Bedømmelsesark

Bazaren Open efterår 2011

Nummer	
Kategori	5. MØRK ALE
Dommer	Thomas Hansen + Henrik Riistoft Nygaard
Dommer	
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.

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	

AROMA

8 **Points (max. 12)**

Malt	-
Humle	-
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	En fin lidt svag malt profil med karamel og toffi fornæmmes. Humlen er fraværende og meget for svag ift. Stilarten.

UDSEENDE

3 **Points (max. 3)**

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	en flot klar øl med indbydende skum som holder længe. Farven er i den lyse ende af stilarten.

SMAG

11 **Points (max. 20)**

Malt	-
Humle	-
Alkohol	OK
Eftersmag	OK
Efterbitterhed	OK

Beskrivelse	En god udgæret øl med en fin men svag maltprofil, maltprofilen kunne godt være tydeligere. Problemet med den manglende humle går igen fra aromaen. En US-brown ale bør være tydeligt humlet både i smag og bitterhed

☐ **Oxiderede**
Ønsket: Vinøs og sherry-agtig, smag og duft af frugt.
Uønksket: 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 CO_2 boblerne under fermenteringen.

☐ **Gærsmag**
Smag af gær, fremkommer ofte ved at bruges for meget gær, eller gær der ikke er af en god kvalitet.

MUNDFYLDE

4 **Points (max. 5)**

Krop	OK
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Den lave humleprofil gør at øllet fremstår meget letdrikkelig men uden den typiske tørhed fra US-humler.

OVERORDNET BETRAGTNING

7 **Points (max. 10)**

Beskrivelse	En rigtig god øl uden brygtekniske fejl. Dog gør den manglende humle i smag og duft at øllen kommer til at fremstå ved siden af stilarten.

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

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Prøv at bruge tekniken first wort hopping og forøg din aromahumle og/eller tørhumle din øl. Pas dog på ikke at overdrive så du kommer i en IPA. Men denne øl vil vinde betydeligt med noget mere humle.

Stilart

Udenfor stilart ○ ○ ◉ ○ ○ Klassisk eksempel

Teknisk

Betydelige fejl ○ ○ ○ ○ ◉ Fejlfri

Oplevelse

På det jævne ○ ○ ○ ◉ ○ Fantastisk

Scoring Guide	
45–50	Verdensklasse
38–44	Ekstremt god
30–37	Meget god
21–29	God
14-20	Jævn
0-13	Problematisk

Tegnforklaring	
OK	= Passende for stilarten
+	= For meget ift. stilarten
-	= For lidt ift. stilarten