

Kinn Slåtteøl

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/besk** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende eldedning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnssats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kållknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang før sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tunga. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tunga. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Sovel** - råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjær øl.
- Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tunga.

MERK! Alle brygg skal ges kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode 3

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss en ruta)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

7 (12)

Kommentarer: Starkt fenolsk preg av røyk og pepper, snev av plastikk og gasbind. Søtt humlearoma av gress og jord. Snev der overmoden frukt, banan og ananas.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

3 (3)

Kommentarer: Mørk gylen, lett tåkete, hvitt skum med bra fasthet.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

10 (20)

Kommentarer: Fruktetærte, banan.

Pepper og råfuktige fenoler. Middels bitterhet. Nøt sotlig ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

3 (5)

Kommentarer: Lett til medium fylde, noe laost

CO₂-nivå

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Litt ubehagelig fenolisk preg, kunne vært litt tørtere og med litt høyere CO₂-nivå.

Totalpoeng (50=max)

29 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.