

Bedømmelseskema



Konkurrence	<input type="text" value="DM2020"/>		
Øl-nummer	<input type="text" value="9E - 137"/>		
Kategori	<input type="text" value="9E - Imperial stout"/>	Kat. 13 grundlæggende stilart	<input type="text"/>
Dommer(e)	<input type="text" value="Morten Bressendorff Schmidt, Mette Eis-Hansen, Jens Christian Gam-Hadberg"/>		
Flaskeopfyldning	<input type="text" value="OK"/>	Flasketype	<input type="text" value="OK"/>
Evt. kommentar	<input type="text"/>		

AROMA

11

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

Kraftig ristetmaltaroma, med karakter af kaffe, chokolade og lakrids. Ingen umiddelbar humlearoma.

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

Rødsort med holdbart lysbrunt skum

SMAG

17

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

Kraftig maltsmag, med karakter af kaffe, lakrids, chokolade, toffe og aske. Den lette sødme balancere maltbitterheden. Øllet har en let alkoholisk note.

MUNDFYLDE

5

Points (max. 5)

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

Krop

OK

Kulsyre (co2)

OK

Beskrivelse

Fyldig krop, medium karbonering

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

8

Points (max. 10)

Beskriv den samlede oplevelse af øllen

Beskrivelse

Godt bud på stilarten, som har en dejlig balance. Meget velbrygget og vellagret.

44

Total antal points (max. 50)

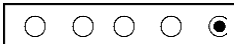
KOMMENTARER TIL BRYGGEREN

Kommentarer

Vi har ikke så meget at rådgive om, da det er en dejlig øl.

Stilart

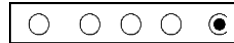
Udenfor stilart



Reference-øl

Teknisk

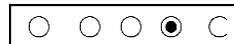
Betydelige fejl



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.