

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 *

M6-508

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) *

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 de intensidad medios-altos a caramelo, bizcocho un punto de toffee sin presencia de lúpulos y fermentación muy limpia

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) *

color cobrizo cristalina de espuma beis cremosa de baja media retención y cantidad

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. *

sabores de las maltas caramelos de intensidad media con lúpulo casi nulo floral, y productos de fermentación (esteres y fenoles)medios con notas a frutos secos , ligera acidez probablemente debido al perfil de agua utilizado.

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. *

carbonatacion alta y cuerpo medio-ligero sin calentamiento alcoholico ni astringencias

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 , destaca la limpieza de fermentación en aroma y apariencia en sabor cabe destacar que los que se espera encontrar en este estilo lo encontramos en esta cerveza, quizás modificaría el perfil de agua para darle mas carácter al cuerpo e intensidad a las maltas y la temperatura de maceración para tener mas dextrinas en la cerveza final. por lo demás es un birrón que corregidos estos pequeños detalles quedaría perfecta. felicidades

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 *

36

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) *

36

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios