Bedømmelsesark **2014**

Nummer	1A-9
Kategori	1. LYS LAGER
Dommer	Henrik Riistoft Nygaard
Dommer	Benjamin Kulsbjerg Elmbjerg*
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	Fint pift ved åbning af flaske.

AROMA

8 **Points (max. 12)**

Malt	+
Humle	-
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	Fraværende humlearoma, som betyder svag dominering af sødlig malt.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	Flot gylden øl, dog lidt tåge. Fin skumdannelse.

SMAG

11 **Points (max. 20)**

Malt	OK
Humle	-
Alkohol	OK
Eftersmag	-
Efterbitterhed	-

Beskrivelse	Fin blød smag, dog savner vi den middel til kraftige humlesmag og bitterhed som stilarten foreskriver.

☐ **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.

MUNDFYLDE

4	**Points (max. 5)**
Krop	OK
CO2-niveau	-
Beskrivelse	Fin krop, dog mangler lidt kulsyre.

OVERORDNET BETRAGTNING

8	**Points (max. 10)**
Beskrivelse	En overordenlig velbrygget øl der dog falder uden for stilartsbeskrivelsen.
34	**Total antal points (max. 50)**

☐ **Syrlig**
Skarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Enten skulle der have været brugt mere humle for at ramme stilarten bedre, ellers skulle den have været meldt ind som 1B - International Lager, hvor den ville have scoret højere.

☐ **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**

	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