

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 _____
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

