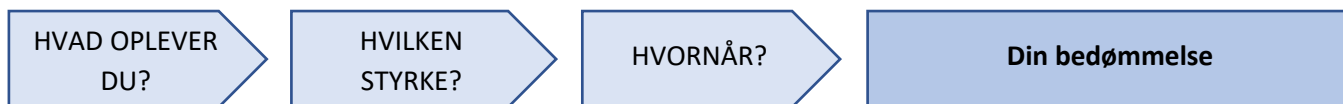


Hjælpeark til bedømmelse af øl



F.eks. svag brødskorpe bemærkes eller kraftig bitterhed fra humlen i eftersmagen

Malt	Humle	Estere	Fenoler	Alkohol
Smag og duft af korn, brød, karamel. Ristede malte kan bidrage med kaffe, lakrids, chokolade m.m..	Smag og duft af humle. Humlearoma/smag og humlebitterhed er to forskellige elementer i øllet.	Smag og duft af f.eks. banan, æble, pære, eller anden frugt. Stammer fra gæren og øges ved høj gæringstemperatur.	Smag og duft af krydderi, som f.eks. nelliker, peber og koriander. Stammer fra gæren.	Smag og duft af alkohol, føles varmende når man drikker øllet. Kan også bidrage med sødlig smag.

UDSEENDE

Klar	Let tåget	Tåget/uklar
Øllen er fint klar og gennemsigtig, man kan se igennem den.	Man kan delvis se igennem øllen, men man kan også se en let tåge.	Det er svært eller umuligt at se igennem øllen og den virker næsten solid.

En brygfejl, hvis der svæver synlige partikler/rester rundt i øllen

Svagt skum	Medium skum	Kraftigt skum
Når øllen hældes op, dannes der meget lidt skum ovenpå øllet.	Der dannes et normalt skumlag ovenpå øllen.	Skummet er kraftigt og højt ovenpå øllet. Kan være fra kraftig karbonering.

Herudover noteres holdbarhed for skum og skummetts farve

MUNDFYLDE

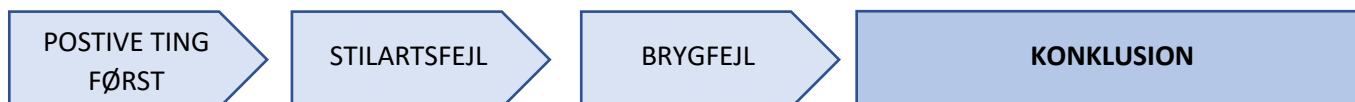
Let krop	Medium krop	Fyldig krop
Øllen føles let i munden og når den synkes. Tynd eller vandig er negativ.	Øllen føles tilstede i munden og har almindelig fyldighed for en øl.	Øllen føles bastant og fylder munden og svælget, når den sluges.

Høj karbonering kan få en øl til at føles lettere i krop end den er

Svag karbonering	Medium karbonering	Kraftig karbonering
Øllen mærkes blidt i munden og der kan ikke mærkes prikken i mundhulen/tunge.	Øllen opleveres som en normalt karboneret øl, hvor karbonering er et element i øllen.	Der mærkes prikken fra kulsyren i munden og evt. syrligt bid fra karboneringen.

Coatende	Astringent	Tør	Sød	Skarp	Varmende
En smørende effekt, hvor munden nærmest får et lag påført af øllen.	Tør og lidt besk, føles lidt som at tygge på skindet fra en vindrue.	Det modsatte af sød, eller fraværet af sødme i afslutningen.	Den basale smag af sukker og sødme.	En oplevelse på grænsen til sur/syrlig. Mest en negativ oplevelse.	En varm fornemmelse i munden, som skyldes alkohol.

OVERORDNET BETRAGTNING / OPLEVELSE



F.eks. velhumlet IPA med skøn aroma og bitterhed, dog for svag karboneret til stilarten og med en smule oxidering, der forstyrrer smagen og oplevelsen. Godt på vej, kan forbedres til næste gang.

KOMMENTAR TIL BRYGGEREN

Husk vi har ikke mulighed for at bedømme opskriften, kender ikke processen og bryggerens udstyr. Det er vigtigt at udfylde dette felt med en generel og konstruktiv kommentar og forslag til hvad bryggeren, rent generelt, kan gøre bedre for at opnå et bedre resultat med netop denne bedømte øl eller hvad der kan gøres for at opfylde stilarten bedre. Skal være kort og præcis.

