÓLICO.

---

**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 \*

CERVEZA EXCELENTE, MUY BUEN EJEMPLO DEL ESTILO. MALTOSA, PERO MUY BIEN BALANCEADA .UNA CERVEZA MUY BIEN EJECUTADA QUE CUMPLE TODOS LOS REQUISITOS DEL ESTILO EN SU NIVEL BAJO. ES VERDAD QUE TIENE EL NIVEL JUSTO DE INTENSIDAD ESPERADO EN UNA HELLES BOCK, ME ARRIESGARÍA SUBIENDO LAS INTENSIDAD DE ALGUNO DE LOS DESCRIPTORES. REvisa LA RECETA, ARRIESGA Y SUBE LA INTENSIDAD DE LAS MALTAS SIN PERDER EL EQUILIBRIO DE ESTA RECETA. AUMENTA LA GUARDA PARA AUMENTAR LA TRANSPARENCIA Y DALE UN TOQUE DE COLOR. ENHORABUENA. MUY BIEN FERMENTADA. ME ENCANTA EL OLOR.

---

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

8

---

## 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 \*

41

---

**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) \*

40

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios