



# Bedømmelsesark DM i håndbryg 2018

Nummer	2A-113	
Kategori	2. MØRK LAGER	
Dommer	Jens Trap	Martin Sørensen
Dommer	Kim Breinholt Jensen	
Dommer	Flemming Petersen	

- Acetaldehyd**  
Smag og duft af grønne æbler, et biprodukt fra fermenteringen.
- Alkohol**  
Smag og duft af alkohol, føles varmende når man drikker øllet.
- Astringens**  
Tør og lidt besk, føles lidt som at trykke på skindet fra en vindrue. Forekommer ofte i forbindelse med tanniner.
- Autolyse**  
Smag og duft i retning af brændt gummi. Fremkommer når celledembrænen på de døde gærceller brister - sker oftest ved lang tids opbevaring på gærkagen.
- Diacetyl**  
Smager som labre larver / smørkaramel. Stammer fra gærens stofsulfite eller bakterier. Øges hvis øllet fjernes fra gæren for tidligt.
- DMS (DIMethylSulfid)**  
En sødlig duft/smag af majs 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 stofsulfite, øges ved høje gærings temperaturer.
- Fenolisk**  
Smag og duft af plaster, klorin, nelliker, røg eller brændt plastik
- Fuselalkoholer**  
Smag og duft af aromatiske fusel alkoholer, såsom acetone og lak. Stammer ofte fra for høj gærings temperatur eller en stresset gær.
- Gærsmag**  
Smag af gær, fremkommer ofte ved at bruges for meget gær, eller gær der ikke er af en god kvalitet.
- Humle**  
Smagen og duften af humle, høj humlebitterhed høres ikke under dette.
- Kogte grønsager/kogt kål**  
Fremkommer ved lang "lag" periode ved gæring, og bakterier i mæskningen.
- Lyspåvirkning**  
Smag og duft af stinkdyr eller festivål. 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.
- Oxideret**  
Ønsket: Vines og sherry-agtig, smag og duft af frugt.  
Uønsket: Kan også fremstå som vådt pap, ostelignende, hø-agtigt og/eller muggent.
- Saltet**  
Smag af almindeligt bordsalt. Fremkommer oftest ved tilsætninger af salte for at efterligne en specifik vandprofil.
- Svovlforbindelser**  
Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofsulfite men fjernes af CO2 boblerne under fermenteringen.
- Syrlig**  
Skarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.
- Sødlig**  
Den basale smag af sukker.

## FLASKE

Korrekt type?

Opfyldning?

Eventuelle kommentarer

## AROMA

**10** Points (max. 12)

Malt	<input type="text" value="-"/>	
Humle	<input type="text" value="OK"/>	<input type="text" value="OK"/> = Passende for stilarten
Estere	<input type="text" value="OK"/>	<input type="text" value="+"/> = For meget i forhold til stilarten
Fenoler	<input type="text" value="OK"/>	<input type="text" value="-"/> = For lidt i forhold til stilarten
Alkohol	<input type="text" value="OK"/>	
Beskrivelse	Svag maltsødme, brød, let krydret, let humle, neutral	

## UDSEENDE

**3** Points (max. 3)

Farve	<input type="text" value="OK"/>
Klarhed	<input type="text" value="OK"/>
Skumdannelse	<input type="text" value="OK"/>
Beskrivelse	Svagt tåget, ravfarvet, fint stabilt skum.

## SMAG

**15** Points (max. 20)

Malt	<input type="text" value="OK"/>
Humle	<input type="text" value="OK"/>
Alkohol	<input type="text" value="OK"/>
Eftersmag	<input type="text" value="OK"/>
Efterbitterhed	<input type="text" value="OK"/>
Beskrivelse	Medium malt, tydelig bitterhed. Svage fenoler i eftersmagen. Karamel, brød.

## MUNDFYLDE

**5** Points (max. 5)

Krop	<input type="text" value="OK"/>
CO2-niveau	<input type="text" value="OK"/>
Beskrivelse	Perlende og frisk

## OVERORDNET BETRAGNING / OPLEVELSE

**8** Points (max. 10)

Beskrivelse

**41** Total antal points (max. 50)

## Kommentarer til bryggeren

Kommentarer

Udenfor stilart	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Klassisk eksempel
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.