



## Bedømmelsesark

# 2011

Nummer	9c.36
Kategori	9. STÆRK ØL
Dommer	Poul Højlund
Dommer	Torben Lund
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 gæringstemperaturer.
- 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?	Ikke OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	Flaksen er ikke autoriseret, skal være 33 cl.! Ellers en nydelig flaske, men som sagt: følg reglerne! Flot pift og ingen skumrejsning.

### AROMA

7	Points (max. 12)
Malt	OK
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	Alkohol og frugtestere skaber en fin vinøs aroma, der dog savner de ristede toner, hvilket er karakteristisk for stilarten. I stedet optræder en stilfremmed ostelugt, se under smag.

### UDSEENDE

3	Points (max. 3)
Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	Flot rødort og klar øl med imponerende tæt, stabilt og caffelatte farvet skum

### SMAG

11	Points (max. 20)
Malt	OK
Humle	OK
Alkohol	OK
Eftersmag	OK
Efterbitterhed	OK
Beskrivelse	Øllen er inficeret eller der er brugt usandsynlig gamle humle (OST!), hvilket får en syrlig bitterhed til at dominere smagsbilledet. Dog spores også chokolade og kaffe, men som sagt: der er problemer.

- Oxiderede**  
Ønsket: Vinøs og sherry-agtig, smag og duft af frugt.  
Uønsket: Kan også fremstå som våd pap, ostelignende, hø-agtig 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 og 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.

## MUNDFYLDE

**4** Points (max. 5)

Krop	OK
CO2-niveau	OK
<b>Beskrivelse</b>	Fin mundfylde, behageligt blød, men meget vanskeligt at se bort fra osten.

## OVERORDNET BETRAGTNING

**6** Points (max. 10)

<b>Beskrivelse</b>	En øl med rigtigt gode intentioner, men enten en let infektion eller en meget problematisk humle.
--------------------	---

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

## Kommentarer til bryggeren

<b>Kommentarer</b>	Hygiejne og hvordan opbevarer du din humle? Om igen, du behøver ikke at pille ved hverken opskrift eller brygning, blot du sørger for at løse infektions/humleproblemet. Øl må ikke smage af ost.
--------------------	---

	<b>Stilart</b>					
Udenfor stilart	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Klassisk eksempel
	<b>Teknisk</b>					
Betydelige fejl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fejlfri
	<b>Oplevelse</b>					
På det jævne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fantastisk

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

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