

PINT Beste Bockbier Competitie 2018 Typen

Categorie Bock

Sub-type: Donker Bock

Technisch fiche

Gisting	Laaggegist en hooggegist (ca. 70-82% schijnbare vergistingsgraad).
Alc.	6,0-7,4 Vol. %
SG of °P	1,061-74 g/cm ³ of 15-18 % w/w
Kleur	31-100 EBC
Bitterheid	20-40 EBU
CO2	0,40-0,60 gew. %
pH	4,2-4,9
Bijz.	Meer restsuikers, minder koolzuur en minder esters als een Dubbel. Diacetyl of gebruik van kruiden, suiker(s) of vruchten is ongewenst. Bij voorkeur gehopt met klassieke Europees 'nobel'- & bitter hopvariëteiten.

Organoleptisch fiche

Kleur	Licht koper tot zeer donkerbruin.
Helderheid	Tweeschijn tot briljant.
Schuim	Mousse.
Schuimstabiliteit	Blijvend laagje.
Geur	Moutig, karamel, zoetig, soms iets fruitig, soms iets cacao-achtig.
Smaak	Moutig, bitterig, zoetig, karamel.
Basissmaak	Zoetig tot zoet, bitterig.
Body	Tamelijk vol.
Mondgevoel	Plakkerig, soms iets alcohol warmend.
Nasmaak	Moutigheid en karamel nemen af en hopbitterheid neemt toe.

Categorie Dubbelbock, Ijsbock/Sterk Bock

Sub-type: Donker Dubbelbock

Technisch fiche

Gisting	Laaggegist en hooggegist (ca. 69-80% schijnbare vergistingsgraad).
Alc.	7,5-8,5 Vol. %
SG of °P	1,0746-83 g/cm ³ of 18,1-20 % w/w
Kleur	31-100 EBC
Bitterheid	20-40 EBU
CO ₂	0,40-0,60 gew. %
pH	4,2-4,9
Bijz.	Meer restsuikers, minder koolzuur en minder esters als een Quadrupel. Diacetyl of gebruik van kruiden, suiker(s) of vruchten is ongewenst. Bij voorkeur gehopt met klassieke Europees 'nobel'- & bitter hopvariëteiten.

Organoleptisch fiche

Kleur	Licht koper tot donkerbruin.
Helderheid	Tweeschijn tot briljant.
Schuim	Mousse.
Schuimstabiliteit	Blijvend laagje tot ringetje.
Geur	Sterke moutgeur, karamel, soms licht gebrand en/of bouillon-achtig.
Smaak	Zoet karamelmout smaak, soms iets moutbitterig, bij hooggegist iets fruitig.
Basissmaak	Zoet, bitterig.
Body	Vol.
Mondgevoel	Plakkend, alcoholwarmend.
Nasmaak	Zoetig tot zoet, moutig, soms iets moutbitter en/of hoppig.

Sub-type: Ijsbok/Sterk Bock

Technisch fiche

Gisting	Laaggegist en hooggegist (ca. 73-83% schijnbare vergistingsgraad).
Alc.	>8,6 Vol. %
SG of °p	>1,084 g/cm ³ of >20,1% w/w
Kleur	31-100 EBC
Bitterheid	15-35 EBU
CO ₂	0,47-0,65 gew. %
pH	4,2-4,9
Bijz.	Verkregen door: 1) invriezing toe te passen tijdens of na het lageren (concentratie verhoging door invriezing resulteert in versterkte geuren en smaken t.o.v. het oorspronkelijk bier) en/of 2) een hoog stamwortgehalte van > 1,084 g/cm ³ of >20,1 % w/w. Diacetyl of gebruik van kruiden, suiker(s) of vruchten is ongewenst. Bij voorkeur gehopt met klassieke Europees 'nobel'- & bitter hopvariëteiten.

Organoleptisch fiche

Kleur	Licht koper tot donkerbruin.
Helderheid	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Schuim	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Schuimstabiliteit	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Geur	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Smaak	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Basissmaak	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Body	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Mondgevoel	Alcoholwarmend.
Nasmaak	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).

Categorie Speciaal Bock

Sub-type: Weizenbock/Weizendoppelbock

Technisch fiche

Gisting	Hooggegist, soms met nagisting op fles (ca. 70-78% schijnbare vergistingsgraad).
Alc.	6-8,5 Vol. %
SG of °P	1,061-832 g/cm ³ of 15-20 % w/w
Kleur	10-80 EBC
Bitterheid	8-16 EBU
CO ₂	0,51-0,84 gew. %
pH	4,1-4,6
Bijz.	Bij de bereiding ervan moet minimaal 50% tarwemout gebruikt worden. Diacetyl of gebruik van kruiden, suiker(s) of vruchten is ongewenst. Bij voorkeur gehopt met klassieke Europees 'nobel'- & bitter hopvariëteiten.