F.eks. Sørg for at den færdige øl ikke udsættes for ilt eller der plaskes under flaskning og giv den mere karbonering

MEST ALMINDELIGE BRYGFEJL

Navn	Årsag	Hvad kan gøres
Acetaldehyd	Smag af grønne æbler, duft af nylakeret træ. Er et bi-produkt fra gæringen, som gæren selv rydder op, hvis den får tid nok.	Lad gæringen få længere tid.
Diacetyl	Smager som labre larver, smørkaramel. Stammer fra gærens stofskifte eller bakterier, øges hvis øllet fjernes fra gæren for tidligt. Kan også opstå ved infektion/vildgæring.	Lad gæringen få tid nok, hæv temperaturen sidst i gæringen. Bedre og mere omhyggelig rengøring.
DMS (DiMethylSulfide)	En sødlig majs duft og smag eller kogt kål. Stammer fra malten, eller en bakteriel infektion.	Kog uden låg. Bedre og mere omhyggelig rengøring.
Fenolisk (klor)	Smag og duft af plaster, klorin, nelliker, røget, eller brændt plastik. Kan opstå ved selv små infektioner eller for stresset gær / høj gæringstemperatur.	Sørg for nok mængde gær og frisk gær. Brug evt. gærnæring. Sørg for nok iltning lige inden tilsætning af gær. Kontroller gæringstemperatur. Bedre og mere omhyggelig rengøring. Rengør også tappehaner, slanger, m.m.
Fusel alkohol	Smag og duft af aromatiske og skarpe fusel alkoholer, såsom acetone og lak. Stammer ofte fra for høj gæringstemperatur eller en stresset gær	Sørg for nok mængde gær og frisk gær. Brug evt. gærnæring. Sørg for nok iltning lige inden tilsætning af gær. Kontroller gæringstemperatur.
Gærsmag	Smag af gær, fremkommer ved at bruges for meget gær, eller gær der ikke er af en god kvalitet.	Sørg for at der ikke kommer for meget gær med over ved flaskning, nedsæt mængden af gær og lad gæringen få længere tid.
Kogte grøntsager/kål	Fremkommer ved lang "lag" periode ved gæring, og bakterier i mæskningen.	Tilsæt mere gær, lav en gærstarter, bedre iltning af urt lige inden tilsætning af gær. Bedre og mere omhyggelig rengøring.
Lyspåvirkning	Smag og duft af stinkdyr eller festival øl. Fremkommer ved lyspåvirkning af humle, denne reaktion sker meget hurtigt i klare glas/plastikkrus.	Beskyt øllet fra lys. Brug brune/grønne ølflasker.
Metallisk	Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.	Check om der skulle være noget rust på metallisk brygudstyr og at metal, der er i kontakt med øl er godkendt til brug med fødevarer.
Ost	En smag eller aroma af ost i øllen. Skyldes for gammel eller forkert opbevaret humle.	Brug frisk humle og opbevar den iltfrit og køligt/frost inden den skal bruges.
Oversødme	En for kraftig og kvalmende sødme i øllet. Kan skyldes en gæring, der er gået i stå (stuck fermentation) inden den er helt færdig.	Sørg for nok mængde gær og frisk gær. Brug evt. gærnæring. Sørg for nok iltning lige inden tilsætning af gær. Kontroller gæringstemperatur.
Oxideret	Uønsket: Kan fremstå som våd pap, ostelignende, hø og/eller muggen/hengemt/kælder. Ønsket: Vinøs og sherryagtig, smag og duft af frugt (i nogle stilarter)	Vær forsigtig med at ikke plaske med øllet, efter endt gæring. Udsæt øllet for mindst mulig ilt ved flaskning eller påfyldning af fad. Undgå for lang lagring af stilarter, som ikke er egnet til det.
Rådne grøntsager/kloak	Dårlig smag af affald, losseplads og kloak. Skyldes en bakterieinfektion i øllet.	Bedre og mere omhyggelig rengøring. Rengør også tappehaner, slanger, m.m.
Saltet/mineralisk	Smag af almindeligt bordsalt. Fremkommer oftest ved tilsætninger af salte for at efterligne en specifik vandprofil.	Ved evt. vandbehandling, skal der tilsættes færre brygsalte eller ændres på fordelingen.
Svovl	Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofskifte, men fjernes af CO2 boblerne under fermenteringen.	Lad gæringen få længere tid, sådan at svovlen kan nå at gasse helt af øllen.
Syrlighed	Skarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion. Uønsket i ikke-syrlige/sure stilarter.	Bedre og mere omhyggelig rengøring. Rengør også tappehaner, slanger, m.m.