Bedømmelsesark **2014**

| | |
|---|---|
| **Nummer** | 3C-63 |
| **Kategori** | 3. BOCK |
| **Dommer** | Tom Nielsen |
| **Dommer** | Leif Kongskov Larsen |
| **Dommer** | |

## FLASKE

| | |
|---|---|
| **Størrelse?** | OK |
| **Opfyldning?** | OK |
| Kommentarer | Meget kraftigt pift ved åbning |

## AROMA

5 **Points (max. 12)**

| | |
|---|---|
| Malt | |
| Humle | |
| Estere | |
| Fenoler | |
| Alkohol | |
| **Beskrivelse** | Domineret af fusel - noter af banan, acetone fra en ikke så vellykket gæring. Muligvis også diacetyl, og noget humle |

## UDSEENDE

2 **Points (max. 3)**

| | |
|---|---|
| Farve | |
| Klarhed | |
| Skumdannelse | |
| **Beskrivelse** | Mørk rødbrun klar øl. Farve og klarhed i orden, men for meget skum på grund af overkarbonering |

## SMAG

7 **Points (max. 20)**

| | |
|---|---|
| Malt | |
| Humle | |
| Alkohol | |
| Eftersmag | |
| Efterbitterhed | |
| **Beskrivelse** | Fenolisk, acetone, sødme og bitterhed, men mangler noget malt |

☐ **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 iabre iarver, 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.

☐ **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

2 **Points (max. 5)**

| | |
|---|---|
| Krop | |
| CO2-niveau | |
| **Beskrivelse** | Overkarbonering og for lidt krop. |

## OVERORDNET BETRAGTNING

4 **Points (max. 10)**

| | |
|---|---|
| **Beskrivelse** | Højkarboneret, sød øl. Ingen fylde. Gæringsfejl! |

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

## Kommentarer til bryggeren

| | |
|---|---|
| **Kommentarer** | Hav bedre styr på din gæringsproces. Tilsæt en stor gærmængde (brug starterkultur) og sørg for at ilte grundigt. |

**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 |