



10 GODE RÅD OM ØLSMAGNING

Antal øl til bedømmelse

Der bør ikke indgå mere end tre højst fire forskellige øl i en ølsmagning – sanserne bliver trætte efter et stykke tid og kan ikke kapere for mange indtryk. Skal man smage på mere end tre til fire øl, bør der indlægges en pause i smagningen.

Lokalet

For at få det optimale ud af ølsmagningen skal de ydre rammer være i orden.

Lugt: Det er vigtigt, at lokalet, hvor ølsmagningen foregår, så vidt muligt er lugtfrit - der bør f.eks. ikke være lugt af mad eller tobaksrøg i lokalet.

Lysindtryk: Lysforholdene i lokalet er meget vigtige, når man skal bedømme øls farve og klarhed. Det er derfor en fordel, hvis lokalet er forsynet med en eller flere gode kunstige lyskilder.

Støj: Der bør ikke være støj i lokalet, som gør det svært at koncentrere sig om smagningen.

Smagsdommerne

Hvis ens smagsløg skal fungere optimalt, bør man ikke spise eller drikke (vand undtaget) eller ryge en time inden en smagsbedømmelse. Under ølsmagningen er det "tilladt" at spise f.eks. neutralt smagende chips og drikke vand for at rense smagsløgene ind i mellem.

Personerne, der deltager i ølsmagningen, bør

– hvis det skal være helt korrekt – ikke snakke sammen under den indledende smagning. Når alle er færdige med smagningen, kan man begynde at diskutere og sammenligne de smagsindtryk, hver især har fået ved smagningen af de forskellige øl – og eventuelt prøve at blive enige! Snakker man sammen i starten af smagningen, vil den mest "dominerende" smagers udtalelser ofte påvirke de øvrige personers smagsopfattelse.

Rækkefølgen af øl i smagsbedømmelsen

Det kan være en god ide at starte en prøvesmagning med en pilsnerøl, så deltagerne får mulighed for at vænne deres sanser til duften og smagen af øl. Derefter bør man normalt smage lyse øl og øl med lavt alkoholindhold før mørke øl og øl med højt alkoholindhold. Afslut med de søde øl. →





Rene glas

Ølglas skal altid være helt rene. Hvis der sidder små rester af fedt eller sæbe på glassene, vil det påvirke skumdannelsen og dermed også smagsindtrykket og øloplevelsen. Det anbefales, at glassene i ølkittet altid vaskes af i hånden med lidt opvaskemiddel. Herefter skal glassene skylles grundigt af i rent vand og dryppe godt af, inden de tørres af med et rent viskestykke.

Øllets temperatur

For at duften og smagen fremtræder bedst muligt, skal øllet have den rette temperatur, når det bedømmes. Generelt siger man, at serveringstemperaturen ikke må være under 8 °C, hvis man vil opfange alle de smagsnuancer, en øl har at byde på. Øl, der har ligget i køleskab, er derfor ofte for kolde, så det kan anbefales at tage øllet ud af køleskabet en halv til en hel time før smagning.

Hæld ikke helt op til kanten

Det er vigtigt ikke at hælde øllet helt op til glassets

kant. Der skal stadig være luft i glasset ovenover ølskummet, så der er plads til at få det fulde duftindtryk. Når øllets duft skal vurderes, er det en god ide at rotere glasset et par gange under næsen og ånde dybt ind.

Tungens smagsløg

Tungens smagsløg kan registrere fire forskellige smagsindtryk: Sødt, salt, surt og bittert. Vores følsomhed overfor de fire grundsmage er forskellig på forskellige områder af tungen. Spidsen af tungen er f.eks. meget følsom overfor den søde smag. Bitterheden fornemmer vi stærkest bagest på tungen, mens salte og sure smagsindtryk bl.a. kan fornemmes på tungens side. Det er derfor vigtigt, at man under prøvesmagningen sørger for, at øllet får kontakt med hele tungen, således at så mange smagsreceptorer som muligt bliver påvirket. Prøv også at lade øllet "rulle" mellem tungen og ganen.

Det er vigtigt, at synke øllet til sidst, så man rigtigt kan fornemme bitterstofferne og eftersmagen.

Objektiv og subjektiv bedømmelse

Husk at en ølsmagning både omfatter en objektiv og en subjektiv bedømmelse. Ved den objektive bedømmelse bruger man sine sanser som et analyseinstrument. Man bedømmer og beskriver på en "neutral" måde øllets udseende, duft og smag med velvalgte ord, som f.eks. gylden (farve), karamel (duft) sød, syrlig, bitter (smag), og man prøver at kvantificere beskrivelsen ved f.eks. at beskrive **hvor** sød eller **hvor** bitter, man opfatter øllet. Når man er færdig med den objektive bedømmelse, vurderer man øllet subjektivt, dvs. man udtrykker sin mening om øllets kvaliteter. Hvor godt synes man om henholdsvis duften, udseendet og smagen? – og hvilken "karakter" giver man øllet, når man vurderer det i sin helhed?

