Bedømmelsesark **2015**

Nummer	3C-52
Kategori	3. BOCK
Dommer	Henrik Riistoft Nygaard
Dommer	Kim Breinholt Jensen
Dommer	Martin Sørensen*

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK

Fint pift

AROMA

8 **Points (max. 12)**

Malt	-
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK

Beskrivelse: Frugtig aroma - abrikos. Svag maltkaraktér af lys karamel. Savner noget af den stilartstypiske kraftige maltaroma.

UDSEENDE

2 **Points (max. 3)**

Farve	-
Klarhed	-
Skumdannelse	OK

Beskrivelse: Svagt tåget. Svag skumdannelse - OK, men har lav stabilitet.
Kobber farvet. For lys til stilarten.

SMAG

12 **Points (max. 20)**

Malt	-
Humle	OK
Alkohol	OK
Eftersmag	OK
Efterbitterhed	OK

Beskrivelse: Sød, rund og "lys" maltsmag, dog for lidt maltkaraktér ifølge stilarten. Indslag af karamel og frugt.
Stilartsforbillederne har mere maltkompleksitet som savnes i dette eksemplar.

MUNDFYLDE

4 **Points (max. 5)**

Krop	-
CO2-niveau	OK

Beskrivelse: Medium krop - savner fylde.

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

6 **Points (max. 10)**

Beskrivelse: En udmærket øl der er i fin balance, men mangler noget fra dobbeltbock'ens stilartstypiske kraftigt maltede karaktér.

32 **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

Dommerpanelet ville have bedømt øllen højere hvis den var indsendt i kategorien 3B - Bock.

☐ **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