

Bedømmelsesskema



Konkurrence	<input type="text" value="DM2020"/>		
Øl-nummer	<input type="text" value="138"/>		
Kategori	<input type="text" value="1C - Tjekkisk pilsner"/>	Kat. 13 grundlæggende stilart	<input type="text"/>
Dommer(e)	<input type="text" value="Mikkel Thomassen, Johnnie Lindahl, Carsten Holløse"/>		
Flaskeopfyldning	<input type="text" value="OK"/>	Flasketype	<input type="text" value="OK"/>
Evt. kommentar	<input type="text"/>		

AROMA

10

Points (max. 12)

Beskriv malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer

Malt	<input type="text" value="OK"/>
Humle	<input type="text" value="OK"/>
Estere	<input type="text" value="OK"/>
Fenoler	<input type="text" value="OK"/>
Alkohol	<input type="text" value="OK"/>

Forklaring:

- for lidt = der er for lidt af det element i øllen i forhold til stilartsbeskrivelsen
- OK = der er tilpas af det element i øllen i forhold til stilartsbeskrivelsen
- + for meget = der er for meget af det element i øllen i forhold til stilartsbeskrivelsen

Beskrivelse

Svag nybagt brød anelse brødskorpe, svag urt/kryddret/græs fra humlen. Svag marcipanagtig diacetyl

UDSEENDE

3

Points (max. 3)

Beskriv udseende, klarhed, farve og skum (holdbarhed, mængde, farve)

Farve	<input type="text" value="OK"/>
Klarhed	<input type="text" value="OK"/>
Skumdannelse	<input type="text" value="OK"/>

Beskrivelse

Næsten helt klar, gylden, meget flot skum, holdbart

SMAG

16

Points (max. 20)

Beskriv malt, humle, gærprofil, balance, eftersmag og andre smage

Malt	<input type="text" value="OK"/>
Humle	<input type="text" value="OK"/>
Estere	<input type="text" value="OK"/>
Fenoler	<input type="text" value="OK"/>
Alkohol	<input type="text" value="OK"/>

Beskrivelse

Medium brødsmag, fin medium humlesmag med krydderurt en lille bitte smule støvet, ok restsødme og en fin efterbitterhed

MUNDFYLDE

5

Points (max. 5)

Beskriv krop, karbonering, varme, coatende, astringent og anden mundfornemmelse

Krop

OK

Kulsyre (co2)

OK

Beskrivelse

Medium krop, medium karbonering

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

8

Points (max. 10)

Beskriv den samlede oplevelse af øllen

Beskrivelse

En lækker tjekkisk pilsner. Lav flere, send mere (til dommerne)

42

Total antal points (max. 50)

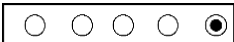
KOMMENTARER TIL BRYGGEREN

Kommentarer

Svær at forbedre, men anelsen mere aromahumle (måske)

Stilart

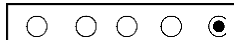
Udenfor stilart



Reference-øl

Teknisk

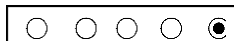
Betydelige fejl



Teknisk perfekt

Oplevelse

Ikke særlig god



Stor oplevelse

Scoring Guide

SAMLET	NIVEAU	AROMA	UDSEENDE	SMAG	MUNDFYLDE	OPLEVELSE
40 - 50	Fremragende - uden stilartsfejl eller tekniske fejl	10-12	3	17-20	5	9-10
30 - 39	Meget god - med få og mindre stilartsfejl, uden væsentlige tekniske fejl	8-9	2	13-16	4	7-8
20 - 29	Mindre god - med nogle stilartsfejl OG/ELLER tekniske fejl	6-7	2	9-12	3	5-6
0-19	Problematiske - 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 (11p), fremragende udseende (3p), mindre god smag (9p), problematisk mundfylde (2p) og mindre god oplevelse (5p). Point summeres således til en samlet bedømmelse på 30 point.