

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 *

M5-508

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) *

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 ALTA A PAN, CON NOTAS A CHOCOLATE, PASAS (UVAS Y CIRUELAS) Y FRUTA MADURA. LÚPULO INAPRECIABLE. ALCOHOL MEDIO CON NOTAS FLORALES. ESTERES FRUTALES CON NOTAS MEDIAS A FRUTA NEGRA SECA Y NOTAS LEVES A FRUTAS MADURA. SIN DEFECTOS APRECIABLES DE LA FERMENTACIÓN.

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 MARRON. NUBLADA, CON REFLEJOS RUBÍ. ESPUMA BAJA, CREMOSA, DE COLOR BEIGE CON BURBUJA FINA. BUENA PERSISTENCIA. PRESENCIA DE "PIERNAS" ALCOHÓLICAS.

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 ALTA CON NOTAS A PAN TOSTADO. NOTAS ALTAS A CHOCOLATE AMARGO Y FRUTAS NEGRAS SECAS. LÚPULO INAPRECIABLE. ALCOHOL MEDIO ALTO CON NOTAS FLORALES. AMARGOR MEDIO. BALANCE MALTOSO EQUILIBRADO POR EL CONTENIDO ALCOHÓLICO Y EL AMARGOR DEL LÚPULO. FINAL SEMI SECO. RETROGUSTO DE INTENSIDAD ALTA Y ALTA DURACIÓN, ENTRADA DULCE Y MALTOSA QUE VA EVOLUCIONANDO CON EL ALCOHOL QUE PERSISTE HASTA EL FINAL. ESTERES FRUTALES CON NOTAS A FRUTAS MADURA Y FRUTAS NEGRAS SECAS MEDIOS. SIN DEFECTOS DE FERMENTACIÓN.

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 ALTO, CARBONATACIÓN MEDIA. SIN ASTRINGENCIA NI ASPEREZAS. CALENTAMIENTO ALCOHÓLICO MEDIO ALTO PERO SIN SER SOLVENTE. ENTRADA EN BOCA SUAVE.

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. UNA CERVEZA MALTOSO, BIEN EQUILIBRA CON UN ALCOHOL MUY BIEN INTEGRADO. POCO QUE DECIR, QUIZAS UNA MAYOR GUARDA PARA QUE LOS SABORES SE INTEGREN Y LA RECETA SE AFINE. PROCESO QUE AYUDARÍA A HACERLA MÁS CRISTALINA. ENHORABUENA POR LA RECETA.

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 *

43

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) *

41

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios