

Gjennomføringsplan for Norbryggs smakesamling 7-10 personer

Norbrygg har kjøpt inn eksemplere på usmaker fra FlavorActiV, som smakepaneler bruker for å kalibrere i forhold til vanlige usmaker i øl. Usmakene er i pilleform, og hver pille blandes ut med 1 liter øl. Dette må så deles mellom de 7-10 deltagerne. Opplegget kan skaleres opp til 20 deltagere uten særlige problemer, gang da alt med 2.

Smakesamlingen er bare for medlemmer i Norbrygg. Hver pille koster ca 180 kroner, det er ikke langt unna det det koster å bli medlem!

Etter smakesamlingen skal det sendes sluttrapport til dommerkomitéen.

Utstyr

- 2stk blandemugger på minst 1L (noen av usmakene skummer noe vanvittig, så store som mulig er kjekt)
- Noe å røre med, for eksempel ei sleiv.
- Vannfast tusj for merking av plastglass
- Plastglass for smaking. Regn med 10-12 glass per deltager (1 til ren pils, 8 til usmaker, og et par til å blande og eksperimentere med).
(<http://www.staplesbutikken.no/kaffe-engangs-spiselig/tallerkener-kopper-best-ikk-duker/kalde-drikker-glass/plastglass-ps-24cl-25?r=rh> fungerer veldig bra)
Glass kan ikke gjenbrukes til påfølgende usmaker, da deltagerne må kunne ha alle usmakene tilgjengelig for å sammenligne og blande.
- Vannglass og Kapteinskjeks, deltagerne trenger noe for å skylle munnen
- 9 liter Carlsberg Lager, butikkstyrke. Dette brukes siden det er nogenlunde stabilt, har lite smak og aroma og er lett å få tak i.
- Litt papp, gjerne fra en skoeske (dårlig, kjip grå papp).

Krav til lokale

- Plass nok til at hver deltager kan ha 8 glass og notatark på bordet foran seg
- Luktfritt og stille; deltagerne må kunne konsentrere seg om smak og aroma
- Vann og utslagsvask til skylling
- Prosjektør hvis mulig, ev del ut utskrift av presentasjon
- Kjøleskapsplass til øl er kjekt, samt et eget krok til utblanding av pillene

Lærestoff

- Presentasjonen deles ut
- Kompendium deles eller sendes ut

Skjenketeknisk

- 1 person bør stå for blanding av smaksprøver
- Ølet må ikke være for kaldt, da en del av usmakene i settet trenger opp mot 15 grader for å fordampe. Serveringstemperatur på 10 grader er en god start.
- Merk glassene med tall med vannfast tusj:
 - 1. Rent øl, uten tilsatte usmaker
 - 2. Diacetyl
 - 3. DMS
 - 4. Acetaldehyd
 - 5. fenoler
 - 6. Smørsyre
 - 7. Lysskadet
 - 8. Papery, oksidert
- Bruk en egen mugge til oksidasjonsprøven. Legg papp-biter i 1 liter øl. Lag denne før de andre prøvene serveres, og la stå (denne hadde vi som pille før, men dette lukter akkurat det samme). Legg et papirark oppå muggen, så holdes lukten inne.
- Skjenk 2-3 dl øl i muggen. Åpne FlavorActiV-pillen ved å dra den forsiktig fra hverandre og dryss innholdet opp i ølet. Få ut alt som er i pillen, pirk evt ut siste rest med tennene på en gaffel. Rør forsiktig ut pulveret, fyll opp slik at det er 1 liter øl i muggen mens det røres om. Rør forsiktig, ellers blir det mye skum.
- Glass 1 etterfylles med rent øl etter behov.
- Skjenkingen må skje så kort som mulig etter utblanding, og umiddelbart før det skal smakes på.
- Skyll blandemugger veldig godt mellom hver utblanding; usmaken kan sette seg dersom de står lenge

Kjøreplan

- Kort introduksjon om smaking, smaksterskler, etc
- 1. flight
 - Introduksjon om Diacetyl og DMS
 - Skjenking av prøvene
 - Diskusjon om hver av typene
- 2. flight
 - Introduksjon om acetaldehyd og fenoler
 - OBS! Fenolprøven setter smak på blandemuggen, pass på å skylle denne så raskt som mulig.
 - Skjenking av prøvene
 - Diskusjon om hver av typene
- 3. flight
 - Introduksjon om Smørsyre, lysskade og papery
 - Skjenking av prøvene
 - Diskusjon om hver av typene
- Bland usmaker

- Bland ut usmaksprøve med rent øl for å finne persepsjonsterskel
- Bland kombinasjoner av usmaker

Sluttrapport

- Etter smakesamlingen **skal** vedlagt sluttrapport fylles ut og sendes til domkom@norbrygg.no: