Bedømmelsesark **2013**

Nummer	3C-12
Kategori	3. BOCK
Dommer	Jacob Fink
Dommer	Henrik Riistoft Nygaard
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.

☐ **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**

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	Kraftigt pift

AROMA

9 **Points (max. 12)**

Malt	OK
Humle	+
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	Flot aroma af kraftig malt - mørk og fed. Lidt endimensionel. Humlearoma sporbar. Tydelige vinøse noter.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	Fornemt udseende, klar og ren. Flot farve. OK karbonering og fin skumdannelse. Flot skum, som

SMAG

14 **Points (max. 20)**

Malt	OK
Humle	+
Alkohol	OK

☐ **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-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 of 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

Eftersmag	OK
Efterbitterhed	+
Beskrivelse	Velsmagende dobbeltbock, som rammer den for stilarten vigtige søde maltsmag. Maltsmagen kraftig, men lidt endimensionel. Tydelig og behagelig vinøsitet fra høj alkohol. Humlebitterheden og humlesmag lidt for markant for stilarten.

MUNDFYLDE

5 **Points (max. 5)**

Krop	OK
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Ligger fornemt lige under grænsen for hvor sød bliver til sirup.

OVERORDNET BETRAGTNING

7 **Points (max. 10)**

Beskrivelse	Velsmagende og vellykket dobbeltbock. Vigtigt for stilarten at maltprofilen er interessant og tydelig, og ikke bare "maltsød". Teknisk helt uden problemer

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

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Pas meget på med humle til dobbeltbocks - stilartsbeskrivelsen tvinger dommerne til at være ret strikse. Ellers kan dommerne kan næppe lære bryggeren meget om lagerbrygning - det er overbevisende arbejde. Opfordring til at være ekstremt bevidst om maltbrug, herunder være klar til at lege på tværs af forskellige typer og producenter. Keep up the good work. Pas på ikke at få for meget cara-malt i!

	Stilart	
Udenfor stilart	○ ○ ○ ◉ ○	Klassisk eksempel
	Teknisk	
Betydelige fejl	○ ○ ○ ○ ◉	Fejlfri
	Oplevelse	
På det jævne	○ ○ ○ ◉ ○	Fantastisk

at bruges for meget gær, eller gær der ikke er af en god kvalitet.

☐ **Autolyse**

☐ **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