

# 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 \*

M5-506

## Estilo de entrada \*

9A DOPPELBOCK

**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. \*

POCO LLENA LA BOTELLA

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

MALTA DE INTENSIDAD MEDIO ALTA. NOTAS A CHOCOLATE AMARGO Y FRUTAS NEGRAS COMO CIRUELAS Y PASAS. LUPULO MUY BAJO CON NOTAS FLORALES Y APIMENTADAS. PERFIL DE FERMENTACIÓN LIMPIO. ESTERES FRUTALES CON NOTAS A FRUTAS MADURAS Y SECAS (CIRUELA Y PASAS) QUE COMPLEMENTAN LOS AROMAS APORTADOS POR LA MALTA. ALCOHOL NO DETECTABLE.

**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) \*

CERVEZA DE COLOR MARRÓN OSCURO. TURBIA. ESPUMA MEDIA, DE COLOR CANELA, TEXTURA CREMOSA Y BURBUJA FINA. PERSISTENCIA MEDIA ALTA.

**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. \*

MALTA DE INTENSIDAD MEDIO ALTA. CON NOTAS A CHOCOLATE AMARGO, PRODUCTOS DE MAILLARD Y FRUTA NEGRA MADURA Y SECA (PASAS Y CIRUELAS). HAY UN LEVE SABOR TOSTADO/QUEMADO. LÚPULO MUY BAJO, CON NOTAS CASI INAPRECIABLES FLORALES Y ESPECIADAS. AMARGOR MEDIO. BALANCE MALTOSO. FINAL SEMI SECO RETROGUSTO DE MEDIO ALTA INTENSIDAD, CON DURACIÓN MEDIA. ENTRADA CON PRESENCIA DE MALTAS (CHOCOLATE Y FRUTAS NEGRAS) QUE PERSISTE HASTA EL FINAL CON EL LÚPULO. FERMENTACIÓN LIMPIA CON PRESENCIA LEVE DE ESTERES FRUTALES QUE COMPLEMENTAN A LA MALTA. SIN ALCOHOL.

**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. \*

CUERPO MEDIO, CARBONATACIÓN MEDIA. PRESENTA CIERTA ASTRINGENCIA, SIN ASPEREZA. BUENA ENTRADA EN BOCA, SIN CALENTAMIENTO ALCOHÓLICO.

---

**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. EQUILIBRADA A LA MALTA, CON BUENA PRESENCIA DE LA MALTA EN AROMA. ES VERDAD QUE SE DETECTA EN SABOR UNAS NOTAS TOSTADAS/QUEMADAS QUE PODRÍAN MEJORAR CON UNA REVISIÓN DE LA RECETA DE MALTAS. AUMENTARÍA LA CANTIDAD DE ESPUMA (TAMBIÉN CON LA REVISIÓN DE LA RECETA DE MALTAS) Y PODRÍA MEJORAR CON UNA LIGERA SUBIDA DEL CUERPO (AUMENTAR LA TEMPERATURA DE MACERACIÓN). LA TRANSPARENCIA TAMBIÉN PODRÍA MEJORAR CON UNA MAYOR GUARDA. ENHORABUENA POR LA CERVEZA.

---

**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 \*

34

---

### 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) \*

34

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios