

## Øl, brygger m.m.:

### AROMA Malt, humle, estere, fenoler, alkohol

Points (max 12)

### UDSEENDE Farve, klarhed, skumdannelse

Points (max 3)

### SMAG Malt, humle, alkohol, eftersmag, efterbitterhed

Points (max 20)

### MUNDFYLDE

Points (max 5)

### OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE

Points (max 10)

### TOTAL

Points (max 50)

### KOMMENTARER TIL BRYGGEREN

**Acetaldehyd:** Smag og duft af grønne æbler. Et biprodukt fra fermenteringen.

**Alkohol:** Smag og duft af alkohol. Føles varmende.

**Astringens:** Tør og lidt besk. Føles lidt som at tygge på skindet fra en vindrue. Forekommer ofte i forbindelse med tanniner.

**Diacetyl:** Smager som labre larver eller smørkaramel. Stammer fra gærens stofskifte eller bakterier og øges hvis øllet fjernes fra gæren for tidligt.

**DMS:** (Dimethylsulfid) Kogte grøntsager/kogt kål. Fremkommer ved kogning med låg, lang "lag"-periode ved gæring, og bakterier i mæskningen.

**Estere:** Smag og/eller duft af banan, æble, pære, eller anden frugt. Stammer fra gærens stofskifte, øges ved høje gæringstemperaturer.

**Fenoler:** Smag og duft af nelliker, røg, plaster, klorin eller brændt plastik.

**Fusel-alkoholer:** Smag og duft af aromatiske fusel-alkoholer, såsom acetone og lak. Stammer ofte fra for høj gæringstemperatur eller en stresset gær.

**Gærsmag:** Fremkommer i ikke-færdiggæret øl, samt ved at bruge for meget gær, eller gær af dårlig kvalitet.

**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/pastikkrus. Sker langsommere i brune ølflasker.

**Metallisk:** Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.

#### Oxideret (lightstruck / skunky):

Ønsket: Vinøs og sherry-agtig, smag og duft af frugt.

Uønsket: Kan også fremstå som vådt pap, ostelignende, høagtigt og/eller muggent.

**Saltet:** Smag af almindeligt bordsalt. Fremkommer oftest ved tilsætninger af salte for at efterligne en specifik vandprofil.

**Svovlforbindelser:** Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofskifte, men fjernes af CO<sub>2</sub>-boblerne under fermenteringen.

**Syrlig:** Skarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion, eller (forkert) vandbehandling.

**Sødlig:** Den basale smag af sukker.

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