

# 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 \***

M5-507

**Estilo de entrada \***

9B Eisbock

**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 altos ricos en maltas caramelos , toffee , sin presencia de lupulo con una fermentacion de esterres de fruta negras como ciruela pasas

---

**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) \*

tonos rubi con algo de turbidez espuma de cantidad media y retencion media-baja burbuja pequeña

---

**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. \*

sabores intensos de maltas torrefactas , caramelo y productos de maillard, sin presencia de lupulos y esterres medios a fruta madura negra fenolica que recuerdan al cilantro, clavo final dulce y equelibrio maltoso

---

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

14

---

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

cuerpo pleno con carbonatacion media de tibieza alcoholica bastante presente con astringencia media-baja

---

**Sensación en boca** (conforme se apropia al estilo). Puntúe de 0 a 5 \*

2

---

**Impresión General.** Comente acerca de su placer general al tomar la presente cerveza y ofrezca algunos consejos para mejorarla \*

muy buena cerveza intensa de sabores complejos maltosos con notas profundas de producto de maillard, algo para mejor sus bebestibilidad seria el uso de las maltas torrefactas que se pèrciben notas de astringencia y amargor poco integrados con el resto de los sabores compejos de la cerveza, una buena guarda en fermentacion ayudaria a equilibrar los sabores y reducir la astringencia de las maltas oscuras que recuerdaan al chocolate amargo, felicidaes por esta cervezon

---

**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 \*

35

---

### 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) \*

37

---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios