



Nummer
 Kategori
 Dommer
 Dommer
 Dommer
 Dommer

FLASKE

Korrekt type?
 Opfyldning?
 Eventuelle kommentarer

AROMA

Points (max. 12)

	OK	Tegnforklaring
Malt	<input type="text" value="OK"/>	<input type="text" value="OK"/> = Passende for stilartern
Humle	<input type="text" value="OK"/>	<input type="text" value="+"/> = For meget i forhold til stilartern
Estere	<input type="text" value="-"/>	<input type="text" value="-"/> = For lidt i forhold til stilartern
Fenoler	<input type="text" value="OK"/>	
Alkohol	<input type="text" value="OK"/>	

Beskrivelse

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 BETRAGTNING / OPLEVELSE

Points (max. 10)

Beskrivelse

40 Total antal points (max. 50)

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer

	Stilart	Klassisk eksempel
Udenfor stilart	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	
Betydelige fejl	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Fejlfri
På det jævne	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	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 some at bygge 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 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: Vinas og sherry-agtig, smag og duft af frugt. Uønsket: Kan også fremstå som våd pap, ostelignende, ho-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 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**