



32 medlemmer deltog, alle fra bestyrelsen var tilstede.

1. Valg af dirigent.

Andreas Petersen blev valgt. Dirigenten konstaterede at generalforsamlingen var lovligt indvarslet og derved beslutningsdygtig.

2. Valg af referent.

Allan Carlé blev valgt.

3. Valg af 2 stemmetællere.

Jørgen "Kippis" Pedersen og Allan Nielsen blev valgt.

4. Formandens beretning.

Dette var formanden Jens Christian Gams sidste, da han i 2015 varslede sin sidste 2-års periode og dermed valgte at træde ud af bestyrelsen efter mange års veludført tjeneste siden 2010. Beretningen indbefattede:

- Afholdelse af DM, han konstaterede at de sidste års DM har været en stor succes, og at der efterhånden er over 200 øl tilmeldte (ca. 200 i 2016, antal i 2017 endnu ikke kendt), konstaterer at det forestående DM allerede kører på skinner efter Jacob Fink har lavet en drejebog gennem de sidste mange år.
- I 2016 afholdte vi loungeundervisning på Ølfestivalen som trak overraskende mange besøgende, så det kan måske gentages igen til årets ølfestival.
- Kurser: 1 eksamenskursus afholdt i Odense (25 deltagere, 14 har netop været til eksamen), efteruddannelseskursus afholdt i Odense. Formanden redegjorde også for at det er meget billigere at afholde kurser i Odense, hvorfor udgifterne til kurser har været mindre end sidste år.
- En afholdt eksamen, samlet 14 til eksamen, ikke alle er rettede men en samlet beståelse på 40%, som det er set de sidste par år, ser ud til at holde (2015: 10 ud af 34 bestod, 2016: 6 ud af 14 bestod).
- Økonomien (se særskilt) er blevet meget bedre efter øgning af gebyr for DM-deltagelse. Om økonomien sagde den afgående formand, at *"Vi valgte at suspendere ordningen med at DM i håndbryg betalte for de dømmende dommers kontingent. Det skabte forvirring og uforståelighed fra jeres side, især fordi vi ikke fik ordentligt styr på det fra start og fik heller ikke meldt det ordentlig ud. Efter at have en meget lav egenkapital, føler jeg, at vi igen har penge til at bruge på lidt sjov, såsom oplægsholdere udefra"*
- At det går fint i stilartsudvalget, der i år er kommet med mange rettelser (se særskilt)
- At foreningen ikke har været større end nu, 60 medlemmer, at det ikke længere er et problem med at finde dommere til DM, men pointerede dog *"Jeg ser den største udfordring for Danske Øldommere er at fastholde de eksisterende øldommere, som sørger for at vi får uddannet flere nye dommere, så vi fortsat kan dække fremtidens behov"*.

Herefter blev beretningen godkendt og taget til efterretning.

5. Fremlæggelse af det reviderede regnskab for 2016.

Kassereren, Ole Munch, fremlagde regnskabet. 2016 viste indtægter på 62.584,53 og udgifter på 52.103,75 dermed et overskud på 10.570,78 hvilket giver en egenkapital på 28.484,54 mod ca. 17.647 kr. året før.

Der er indkøbt trøjer for knap 9.300,- og trods dette er egenkapitalen vokset pænt.



Kommentarer til regnskabet fra Kritisk Revisor: Ene positive kommentarer, vi er på rette vej. Har gennemgået regnskabet, uden at finde fejl, og alle bilag er tilstede. anbefaler at generalforsamlingen godkender regnskabet.

Kommentarer fra øvrige deltagere: Der skal holdes løbende øje med regnskabet, således at der ikke ophobes for stor formue.

Regnskabet blev herefter godkendt.

6. Fremlæggelse af budget for 2017.

Kassereren, Ole Munch, fremlagde budgettet for 2017. Det tilstræbes at balancere. Både udgifter og indtægter forventes lavere i 2017. Samlet forventes positiv balance på knap 15.000.

Budgettet blev herefter godkendt.

7. Indkomne forslag.

- Fra medlem Karl Erik Jessen et forslag om forhøjet (f.eks. dobbelt) kontingent for "ikke eksaminerede" medlemmer.
Kommentar fra bestyrelsen: Der er kun 11 medlemmer, som endnu ikke er eksaminerede øldommere. Bestyrelsen vil holde øje med antallet af ikke eksaminerede, således det ikke bliver for højt. Forslaget blev trukket tilbage, da stilleren indså, at problemet ikke er stort.
- Fra kassereren, Ole Munch, ang. suppleanters rolle, forslag til tilføjelse til foreningens vedtægter § 6, pkt. G.:
"Suppleanter har først møde- og stemmeret til bestyrelsesmøder i forbindelse med varigt forfald".
Efter diskussion og afstemning ændredes forslaget til:
"Suppleanter har først stemmeret til bestyrelsesmøder i forbindelse med varigt forfald".
Forslaget blev vedtaget.
Det pointeredes fra bestyrelsen at suppleanter inviteres til månedlige Skype-møder – dog uden stemmeret.
- Fra stilartsudvalget blev der foreslået ændringer til teksten gældende for stilarterne 1C, 2A, 4A, 4D, 4F, 5E, 6A, 6B, 6C, 6D, 7C, 9A, 9D, 10B, 10C, 12A, 12E, 13D. Forslagene blev vedtaget, dog med nogle ændringer. Samlet forslag og ændringer fremgår af appendix (se sidst i dette dokument).

