



Bedømmelsesarik 2016

Nummer Saison med Brett
 Kategori
 Dommer
 Dommer
 Dommer

- 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 vindruer. Forekommer ofte i forbindelse med taninner.
- Kogte grønsager/kogt kål**
Fremkommer ved lang "lag" periode ved gæring, og bakterier i mæskningen.
- Diacytyl**
Smager som labre larver, smøkaramel. Stammer fra gærens stofskefte 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?

AROMA

Points (max. 12)
 Malt
 Humle
 Estere
 Fenoler
 Alkohol

Brett anes.
 Beskrivelse

UDSEENDE

Points (max. 3)
 Farve
 Klarhed
 Skumdannelse

SMAG

Points (max. 20)
 Malt
 Humle
 Alkohol
 Eftersmag
 Efterbitterhed

Meget aromatisk. Floral.
 Beskrivelse

MUNDFYLDE

Points (max. 5)
 Krop
 CO2-niveau

Beskrivelse

OVERORDNET BETRAGNING / OPLEVELSE

Points (max. 10)
 Lidt for voldsom i duft og smag. Fin balance af Brett.

Beskrivelse

Total antal points (max. 50)

Kommentarer til bryggeren

Mere afdæmpet frugt/krydderier vil bringe øllet helt i top.
 Kommentarer

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 type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> Fejlfri
Oplevelse	
På det jævne	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Fantastisk

- Estere**
Smag og/eller duft af banan, æble, pære, eller anden frugt. Stammer fra gærens stofskefte, 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: Vinos og sherry-agtig, smag og duft af frugt. Uønsket: Kan også fremstå som våd pap, ostelignende, he-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**
Sjarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.
- Sedlig**
Den basale smag af sukker.
- Svovlforbindelser**
Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofskefte 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**

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.

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