



Sorte Engel

2014

Nummer	9C-168
Kategori	9. STÆRK ØL
Dommer	Christian Scheffel
Dommer	Søren Fynbo Hansen
Dommer	Morten Bressendorff Schmidt

#### 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 gæringstemperaturer.

**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**

## FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	Bruser let over

## AROMA

**11** Points (max. 12)

Malt	OK
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK

Beskrivelse

Mørke malte dominerer aromaen med karamel, farin, lakrids og måske lidt kaffe. Svag note af tørret frugt

## UDSEENDE

**3** Points (max. 3)

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK

Beskrivelse

Sort med et holdbart, cremefarvet skum

## SMAG

**15** Points (max. 20)

Malt	OK
Humle	OK
Alkohol	OK

Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.

Eftersmag OK

Efterbitterhed OK

**Beskrivelse**

Mørke malte med kraftig lakrids, foruden chokolade og kaffe, og lidt karamel. Tydelig humlebitterhed, der også dominerer eftersmagen. Vi synes at lakrids dominerer lidt for meget

- 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 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**

- Autolyse**

## MUNDFYLDE

**5** Points (max. 5)

Krop	OK
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Fyldig med god karbonering

## OVERORDNET BETRAGTNING

**8** Points (max. 10)

Beskrivelse	En rigtig god stout, der dog er lidt endimensionel i smagsoplevelsen
-------------	--

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

## Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Er der tilsat lakrids (vi tror det ikke) bør der skrues ned for det. Et halvt til et helt års lagring ville sikkert runde øllet af og gøre det mere harmonisk
-------------	---

	<b>Stilart</b>	
Udenfor stilart	○ ○ ○ ○ ○	Klassisk eksempel
	<b>Teknisk</b>	
Betydelige fejl	○ ○ ○ ○ ○	Fejlfri
	<b>Oplevelse</b>	
På det jævne	○ ○ ○ ○ ○	Fantastisk

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

