

Gjennomføringsplan for Norbryggs smakesamling 7-10 personer

Norbrygg har kjøpt inn eksempler på usmaker fra Siebel Institute, som smakepaneler bruker for å kalibrere i forhold til vanlige usmaker i øl. Smakene er i små glass-ampuller, og 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.

Etter smakesamlingen skal det sendes sluttrapport til dommerkomitéen (domkom@norbrygg.no).

Utstyr

- 2 st. blandemugger på minst 1 l
- Noe å røre med, for eksempel ei sleiv
- Vannfast tusj for merking av plastglass
- Plastglass for smaking. Regn med 8-10 glass per deltager (1 til ren pils, 6 til usmaker, og et par til å blande og eksperimentere med).
(<http://www.staplesbutikken.no/kaffe-engangs-spiselig/tallerkener-kopper-bestikk-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 Kapteinkjeks, deltagerne trenger noe for å skylle munnen
- 7 liter Carlsberg Lager, butikkstyrke. Dette brukes siden det er noenlunde stabilt, har lite smak og aroma og er lett å få tak i.

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
- Kjølleskaps plass til øl er kjekt, samt en egen 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, serveringstemperatur på 10 grader er en god start.
- Merk glassene med tall med vannfast tusj.
- Skjenk 2-3 dl øl i muggen. Brekk av toppen av glassampullen og tøm innholdet opp i ølet. Rør ut og fyll på resten av ølet, totalt skal det være 1 liter i hver mugge.
- 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 papery
 - Skjenking av prøvene
 - Diskusjon om hver av typene
- 3. flight
 - Introduksjon om contamination, isoamyl acetat
 - 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** sluttrapporten (<http://norbrygg.no/wp-content/uploads/2014/12/rapport-fra-smakesamling.pdf>) fylles ut og sendes til domkom@norbrygg.no.