

Vibenshus Saturday

AROMA: 8

Malt, humle og tydelige krydderier. Ingen gæringsfejl, men heller ikke så mange nuancer i duften

UDSEENDE: 1

Meget kraftigt overkarboneret – sprængfarlig! Står ud af flasken i øl-springvand. Groft skum som følge af overkarbonering. Mørk farve. Klar.

SMAG: 13

Tydelig dominerende fornemmelse af især chili og noget mindre lakrids! Om man kan lide det er nok en smags sag.

MUNDFYLDE: 3

Meget overkarboneret, men ellers fornuftig balance. Chilen kan tydeligt mærkes

OPLEVELSE: 6

Den eksplosive åbning dominerer desværre oplevelsen lidt (gæren har arbejdet i flasken på enten for meget tilsat karbonerings sukker, eller fra en gæring der ikke var helt færdig ved tapning). Jeres krydderier er noget markante og gør øllen lidt ubalanceret, men fornuftigt produkt rent øl teknisk

PLAKAT:

Godt arbejde! Tydelig forståelse for både proces og marketing, og nice visuals!

TOTAL POINT: 31

Skala for vurdering:

SAMLET	BESKRIVELSE	AROMA	UDSEENDE	SMAG	MUNDFYLDE	OPLEVELSE
40 - 50	<i>Fremragende</i> - uden stilartsfejl eller tekniske fejl	10-12	3	17-20	5	9-10
30 - 39	<i>Meget god</i> - med få og mindre stilartsfejl, uden væsentlige tekniske fejl	8-9	2	13-16	4	7-8
20 - 29	<i>Mindre god</i> - med nogle stilartsfejl OG/ELLER tekniske fejl	6-7	2	9-12	3	5-6
0-19	<i>Problematisk</i> - med BÅDE store stilartsfejl OG store tekniske fejl	0-5	0-1	0-8	0-2	0-4