



Nummer
 Kategori
 Dommer
 Dommer
 Dommer

FLASKE

Korrekt type?
 Opfyldning?
 Eventuelle kommentarer

AROMA

Points (max. 12)
 Malt
 Humle
 Estere
 Fenoler
 Alkohol
 Beskrivelse

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

UDSEENDE

Points (max. 3)
 Farve
 Klarhed
 Skumdannelse
 Beskrivelse

SMAG

Points (max. 20)
 Malt
 Humle
 Alkohol
 Eftersmag
 Efterbitterhed
 Beskrivelse

MUNDFYLDE

Points (max. 5)
 Krop
 CO2-niveau
 Beskrivelse

OVERORDNET BETRAGNING / OPLEVELSE

Points (max. 10)
 Beskrivelse

42 Total antal points (max. 50)

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer

Stilart
 Udenfor stilart Klassisk eksempel
Teknik
 Betydelige fejl Fejlfri
Oplevelse
 På det jævne Fantastisk

Scoring Guide						
SAMLET		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 (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.

- Alkohol**
Smag og duft af alkohol, føles varmende når man drikker øllet.
- Astringens**
Tør og lidt besk, føles lidt som at tygge på skindet fra en vindruer. Forekommer ofte i forbindelse med taninner.
- Kogte grønsager/kogt kål**
Fremkommer ved lang "lag" periode ved gæring, og bakterier i mæskningen.
- Diacetyl**
Smager som labre larver, smørkaramel. Stammer fra gærens stofskitte eller bakterier, øges hvis øllet fjernes fra gæren for tidligt.
- DMS (DimethylSulfide)**
En sødlig majs duft og smag eller kogt kål. Stammer fra malten, eller en bakteriel infektion.
- Estere**
Smag og/eller duft af banan, æble, pære, eller anden frugt. Stammer fra gærens stofskitte, øges ved høje gæringstemperaturer.
- Humlesmag**
Smagen og duften af humle, høj humlebitterhed høres ikke under dette.
- Lyspåvirkning**
Smag og duft af stinkdyr eller festival øl. Fremkommer ved lyspåvirkning af isomeriseret humle, denne reaktion sker øjeblikkeligt i klare glas/pastik, sker langsommere i brune ølflasker..
- Metallisk**
Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.
- Oxiderede**
Ønsket: Vinas og sherry-agtig, smag og duft af frugt.
Uønsket: Kan også fremstå som våd pap, ostelignende, hø-agtigt og/eller muggen.
- Fenolisk**
Smag og duft af plaster, klorin, nelliker, røget, eller brændt plastik.
- Saltet**
Smag af almindeligt bordsalt.
Fremkommer oftest ved tilsætninger af salte for at efterligne en specifik vandprofil.
- Fusel alkoholer**
Smag af duft af aromatiske fusel alkoholer, såsom acetone og lak. Stammer ofte fra for høj gæringstemperatur eller en stresset gær.
- Syrlig**
Skarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.
- Sødlig**
Den basale smag af sukker.
- Svovlforbindelser**
Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofskitte men fjernes af CO2 boblerne under fermenteringen.
- Gærsmag**
Smag af gær, fremkommer ofte ved at bruges for meget gær, eller gær der ikke er af en god kvalitet.
- Autolyse**