



Bedømmelsesark

2013

Nummer

Kategori

Dommer

Dommer

Dommer

- Alkohol**
Smag og duft af alkohol, føles varmende når man drikker øllet.
- Astringens**
Tør og lidt besk, føles lidt some 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.

FLASKE

Størrelse?

Opfyldning?

Kommentarer

AROMA

Points (max. 12)

Malt

Humle

Estere

Fenoler

Alkohol

Beskrivelse

- 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.

UDSEENDE

Points (max. 3)

Farve

Klarhed

Skumdannelse

Beskrivelse

SMAG

Points (max. 20)

Malt

Humle

- 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-agtig 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 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 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**

Alkohol	OK
Eftersmag	+
Efterbitterhed	+
Beskrivelse	Frisk øl med fine frugt indslag (frugt estere) som går fint i hånd med de brødagtige indslag fra malten. Øllet slutter dog en anelse for bitter / besk i eftersmag og efterbitterhed.

MUNDFYLDE

4 Points (max. 5)

Krop	+
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Fint let krop med kraftig karbonering (lidt for kraftig).

OVERORDNET BETRAGTNING

6 Points (max. 10)

Beskrivelse	En lækker øl der ligger rimelig tæt på stilarten, hvor de væsentligste afvigelser er på Diacetyl på aroma siden - samt afslutningen på eftersmag / efterbitterheden.
-------------	--

34 Total antal points (max. 50)

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Diacetyl kan afhjælpes ved at lade primær fermentering få lidt mere tid. Den lidt skarpe afslutning kan måske forbedres ved at kigge på temp for gyde vand (Tanniner), tiden for mæske processen incl. klaring samt bitter humle.
-------------	--

	Stilart	
Udenfor stilart	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Klassisk eksempel
	Teknisk	
Betydelige fejl	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Fejlfri
	Oplevelse	
På det jævne	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Fantastisk

Autolyse

Scoring Guide	
40 - 50	Fremragende
30 - 39	Meget god, med få og mindre opskriftsfejl
20 - 29	Mindre god, med nogen opskrifts- og/eller brygfejl
0-19	Problematisk, store opskrifts- og brygfejl

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