Strukturér ølsmagningen

Det anbefales at tage udgangspunkt i ølsmagningsskemaerne i kittet. Kopier skemaerne til deltagerne inden smagningen. De kan også downloades fra www.olguiden.dk

BESKRIVENDE ØLSMAGNING

Ved en beskrivende ølsmagning skal man sammenligne en række forskellige øl eller øltyper og beskrive og systematisere de sanseindtryk, øllet giver. Sanseindtrykkene kan noteres i vedlagte "Skema til beskrivende ølsmagning". Det er ofte en god idé at foretage prøvesmagningen af de forskellige øl uden at vide, hvilket bryggeri øllet kommer fra og evt. også uden at vide, hvilken øltype, det er, man skal bedømme og beskrive. På den måde lader man sig ikke påvirke af tidligere erfaringer, holdninger m.v., hvorved bedømmelsen bliver mere "objektiv" og umiddelbar.

TRIN 1: FORBEREDELSE

Hvis man vælger at gennemføre en ølsmagning, hvor de øl, der bedømmes ikke er kendt på forhånd, skal smagningen forberedes af en person, der ikke selv deltager. Personen skal holde styr på prøverne og servere dem enkeltvis i en bestemt (og nedskrevet!) rækkefølge. Hvis man vil smage på mere end tre øl, bør der indlægges en pause i smagningen, da smagsløgene bliver trætte.

TRIN 2: UDSEENDE

Hæld øllet op i glasset, hold glasset op mod lyset og betragt udseendet.

Hvordan fremtræder skummet?

Hvordan er øllets klarhed?

Hvilken farve har øllet?

Notér øllets udseende i bedømmelseskemaet.

TRIN 3: LUGT (DUFT)

Rotér glasset et par gange under næsen og lugt til øllet – hvilke aromaer træder frem?

De mest fremtrædende aromaer stammer fra øllets hovedingredienser, nemlig malten, humlen og gæren.

Notér øllets lugt i bedømmelseskemaet.

TRIN 4: SMAG

Tag en slurk af øllet. Lad øllet fordeles rundt i munden, så alle smagsløg påvirkes, og vent lidt med at synke.

Vurdér øllets sødme.

Vurdér øllets bitterhed.

Synk øllet og vurdér eftersmag.

Notér smagsoplevelsen i bedømmelseskemaet.

TRIN 5: MUNDFØLELSE

Tag en slurk af øllet og lad det fordeles rundt i munden.

Vurdér øllets temperatur – er det køligt eller varmt?

Vurdér kulsyreindholdet – er der få eller mange bobler?

Vurdér øllets krop og fylde – er det en let eller kraftig øl?

Notér mundfølelsen i bedømmelseskemaet.

TRIN 6: HELHEDSVURDERING

Efter at have skilt sanseindtrykkene fra hinanden og bedømt øllet ud fra en række forskellige parametre er det tid til subjektivt at vurdere, om man kan lide øllet eller ej. Og her gælder ingen gyldne regler. Vurdér selv.

TRIN 7: HVILKEN ØL ER BEDØMT

Når bedømmelsen er færdig, kan det offentliggøres, hvilke øl der har indgået i bedømmelsen, og navnet på øltyperne kan indskrives i bedømmelseskemaet.

VURDERINGSSKEMA TIL BESKRIVENDE ØLSMAGNING

Angiv resultaterne med forskellige farver tuschpenne, således at hver øl beskrives med en individuel farve i alle kategorier.

Øl til bedømmelse: _____
(navn, type, bryggeri)

Øl til bedømmelse: _____
(navn, type, bryggeri)

Øl til bedømmelse: _____
(navn, type, bryggeri)

UDSEENDE

Skum

- farve _____
- tæthed _____

hvidt					mørkt
meget åbent					tæt fintporret

Klarhed

- klarhed _____
- bundfald _____

helt klar					meget uklar
intet					meget

Farve

lys gul gylden rødlig gylden (rav) rødlig brun (kastanje) chokoladebrun sort

DUFT

- humle/blomst _____
- frugt _____
- malt _____

let					kraftig
let					kraftig
korn		ristet korn		karamel	brændt

SMAG

- sødme _____
- bitterhed _____
- eftersmag _____

ikke sød					meget sød
lidt					meget
ingen					vedvarende

MUNDFØLELSE

- temperatur _____
- kulsyreindhold _____
- fylde _____

kølig					varm
få bobler					mange bobler
let					kraftig

HELHEDSVURDERING

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
udrikkelig	dårlig	kedelig	i orden	god	meget god	fremragende	perfekt

BEMÆRKNINGER

TRIANGELTEST

Ved en triangelstest skal man smage tre prøver med øl, hvoraf to er ens og én forskellig. Ved testen skal man angive hvilken prøve, der er forskellig. Formålet med testen er bl.a. at finde ud af, om man kan identificere mindre afvigelser mellem to forskellige øl. Er man f.eks. i tvivl om, hvorvidt man kan smage forskel på to øltyper, kan en triangelstest afgøre, om man reelt kan erkende mindre afvigelser mellem øllene.

