

# SHBF domarprotokoll

## Karaktäristikdefinitioner

- Acetaldehyd** - arom av gröna äpplen. Uppstår om öl kommer i kontakt med syre. Också ett förstadium till alkohol.
- Alkohol** - allmän effekt av etanol och andra högre alkoholer. Värmande smak.
- Astringens/skalkärighet** - känsla av hopdragning av munnen. Som att bita i ett druvskal. Associeras ofta med surhet. Tanniner, kommer ofta från kok med dravrester, för lång mäsning, lakning med för varmt, hårt eller för mycket vatten.
- Bitter/besk** - kommer från humle, brunjäst eller skalrester. Smaken känns på tungroten.
- Diacetyl/smörig** - smör, margarin eller smörkola. Orsakas av vissa jäststammar eller av bakterier. Vid för tidigt avbruten jäsnings kan nivån bli hög.
- DMS** - söt majsliknande arom/smak. Kan bero på malten (extremt ljus), för kort kok, för liten rörlighet i koket, långsam vörtkylning eller i extrema fall bakteriell infektion.
- Fenolisk** - arom och smak av medicin, plast, sprakande elledning, gasbinda, rök eller nejlika. Orsakas oftast av speciella jäststammar, vildjäst eller bakterier. Kan bero på malten. Rester av rengöringsmedel kan bidra.
- Fruktig/estrig** - påminner om banan, hallon, päron, äpple, jordgubbe eller andra fruktiga/estriga smaker. Accentueras av högre jästemperatur och vissa jäststammar.
- Humleoljor** - aromatisk med karaktär av blommor, gräs, örter, kryddor, peppar, ceder, citrus eller frukter. Ej beskt eller kärvt.
- Jästig** - antingen jäst i lösning som ej sedimenterat eller öl som mognat med bottensats av jäst för länge utan omtappning.
- Klorfenolisk** - uppkommer av en kemisk kombination av klor och mikroorganismer. Undvik klorerat vatten.
- Kokta grönsaker/källiknande** - arom och smak beror ofta på att jäsningsen kommit igång för sent och bakterier tagit över.
- Köldgrumling** - slöjor av protein- tanninsammansättningar vid låga temperaturer. Påverkar inte smaken. Minskning av proteiner eller tanniner i brygging eller jäsnings minskar effekten.
- Ljuskadad** - Doft av skunk/kattpiss p g a exponering av dagsljus. Vissa humlesorter kan ge liknande karaktär.
- Lösningsmedel** - smak och arom som kommer från vissa alkoholer, ofta beroende på höga jästemperaturer. Som aceton eller thinner.
- Metallisk** - orsakas av exponering mot metall. Kan även beskrivas som tenn, mynt eller blod. Humleextrakt kan också ge metallisk smak.
- Oxiderad** - unken, instängd, gammal doft. Utvecklas i kontakt med syre allteftersom ölet åldras. Påskyndas av höga lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinös, som blöt wellpapp, ruttna grönsaker, sherrylik eller barnblöjor. Undvik syreexponering vid all dekantering och tappning mm. Fyll falskorna väl. Undvik värme.
- Salt** - grundsmaken salt påminner om bordssalt och uppfattas på sidan av tungan. Kan bero på överdriven vattenbehandling av natriumklorid, kalciumklorid eller magnesiumsulfat.
- Spannmålsaktig** - smak av ren säd/spannmål.
- Sur/syrlig** - skarp arom och smak. Grundsmak som upplevs på sidan av tungan. Påminner om vinäger eller citron. Associationer till mjölksyra eller ättiksyra.
- Svavel** - ruttna ägg, nytända tändstickor. Biprodukt från vissa jäststammar beroende av jäsningsstemperatur. Minskar med ålder. Mest uppenbart i ungt flaskjäst öl.
- Söt** - grundsmak, upplevs på spetsen av tungan.

Tävling: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Brygd nummer: \_\_\_\_\_

Tävlingsklass: \_\_\_\_\_

Underkategori: \_\_\_\_\_

Domare: \_\_\_\_\_

SHBF-domare  annan \_\_\_\_\_  ej examinerad

**Studium av flaskan** (rätt storlek, kapsyl, fyllnadsgrad, avsaknad av etikett, bra karbonering).

Kommentar: \_\_\_\_\_

**Bouquet/arom** \_\_\_\_\_ (12 p)

malt  • humle  • estrar  • fenoler  • alkohol

Kommentar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Utseende** \_\_\_\_\_ (3 p)

färg  • klarhet  • skumfasthet

Kommentar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Smak** \_\_\_\_\_ (20 p)

malt  • humle  • alkohol  • eftersmak  • efterbeska

Kommentar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Fysisk känsla i munnen** \_\_\_\_\_ (5 p)

kropp  • CO<sub>2</sub>-nivå

Kommentar: \_\_\_\_\_

**Drickbarhet och allmänt omdöme** \_\_\_\_\_ (10 p)

Kommentar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Totalpoäng** \_\_\_\_\_ (50 p)

Excellent	(44-50)	Exceptionellt typriktig. Få eller inga förbättringar krävs.
Mycket bra	(35-43)	Typriktig, vissa åtgärder motiverade för förbättring.
Bra	(28-34)	Godtagbar i typriktighet men kräver åtgärder.
Drickbart	(20-27)	Ej typriktig. Många åtgärder erfordras.
Problemiskt	(<20)	Problemiskt, defekt. Omfattande förbättringsåtgärder erfordras.

**Teckenförklaring:** – för lite + för mycket O lagom