8. Fastsættelse af kontingent.

Bestyrelsen foreslår uændret kontingent på kr. 150,- om året.

Forslaget blev enstemmigt vedtaget.

9. Valg af formand (ulige år).

Formand Jens Christian Gam meldte ud i 2015, at dette ville være sidste periode, og valgte derfor ikke at genopstille. Peter Fly opfordredes til at stille op, accepterede og blev valgt uden modkandidater.

Valgperioden for formand er 2 år.

10. Valg af kasserer (lige år).

Ikke aktuelt.

11. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer.

Formanden orienterede om bestyrelsesarbejdet. Bestyrelsen mødes ca. 1 gang om måneden på Skype og møderne tager ca. 1 time.



Jacob Fink valgte ikke at genopstille.

Allan Carle valgte at genopstille, og blev valgt uden modkandidater.

Michael Svarrer valgte at opstille, og blev valgt uden modkandidater.

Mette Eis-Hansen valgte at opstille, og blev valgt uden modkandidater.

Valgperioden for menige bestyrelsesmedlemmer er 1 år.

12. Valg af 2 suppleanter.

Allan Lang Kristoffersen valgte at opstille, og blev valgt uden modkandidater.

Thomas Kent Madsen valgte at opstille, og blev valgt uden modkandidater.

13. Valg af kritisk revisor.

Thomas Kent Madsen genopstillede, og blev valgt. Det blev pointeret, at han kan fortsætte som revisor så længe han ikke som suppleant senere indgår i bestyrelsen.

14. Valg af kritisk revisor suppleant.

Jacob Fink stillede op som kritisk revisor-suppleant, og blev valgt.

15. Evt.

Følgende blev debatteret under eventuelt:

- Vi bør se på eksamensformen (samme blev diskuteret året forinden). Der er mange meninger - nogle ønsker den bliver mere elektronisk, nogle ønsker fri internet-adgang, andre pointerede at det vil medføre at barren bliver højere (sværere at bestå) da mange af spørgsmålene jo så let kan slås op. Allan Carlé havde forberedt et oplæg, som grundet et meget spændende foredrag fra Lallemand er udsat til næste gang. Der er således kræfter i gang med henblik på nye forslag.
- Rasmus Fink foreslog at tage stilarterne ud af vedtægterne for lettere at kunne foretage løbende småændringer som f.eks. når stilar eksempeler fjernes/tilføjes.
- Rasmus Fink spurgte ind til det at skulle sætte ord på bedømmelse af øl. Det blev pointeret at smagegrupperne er ganske vitale, da ordvalg og skrift udøves netop i dette forum.
- Claus Barholm kom med opfordring til at lave smage-/duftesæt i fremtiden, havde forberedt sig med en smagebog som han fremviste. Spændende idéer.
- Michael Svarrer fortalte om en hjemmeside, som han har ansvaret for - stilart.svarrer.dk - hvor man nemt har adgang til alle stilar eksempeler og -beskrivelser. Fungerer på alle enheder, da det ikke er en app. Han opfordrede alle medlemmer til feed-back ved evt. fejl og ønsker til forbedringer.
- Jørgen "Kippis" Pedersen nævnte at man evt. skulle se på recertificering af dommerne i fremtiden.

16. Gæt en ølstil.

Skulle have været en Chimay White, men efter en del kommentarer blev det opklaret, at der var tale om en Chimay Blonde. Dommernes smagsløg fungerer – godt gået!

Referent: Allan Carlé

Korrektur og småændringer: Peter Fly – efterfølgende godkendt af referenten.



Appendix: Forslag fra Stilartsudvalget:

Forslag 1 - Stilart: 1C

Fra: Aroma: Svag til middel maltaroma af brød og kiks. Svag til middel, krydret humlearoma, af mellemeuropæiske humletyper. Svag til middel niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.	Til: Aroma: Svag til middel maltaroma af brød og kiks. Svag til middel, krydret humlearoma, af mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme.
--	--

Motivering: Der er masser af kommercielle eksempler uden diacetyl, og det er ikke stilens hovedkarakter

Konklusion efter generalforsamlingen: Modforslag blev stillet og vedtaget, ordlyden for dette blev:

"Aroma: Fraværende til middel maltaroma af brød og kiks. Svag til middel, krydret humlearoma, af mellemeuropæiske humletyper. Fraværende til svagt niveau af diacetyl. DMS må ikke forekomme."

