

# Bedømmelseskema



Konkurrence	<input type="text" value="DM2020"/>		
Øl-nummer	<input type="text" value="140"/>		
Kategori	<input type="text" value="11B - Mørk stærk belgisk ale"/>	Kat. 13 grundlæggende stilart	<input type="text"/>
Dommer(e)	<input type="text" value="Thomas Hansen, Brian Schebye, Keld Ølykke, Andreas Petersen, Morten Korsaa*"/>		
Flaskeopfyldning	<input type="text" value="OK"/>	Flasketype	<input type="text" value="OK"/>
Evt. kommentar	<input type="text"/>		

## AROMA

8

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="- for lidt"/>
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**

## UDSEENDE

2

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="- for lidt"/>

**Beskrivelse**

## SMAG

15

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**

# MUNDFYLDE

4

Points (max. 5)

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

Krop  
Kulsyre (co2)

OK  
OK

Beskrivelse

Fin mundfylde, varmende men også lidt prikkende alkohol. Fin karbonering, tendens til astringens

## OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

8

Points (max. 10)

Beskriv den samlede oplevelse af øllen

Beskrivelse

Rigtig god med godt potentiale, der sandsynligvis ville vinde ved længere lagring for at opnå større kompleksitet.

37

Total antal points (max. 50)

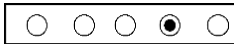
## KOMMENTARER TIL BRYGGEREN

Kommentarer

Gem den lidt længere, så bliver sandsynligvis rigtig god

### Stilart

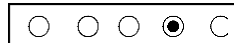
Udenfor stilart



Reference-øl

### Teknisk

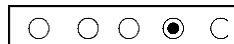
Betydelige fejl



Teknisk perfekt

### Oplevelse

Ikke særlig god



Stor oplevelse

### Scoring Guide

SAMLET	NIVEAU	AROMA	UDSEENDE	SMAG	MUNDFYLDE	OPLEVELSE
40 - 50	<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>Problematiske</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 (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.