Bedømmelsesark **2014**

Nummer	11B-65
Kategori	11. MØRK BELGISK ALE
Dommer	Claus Barholm-Hansen
Dommer	Jens Trap
Dommer	Kim Breinholt Jensen*

☐ **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.

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	Fint pift.

AROMA

8 **Points (max. 12)**

Malt	-
Humle	+
Estere	OK
Fenoler	-
Alkohol	OK
Beskrivelse	Tydelig esterprofil dominerer aromaen. Mangler de karakteriskse tørrede frugt aroma noter i aroma billedet.

UDSEENDE

2 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	-
Beskrivelse	Let tåget kobberfarve. Svag skumdannelse, men fint lavt vedholdende skumkrone.

SMAG

12 **Points (max. 20)**

Malt	OK
Humle	OK
Alkohol	OK
Eftersmag	-
Efterbitterhed	OK
Beskrivelse	Tydelig vinøs varmende men lidt skarp alkohol karakter. Let sødlig maltkarakter. Hængende fenolisk bismag i eftersmagen trækker ned i indtrykket.

☐ **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	OK
CO2-niveau	-
Beskrivelse	Let til medium krop. For lavt CO02 niveau til stilen. Stikkende fornemmelse på tungen

OVERORDNET BETRAGTNING

6 **Points (max. 10)**

Beskrivelse	Kraftig og fyldig. Lidt for voldsom alkoholstyrke i forhold til øllens karakter.

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

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Sørg for god gæring med rigeliget gær (brug gærstarter). Den høje restsødme kan sænkes ved at sikre optimale betingelser for gæringen og evt. ved at hjælpe til ved lavere mæske temperatur eller tilsætte mindre kandis/sukker..

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