Forslag 2 - Stilart: 2A

Fra: Eksempler: Nørrebro New York Lager, Samuel Adams Boston Lager.	Til: Eksempler: Nørrebro New York Lager, Samuel Adams Boston Lager, Brooklyn Lager .
--	--

Motivering: Tilgængelig igen

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 3 - Stilart: 4A

Fra: Generelt: Den mildeste af de lyse engelske ales. Kendetegnet ved balance mellem malt, engelsk humle og frugtestere.	Til: Generelt: Den mildeste af de lyse engelske ales. Kendetegnet ved balance mellem malt, engelsk humle og frugtestere. De tre typer Engelsk Bitter har de fleste karaktertræk til fælles, bortset fra styrken. Derfor vil et stilartseksempel i den ene type også give et godt indtryk af hvordan de to andre typer skal smage.
--	--

Motivering: Eksempler i 4A er svære at finde, men ikke væsensforskellige fra 4B og 4C

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.



Forslag 4 - Stilart: 4D

Fra: Eksempler: Fullers Discovery , Badger Golden Champion, Williams Brothers Gold, Brewdog Trashy Blonde, Crouch Vale Amarillo.	Til: Eksempler: Badger Golden Champion, Williams Brothers Gold, Brewdog Trashy Blonde, Crouch Vale Amarillo.
--	---

Motivering: Fullers Discovery er udgået.

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 5 - Stilart: 4F

Fra: Eksempler: Anchor Steam Beer, Fur Steam Beer .	Til: Eksempler: Anchor Steam Beer.
---	---------------------------------------

Motivering: Fur Steam Beer er i nuværende version på 7,8%

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 6 - Stilart: 5E

Fra: Alc: 3,8-4,6 OG: 1042-52 Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af kiks, brød og karamel. Fraværende til svag humlearoma. Fraværende til svagt niveau af frugtestere og diacetyl. DMS må ikke forekomme. Smag: Svag til middel maltsmag og maltsødme, med karakter af kiks, brød og karamel. Svag humlebitterhed. En svag ristet karakter kan bidrage til en tør afslutning.	Til: Alc: 3,8- 5,2 OG: 1042- 55 Aroma: Svag til middel maltaroma, med karakter af kiks, brød eller karamel. Fraværende til svag humlearoma. Fraværende til svagt niveau af frugtestere og diacetyl. DMS må ikke forekomme. Smag: Svag til middel maltsmag og maltsødme, med karakter af kiks, brød eller karamel. Svag humlebitterhed. En svag ristet karakter kan bidrage til en tør afslutning.
---	--

Motivering: For at understrege at det ikke nødvendigvis er en voldsomt kompleks øl.

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 7 - Stilart: 6A

Fra: Eksempler: Nørrebro Bombay Pale Ale, Brooklyn East India Pale Ale, Fullers Bengal Lancer.	Til: Eksempler: Nørrebro Bombay Pale Ale, Brooklyn East India Pale Ale, Fullers IPA .
---	---

Motivering: Nyt navn

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.



Forslag 8 - Stilart: 6B

<p>Fra: EBC: 15-35 Generelt: En kraftig humlet pale ale, med markant præg af amerikanske humletyper. Aroma: Svag maltaroma, med karakter af karamel. Middel til kraftig humlearoma, som kan have karakter af citrus (appelsin, citron, lime, grapefrugt), blomst, harpiks/fyrrenåle, fersken eller tropisk frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme. Smag: Svag karamelagtig maltsmag. Kan variere fra meget tørre til let søde. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed. Udseende: Ravfarvet til kobberfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget. Eksempler: Sierra Nevada Torpedo Extra IPA, Amager IPA, Mikkeller Green Gold, Ugly Duck Simcoe & Chinook IPA, Ugly Duck Amarillo & Citra IPA.</p>	<p>Til: EBC 11-35 Generelt: En kraftig humlet pale ale, med markant præg af amerikanske og mere moderne humletyper. Aroma: Svag maltaroma, med karakter af karamel. Middel til kraftig humlearoma, som kan have karakter af både citrus (appelsin, citron, lime, grapefrugt), blomst, harpiks/fyrrenåle, fersken og/eller tropisk frugt. DMS og diacetyl må ikke forekomme. Smag: Svag maltsmag, som kan have karakter af brød, kiks og/eller karamel. Kan variere fra meget tørre til let søde. Middel til kraftig humlesmag og bitterhed. Udseende: Gylden til kobberfarvet. Kraftigt og holdbart skum. Klar til let tåget. Eksempler: Sierra Nevada Torpedo Extra IPA, Amager Todd the Axeman, Mikkeller Green Gold, Ugly Duck Amarillo & Citra IPA, Lagunitas IPA.</p>
---	--

Motivering: Generelt og Aroma: Klarere at der er mange forskellige humletyper med vidt forskellig karakter, og øllet kan have vidt forskellig humlekarakter EBC, Smag og Udseende: Virkeligheden har overhalet os, og IPA er i dag lysere med meget mindre entydig maltkarakter.

