Bedømmelsesark **2015**

Nummer	49
Kategori	7. HVEDEØL
Dommer	Per Stouby
Dommer	Tom Nielsen
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.

☐ **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.

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK

AROMA

5 **Points (max. 12)**

Malt	OK
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	-
Alkohol	OK
Beskrivelse	Korriander ok. Men har en noget atypisk duft af frisk let syrlig frugt. En kombination af grape frugt og grønne æbler (aceldehyd). Har desuden en upassende krydret duft, som også går igen i smagen.

UDSEENDE

2 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	-
Beskrivelse	Pæt co2 der giver fin skumkrone, som desværre ikke holder ret godt.

SMAG

8 **Points (max. 20)**

Malt	-
Humle	OK
Alkohol	OK
Eftersmag	+
Efterbitterhed	+
Beskrivelse	Der mangler noget maltsmag og noget gær. Korrianderne er også i underkanten. Smagen er domineret af citrusfrugter og en krydring i stil med basilikum/rosmarin/timian. Tydelig skarp citrus, og slutter med en svag smag af laktose.

MUNDFYLDE

4 **Points (max. 5)**

Krop	OK
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	ok co2, acceptabel krop - lidt i underkanten.

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

4 **Points (max. 10)**

Beskrivelse	En syrlig øl med en anderledes parfumeret krydring.

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

Kommentarer til bryggeren

mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.

Kommentarer

Noget er gået galt - hvis du har krydret den, bør du undgå det (eller tilmelde den som kryddre øl, men med kraftigere krydring :) - eller også er gæringen gået galt. Du bør i givet fald sikre dig optimale forhold for gæren, både mængde, iltning af urt samt temperaturen under gæringsprocessen.

☐ **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