Bedømmelsesark **2014**

Nummer	12D-62
Kategori	12. SYRLIG ØL
Dommer	Christian Scheffel
Dommer	Jens Christian Gam
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**
Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	

AROMA

10 **Points (max. 12)**

Malt	OK
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	Maltet aroma med brødskorpe og karamel. Tydelig frugtagtig note af kirsebær.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	Let tåget lys brun med et holdbart cremefarvet skum

SMAG

14 **Points (max. 20)**

Malt	OK
Humle	OK
Alkohol	OK
Eftersmag	OK
Efterbitterhed	OK
Beskrivelse	Kraftig og sød karamelsmag, med en note af tanniner/kornskaller. Frugtagtig let syrlighed. Lidt fenolisk præg af plastik og hæfteplaster i eftersmagen

☐ **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 der ikke er af en god kvalitet.

☐ **Autolyse**

☐ **Autolyse**

MUNDFYLDE

4 **Points (max. 5)**

Krop	+
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Medium til kraftig krop, med kraftig karbonering

OVERORDNET BETRAGTNING

7 **Points (max. 10)**

Beskrivelse	Et godt bud på stilen med små skønhedsfejl

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

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Øllet har en imponerende maltsødme og karamelkarakter, men det kammer lidt over og bliver en lidt for tung øl til stilen. Overvej at justere lidt på opskriften. Må gerne have en lille smule mere syrlighed.

Stilart

Udenfor stilart ○ ○ ○ ◉ ○ Klassisk eksempel

Teknisk

Betydelige fejl ○ ○ ○ ◉ ○ Fejlfri

Oplevelse

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