Eksempler: Opdatering i forhold til bryggeriernes sortiment.

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 9 - Stilart: 6C

<p>Fra: Eksempler: Great Divide Hercules Double IPA, To Øl/Mikkeller Overall IIPA, Amager The Sinner Series Gluttony, Midtfyns Bryghus Double IPA.</p>	<p>Til: Eksempler: Stone Ruination, Great Divide Hercules Double IPA, To Øl/Mikkeller Overall IIPA, Amager The Sinner Series Gluttony, Lagunitas Maximus, Midtfyns Bryghus Double IPA.</p>
--	--

Motivering: Nye/tilbage i Danmark, og friskere end tidligere.

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 10 - Stilart: 6D

<p>Fra: Eksempler: Amager Black Nitro, Beer Here Dark Hops, Mikkeller Sort Gul, Hornbeer Hophorn.</p>	<p>Til: Eksempler: Amager Black Nitro, Beer Here Dark Hops, St. Austell Proper Black, Mikkeller Sort Gul, Hornbeer Hophorn.</p>
---	--

Motivering: Nyt tilgængeligt eksempel

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.



Forslag 11 - Stilart: 7C

Fra: Eksempler: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Wit.	Til: Eksempler: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche.
---	--

Motivering: Nyt navn

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 12 - Stilart: 9A

Fra: Eksempler: Thomas Hardy's Ale, Nørrebro Little Korkny Ale , J. W. Lees Harvest Ale, Fullers Vintage Ale.	Til: Eksempler: Thomas Hardy's Ale, J. W. Lees Harvest Ale, Fullers Vintage Ale.
---	---

Motivering: Nørrebro Little Korkny Ale er udgået.

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 13 - Stilart: 9D

Fra: Eksempler: Royal Stout, Carlsberg Carls Porter , Baltika 6 Porter.	Til: Eksempler: Royal Stout, Zywiec Porter , Baltika 6 Porter.
---	--

Motivering: Carlsberg Porter for brændt til definitionen. Zywiec er ultra klassisk i den østeuropæiske stil og et meget stort navn

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 14 - Stilart: 10B

Fra: Eksempler: Westmalle Tripel, Duvel, Hvid Chimay, St. Bernardus Tripel, De Dolle Arabier, Tripel Karmeliet.	Til: Eksempler: Westmalle Tripel, Duvel, Hvid Chimay, St. Bernardus Tripel, St. Feuillien Tripel.
---	---

Motivering: Lidt mere stilrene eksempler

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 15 - Stilart: 10C

Fra: Generelt: En nordfransk overgæret landøl, som på grund af lang og kølig lagring vil have en ren karakter end de fleste overgæret øl.	Til: Generelt: En nordfransk overgæret landøl, som på grund af lang og kølig lagring vil have en mere ren karakter end de fleste overgærede øl.
--	--

Motivering: Sprog

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.



Forslag 16 - Stilart: 12A

Fra: Eksempler: Gueuze Girardin (sort etiket), 3 Fonteinen Geuze, Cantillion Gueuze, Boon Oude Geuze.	Til: Eksempler: Gueuze Girardin (sort etiket), 3 Fonteinen Geuze, Cantillion Gueuze, Boon Oude Geuze, Tilquin Oude Gueuze.
--	--

Motivering: Ses mere og mere i Danmark

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 17 - Stilart: 12E

Fra: Eksempler: Kindl Berliner Weisse, Bayrischer Bahnhof Berliner Weisse.	Til: Eksempler: Kindl Berliner Weisse, Bayrischer Bahnhof Berliner Weisse, Mikkeller Drink'in Berliner.
--	--

Motivering: Ser ud til at være forholdsvis fast sortiment.

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.

Forslag 18 - Stilart: 13D

Fra: Eksempler: Thisted Limfjordsporter (Baltisk Porter), Schlenkerla Weizen Rauchbier (Weissbier) og Ur- Bock Rauchbier (Doppelbock), Djævlebyg Son of Nekron (Porter).	Til: Eksempler: Thisted Limfjordsporter (Baltisk Porter), Schlenkerla Weizen Rauchbier (Weissbier) og Ur- Bock Rauchbier (Doppelbock), Jacobsen Porter (Porter).
--	--

Motivering: Djævlebyg udgået. Jacobsen Porter er mindre røget, men ellers en ret tilsvarende øl

Konklusion efter generalforsamlingen: Vedtaget.