Bedømmelsesark **2015**

Nummer	2F-84
Kategori	2. MØRK LAGER
Dommer	Carl Hansen*
Dommer	Brian Pedersen
Dommer	Jørgen "Kippis" Pedersen

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	Ikke OK

Fint pift, lidt lavt opfyldt

AROMA

7 **Points (max. 12)**

Malt	OK
Humle	+
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK

Beskrivelse: Ristet maltet karamel, honning, svesker toner, tydelig humlearoma.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK

Beskrivelse: Sortbrun, klar, let tæt skum

SMAG

10 **Points (max. 20)**

Malt	OK
Humle	+
Alkohol	OK
Eftersmag	OK
Efterbitterhed	OK

Beskrivelse: Maltet sød, cremet karamel kaffe toner, Medium bitterhed men god balance i øllet. Kraftig humlesmag. Eftersmag af lakrids, kaffe, peber og humle i skøn forening

MUNDFYLDE

5 **Points (max. 5)**

Krop	OK
CO2-niveau	OK

Beskrivelse: Medium krop. medium karboneret

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

8 **Points (max. 10)**

Beskrivelse: En dejlig drikkelig øl, men ikke helt i henhold til stilen, nærmest stout agtig, meget kraftig i alle apekter, og vi kunne rigtig godt lide den, humlen er noget dominerende, og frugtigheden er heller ikke helt i henhold til stilarten.

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

Kommentarer til bryggeren

☐ **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.

☐ **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.

Kommentarer

Kompleksiteten skyldes nok lidt for varm gæring, spar på aromahumlen, men nyd endelig en god øl!

☐ **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**

	Stilart	
Udenfor stilart	○ ◉ ○ ○ ○	Klassisk eksempel
	Teknisk	
Betydelige fejl	○ ○ ◉ ○ ○	Fejlfri
	Oplevelse	
På det jævne	○ ○ ○ ◉ ○	Fantastisk

Scoring Guide

SAMLET		AROMA	UDSEENDE	SMAG	MUNDFYLDE	OPLEVELSE
40 - 50	*Fremragende* - uden stilartsfejl eller tekniske fejl	10-12	3	17-20	5	9-10
30 - 39	*Meget god* - med få og mindre stilartsfejl, uden væsentlige tekniske fejl	8-9	2	13-16	4	7-8
20 - 29	*Mindre god* - med nogle stilartsfejl OG/ELLER tekniske fejl	6-7	2	9-12	3	5-6
0-19	*Problematisk* - med BÅDE store stilartsfejl OG store tekniske fejl	0-5	0-1	0-8	0-2	0-4

OM SCORING GUIDEN:
De fem sektioner aroma, udseende, smag, mundfylde og oplevelse scores efter tabellen, og pointene summeres til sidst.

Eksempel: En øl har fremragende aroma (10-12p), fremragende udseende (3p), mindre god smag (9-12p), problematisk mundfylde (0-2p) og mindre god oplevelse (5-6p). Pointen summeres således til en samlet bedømmelse mellem 27-35 point.

Tegnforklaring	
OK	= Passende for stilarten
+	= For meget i forhold til stilarten
-	= For lidt i forhold til stilarten