



## Månedens Brygger bedømmelsesark

Nummer   
Evt. Stilart  9A  
Dommer   
Dommer   
Dommer   
Dommer

### Aroma

**Points (max. 12)**

Malt   
Humle   
Estere   
Fenoler   
Alkohol

**Beskrivelse** Lyst brød, kogt kartoffel, karamel, kiks  
Svesker, tørret frugt, fad, sherryagtig  
Vinøs, alkohol

### Udseende

**Points (max. 3)**

Farve   
Klarhed   
Skumdannelse

**Beskrivelse** Rødbrun (mørk kobber)  
Klar  
Fraværende skum

### Smag

**Points (max. 20)**

Malt   
Humle   
Alkohol   
Eftersmag   
Efterbitterhed

**Beskrivelse** Brød, kandis, svesker, hasselnød, abrikos, meget sødme  
Egetræ  
Vinøs, alkohol  
Let syrlighed

## Mundfylde

4 Points (max. 5)

Krop OK

CO2-niveau +

Beskrivelse Kraftig krop  
Medium karbonering

## OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

8 Points (max. 10)

Beskrivelse Fin øl, men for sød. Mangler humlebitterhed til at balancere sødmen

39 Total antal points (max. 50)

## En sætning der beskriver øllet

Beskrivelse Hvor er cigaren og lænestolen?

## 3-5 Buzzwords der beskriver øllet

Beskrivelse Sveskejuice  
Chesterfield  
Pejseøl  
Avec

### Scoring Guide

SAMLET		AROMA	UDSEENDE	SMAG	MUNDFYLDE	OPLEVELSE
40 - 50	<b>Fremragende</b> - uden stilartsfejl eller tekniske fejl	10-12	3	17-20	5	9-10
30 - 39	<b>Meget god</b> - med få og mindre stilartsfejl, uden væsentlige tekniske fejl	8-9	2	13-16	4	7-8
20 - 29	<b>Mindre god</b> - med nogle stilartsfejl OG/ELLER tekniske fejl	6-7	2	9-12	3	5-6
0-19	<b>Problematisk</b> - med BÅDE store stilartsfejl OG store tekniske fejl	0-5	0-1	0-8	0-2	0-4

### OM SCORING GUIDEN:

De fem sektioner aroma, udseende, smag, mundfylde og oplevelse scores efter tabellen, og pointene summeres til sidst.

Eksempel: En øl har fremragende aroma (10-12p), fremragende udseende (3p), mindre god smag (9-12p), problematisk mundfylde (0-2p) og mindre god oplevelse (5-6p). Pointen summeres således til en samlet bedømmelse mellem 27-35 point.

### Tegnforklaring

OK	= Passende for stilarten
+	= For meget i forhold til stilarten
-	= For lidt i forhold til stilarten