Organoleptisch fiche

Kleur	Lichtblond tot donkerbruin.
Helderheid	Tweeschijn tot troebel (manier van inschenken).
Schuim	Heel veel, wit romig met vaste kraag, plakkend. Met hefe krijgt schuim een beige, vuilwitte kleur.
Schuimstabiliteit	Blijvend laag.
Geur	Iets weëig -zoete tarwegeur, karamel, banaan, vanille, kruidnagel, fruitig.
Smaak	Moutig, zoetig, karamel, bitterig, kruidnagel.
Basissmaak	Zoetig, bitterig, soms zurig.
Body	Tamelijk vol.
Mondgevoel	Samentrekkend door koolzuur, plakkerig door restsuikers, alcoholwarmend bij Weizendoppelbock.
Nasmaak	van droog en iets zurig tot zoetig-weëig, gistsmaak speelt hierin een sterke rol.

Sub-type: Blond Bock/DubbelBock

Technisch fiche

Gisting	Laaggegist en hooggegist (ca. 78-83% schijnbare vergistingsgraad).
Alc.	6,5-10 Vol. %
SG of °p	1,061-832 g/cm ³ of 15-20 % w/w
Kleur	10-30 EBC
Bitter- heid	20-35 EBU
CO2	0,42-0,48 gew. %
pH	4,2-4,9
Bijz.	Meer restsuikers en minder koolzuur als Belgische Blond. Meer moutig en minder zoet als een Nederlands Dortmunder. Diacetyl of gebruik van kruiden, suiker(s) of vruchten is ongewenst. Bij voorkeur gehopt met klassieke Europees 'nobel'- & bitter hopvariëteiten.

Organoleptisch fiche

Kleur	Bleek/lichtblond tot amber.
Helderheid	Helder.
Schuim	Mousse, glasplakkend.
Schuimstabiliteit	Inzakkend tot blijvend laagje.
Geur	Moutig, soms hoppig.
Smaak	Mout, zoetig en iets bitterig.
Basissmaak	Zoetig tot zoet, bitterig tot bitter.
Body	Medium tot vol.
Mondgevoel	Plakkerig tot plakkend, soms alcoholwarmend.
Nasmaak	Moutig, zoetig, bitterig tot bitter.

Sub-type: Rauch(rook) & houtgerijpte bock

Technisch fiche

Gisting	Laaggegist en hooggegist (schijnbare vergistingsgraad is afhankelijk van type).
Alc.	6,0-9,5 Vol. %
SG of °P	1,061-925 g/cm ³ of 15-22,0 % w/w
Kleur	10-100 EBC
Bitterheid	30-50 EBU
CO ₂	Afhankelijk van type
pH	Afhankelijk van type
Bijz.	Het rook of hout karakter mag variëren van licht tot nadrukkelijk in geur en smaak maar mag nooit sterk fenolisch of wrang zijn. Het achterliggend bockbiertype <u>moet herkenbaar</u> blijven. Diacetyl of gebruik van kruiden, suiker(s) of vruchten is ongewenst.
	Bij voorkeur gehopt met klassieke Europees 'nobel'- & bitter hopvariëteiten.

Organoleptisch fiche

Kleur	Lichtblond tot donkerbruin.
Helderheid	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Schuim	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Schuimstabiliteit	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Geur	Afhankelijk van biertype en soort rookmout (zie andere categorieën).
Smaak	Afhankelijk van biertype en soort rookmout (zie andere categorieën).
Basissmaak	Afhankelijk van biertype en soort rookmout (zie andere categorieën).
Body	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Mondgevoel	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Nasmaak	Afhankelijk van biertype en soort rookmout (zie andere categorieën).

Sub-type: Speciaal grondstoffen

Technisch fiche

Gisting	Laaggegist en hooggegist (schijnbare vergistingsgraad is afhankelijk van type).
Alc.	> 6,0 Vol. %
SG of °P	> 1,061 g/cm ³ of > 15% w/w
Kleur	10-100 EBC
Bitterheid	20-50 EBU
CO ₂	Afhankelijk van type
pH	Afhankelijk van type
Bijz.	Het graan, noten, (zuid)vruchten, groenten, kruiden of honing karakter mag variëren van licht tot nadrukkelijk in geur en smaak maar mag nooit tannine-wrang, kunstmatig of siroperig zijn. Het achterliggend bockbier <u>moet herkenbaar</u> blijven. Diacetyl is ongewenst.

Organoleptisch fiche

Kleur	Lichtblond tot donkerbruin.
Helderheid	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Schuim	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Schuimstabiliteit	Afhankelijk van biertype (zie andere categorieën).
Geur	Afhankelijk van biertype en graan/noot/vrucht/groente en honingsoorten.
Smaak	Afhankelijk van biertype en graan/noot/vrucht/groente en honingsoorten.
Basissmaak	Afhankelijk van biertype en graan/noot/vrucht/groente en honingsoorten.
Body	Afhankelijk van biertype en graan/noot/vrucht/groente en honingsoorten.
Mondgevoel	Afhankelijk van biertype en graan/noot/vrucht/groente en honingsoorten.
Nasmaak	Afhankelijk van biertype en graan/noot/vrucht/groente en honingsoorten.