

Beskrivning och liten instruktion av domarprotokollet

Protokollet består av två delar.

Den första delen är ett domarprotokoll som varje domare enskilt fyller i per öl under den tysta delen av provningen. Den andra delen är ett sammanfattande protokoll som domargruppen, efter den tysta provningen, gemensamt fyller i om varje öl.

SHBF Domarprotokoll

Domarprotokollet ska visa hur väl domaren anser att det bedömda ölet uppfyller de egenskaper som definierar öltypen.

Kryssa och motivera

Kryssa i för respektive egenskap om Du anser att egenskapen är godkänd eller ej för öltypen.

Kom ihåg att ett kryss för "Godkänd" inte behöver betyda att egenskapen är perfekt.

På samma sätt betyder inte ett kryss för "Ej godkänd" av en egenskap att ölet är dåligt.

Meningen är att ditt val skall nyanseras med en text.

Motivera ditt val av "godkänd" eller "ej godkänd" med en kommentar.

T ex. för **Arom**, beskriv de dofter/aromer Du hittar. Dessa dofter kan vara både positiva eller negativa för att på så sätt förtydliga ditt betyg.

Här är några funderingar kring protokollets ifyllande.

Vid de olika egenskaperna tänk på följande, för:

Färg och utseende

Tänk här förutom på färgen även på ölets klarhet, skummets utseende och hållfasthet.

Arom

Innefattar all upptänklig arom såsom humlearom, maltarom, estrar, fenoler, kryddor och direkta feldoster.

Beska

Beskans karaktär, inte bara hög eller låg, utan även typ av beska. Kort eller ihållande, kärv eller mjuk.

Alkohol

Upplagd alkohol. Är den spritig, stickande, finns inslag av högre alkoholer, känns den värmande, upplevs alkoholen för hög eller för låg?

Smak och Eftersmak

Smaker av: malt, humle, sötma, estrar, kryddighet, fenoler, salter, kärvhet, syrlighet och olika felsmaker.

Balans

Hur väl är ölet balanserat gällande öltypen? Balans mellan olika ingredienser, beska, sötma, kryddighet mm.

Kolsyre nivå

Är den hög, låg, mjuk, stickig.

Teknisk kvalitet

Upplevs ölet rent, friskt och välbryggt? Eller finns där inslag av oönskade smaker/dofter som härrör från process och lagring? Mineralbalans.

Summerat omdöme

Tänk på att det inte är svart eller vitt, ett eller noll...

Om Du kryssar för "Godkänd" på alla egenskaper så behöver inte det betyda att ölet är excellent. Du kan summera det som "Excellent", "Mkt bra" eller "Bra".

Var inte rädd för att kryssa i "Godkänd" på alla egenskaper. Godkänd på en egenskap behöver inte betyda att det är alltigenom perfekt i den egenskapen. Nyansera med text!

Har du kryssat "Ej godkänd" på någon egenskap kan du inte summera ölet som Excellent. Men ett kryss för "Ej godkänd" på en eller fler egenskaper behöver inte heller betyda att ölet är dåligt. Det kan fortfarande vara ett bra öl. Man får gå lite på magkänsla och de olika egenskaperna viktas lite olika beroende på öltyp. Detta är kanske det svåra men blir enklare med träning och erfarenhet...

När du gjort ditt val och satt ett kryss för summerat omdöme så ska du nyansera ditt val ytterligare med en poäng. Poängintervallen för de olika valen står under respektive val. Längst ner kan du skriva råd och kommentarer.

SHBF Domarprotokoll sammanfattning

Det sammanfattande protokollet fylls i efter den tysta provningen där varje domare fyllde i sitt domarprotokoll. Det sammanfattande protokollet är ett gemensamt utlåtande från domargruppen och det visar lite hur ölet stod sig mot övriga öl i klassen.

Här kan domargruppen också lämna en gemensam kommentar till bryggaren.

Längst ner på sidan fyller huvuddomaren i medelpoängen som ölet fick av domarna i gruppen.