Bedømmelsesark **2014**

Nummer	12
Kategori	10. LYS BELGISK ALE
Dommer	Christian Scheffel
Dommer	Preben Østerlid
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**

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	

AROMA

6 **Points (max. 12)**

Malt	OK
Humle	
Estere	-
Fenoler	-
Alkohol	OK
Beskrivelse	Dominerende frugtagtig aroma af grønne æbler og hindbær. Passende niveau af maltaaroma. Vi savner karakter af belgisk gær.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	
Klarhed	
Skumdannelse	
Beskrivelse	Rødgylden med pænt hvidt skum.

SMAG

13 **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	Smagen er meget ren, med søde noter af malt og korn. God balance mellem sødme og bitterhed. Noter af krydderurter og røde bær.

☐ **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	Velkarboneret med medium krop.

OVERORDNET BETRAGTNING

6	**Points (max. 10)**

Beskrivelse	Velbrygget øl der rammer lidt ved siden af stilarten. Savner den typiske karakter af belgisk gær.

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

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Sørg for at gære belgiske øltyper på ægte belgisk gær. Og sørg for at gære ved den af producenten anbefalede temperatur. Aroma af grønne æbler kan være tegn på at øllet ikke har fået lov til at modne længe nok

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