



Bedømmelsesark

2015

Nummer
Kategori
Dommer
Dommer
Dommer

FLASKE

Størrelse?
Opfyldning?

AROMA

 Points (max. 12)

Malt
Humle
Estere
Fenoler
Alkohol

Middel til kraftig ristet malt i retning af kaffe, mørk chokolade og sød lakrids. Fraværende humle. God balance.

Beskrivelse

UDSEENDE

 Points (max. 3)

Farve
Klarhed
Skumdannelse

Brunsort med svagt caffelatte farvet skum.

Beskrivelse

SMAG

 Points (max. 20)

Malt
Humle
Alkohol
Eftersmag
Efterbitterhed

Kraftig ristet malt i retning af kaffe, mørk chokolade, aske og karamel. Svag malt syre. Fraværende humlesmag. Middel bitterhed. God balance.

Beskrivelse

MUNDFYLDE

 Points (max. 5)

Krop
CO2-niveau

Fyldig krop. Medium karbonering.

Beskrivelse

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

 Points (max. 10)

Godt bud på stilarten. Velafbalanceret og med god styring af de mørke malte. En øl som er behagelig at drikke.

Beskrivelse

 Total antal points (max. 50)

Kommentarer til bryggeren

- 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 vindrue. 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 stofskifte 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 stofskifte, øges ved høje gæringstemperature.
- Humlesmag**
Smagen og duften af humle, høj humlebitterhed hører 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: Vinøs 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 og duft af aromatiske fusel alkoholer, såsom acetone og lak. Stammer ofte fra høj gæringstemperatur eller en stresset gær.
- Syrlig**
Skarp syrlighed fra eddikesyre.

mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.

Det er svært at ændre på denne øl. Måske lagring vil runde det sidste af.

Kommentarer

- Sødlig**
Den basale smag af sukker.
- Svovlforbindelser**
Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofskifte 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**

Stilart		
Udenfor stilart	○ ○ ○ ○ ●	Klassisk eksempel
Teknisk		
Betydelige fejl	○ ○ ○ ○ ●	Fejlfri
Oplevelse		
På det jævne	○ ○ ○ ○ ●	Fantastisk

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