Forberedelser

Vælg to forskellige øl eller øltyper til triangeltesten. De forskellige øl kan f.eks. være:

- a. pilsner >> lagerøl
- b. pilsner >> classic
- c. pilsner >> stærk pilsner
- d. to forskellige mærker pilsner
- e. to forskellige mærker classic
- f. to forskellige mærker porter/stout

Testen skal forberedes af en person, der ikke selv deltager. Personen skal holde styr på prøverne ved at placere glassene på vedlagte ark, hvor der står A, B og C. Øllene skal herefter skænkes op i glassene, således at enten A, B eller A, C eller B, C er ens.

Når der er forskel i farven på de to øl, som testes i triangeltesten, skal ølkittes farvede glas anvendes.

Skema til Triangeltest

Gennemfør triangeltesten med udgangspunkt i nedenstående skema:

Triangeltest

Navn på deltager: _____

Du har fået tre prøver udleveret. Af disse er to ens og én forskellig.
Du bedes nedenfor angive hvilken prøve, der er forskellig.

Bogstavet på den prøve, der er forskellig: _____

RANGORDENSTEST

Formålet med denne rangordenstest er at teste, om man kan "smage" alkoholstyrken i øl med forskelligt alkoholindhold. Ved testen skal man først forsøge at rangordne tre øl efter forskellig alkoholstyrke, og derefter angive hvor stærke de tre øl er.

Forberedelser

Vælg tre forskellige øltyper med forskelligt alkoholindhold.

De forskellige øltyper kan f.eks. være:

- a. let pilsner (2,8% vol.)
- b. almindelig pilsner (4,6% vol.)
- c. stærk pilsner (5,8% vol.)

Testen skal forberedes af en person, der ikke selv deltager. Personen skal holde styr på prøverne ved at placere glassene på vedlagte ark, hvor der står A, B og C, og notere hvilke øl, der er i hvilke glas.

Når der er forskel i farven på de øl, som skal rangordnes, skal ølkittets farvede glas anvendes.

Skema til rangordenstest

Gennemfør rangordningstesten med udgangspunkt i nedenstående skema:

Rangordenstest

Navn på deltager:

Foran dig er opsat tre forskellige glas øl.

Du skal på nedenstående skala rangordne rækken efter stigende alkoholkoncentration. Angiv på tværstregen hvor du mener, prøve A, B og C ligger i forhold til alkoholkoncentrationen.

Lav koncentration af alkohol

Høj koncentration af alkohol

Angiv herefter hvor stærk (alk.% vol) du mener øl A, B og C er:

A: _____ B: _____ C: _____

BLINDSMAGNINGSTEST

En blindsmagning er for rigtige ølentusiaster! Ved en blindsmagningstest skal man prøve at identificere tre øl eller øltyper, man bliver præsenteret "blindt" for. Man må derfor ikke vide, hvilket bryggeri de tre øl kommer fra eller hvilken øltype, der er tale om.

Forberedelser

Vælg tre forskellige øl eller øltyper til blindsmagningen. De forskellige øl kan f.eks. være tre øltyper, man tidligere har bedømt ved en beskrivende ølsmagning, eller det kan være følgende øltyper:

- a. pilsner, stærk pilsner, hvedeøl
- b. lagerøl, classic, porter
- c. tre forskellige ølmærker, f.eks. tre forskellige pilsnere

Blindsmagningen skal forberedes af en person, der ikke selv deltager. Personen skal holde styr på prøverne ved at placere glassene på vedlagte ark, hvor der står A, B og C, og notere hvilke øl, der er i hvilke glas.

Når der er forskel i farven på de øl, som skal blindsmages, skal ølkittets farvede glas anvendes.

Skema til blindsmagningstest

Gennemfør blindsmagningstesten med udgangspunkt i nedenstående skema:

Blindsmagningstest

Navn på deltager: _____

Foran dig er opsat tre forskellige glas øl.

Du skal nedenfor angive, hvilken øltype du mener glassene indeholder.
(Vedr. øltyper - se bogens inddeling af øl i 13 forskellige øltyper i kapitel 7.)

Angiv øltype, samt evt. ølmærke og alk.% vol.:

A: _____

B: _____

C: _____

HOLD STYR PÅ GLASSENE

A

B

C