Bedømmelsesark **2014**

Nummer	10
Kategori	8. PORTER/STOUT
Dommer	Søren Fynbo
Dommer	Morten Bressendorf Schmidt
Dommer	Preben Østerlid

☐ **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	

AROMA

8 **Points (max. 12)**

Malt	-
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	Svag aroma af chokolade, med noter af tørret frugt, maltsyre og en smule kaffe og kiks.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	Mørkebrun med flot holdbart lysebrunt skum.

SMAG

12 **Points (max. 20)**

Malt	OK
Humle	OK
Alkohol	OK

☐ **Metallisk**
Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.

Eftersmag	OK
Efterbitterhed	OK
Beskrivelse	Middel maltsmag med præg af karamel, chokolade og lidt kaffe. Eftersmagen præges af lidt maltsyre og lidt alkohol.

☐ **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

5	**Points (max. 5)**

Krop	OK
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Medium krop med passende karbonering.

OVERORDNET BETRAGTNING

6	**Points (max. 10)**

Beskrivelse	En god øl med lidt for svag maltaroma og for syrlig eftersmag.

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

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Anvend mere aromatiske malte. Gæring ved lavere temperatur modvirker varmende alkohol.

	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