



Konkurs Piv Domowych

Warszawa

10-11.10.2015



ZBIORCZY ARKUSZ OCENY

Piwo finałowe

Dane jurorów

(IMIĘ I NAZWISKO DRUKOWANYMI LITERAMI)

1. Tomasz Szołno

2. Michał Jaskólski

3. Jakub Piesio

4. Michał Mielczarek

5.

6.

Klasyfikacja próbki piwa

(wypełnij drukowanymi literami)

Kolejność podania: 7

Kategoria: Single Hop IPA

Wady występujące w ocenianym piwie

(Zaznacz wszystkie które występują, w natężeniu 1-3;

1 - w tle, 2 - przeszkadza, 3 - dominuje)

- ☐ **Aldehyd octowy** – aromat niedojrzałych, zielonych jabłek, farby emulsyjnej.
- ☐ **Alkoholowe** – aromat, smak i rozgrzewający efekt etanolu i wyższych alkoholi (fuzli).
- ☐ **Diacetyl** – aromat i smak masła, prażonej kukurydzy maślanej popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- ☐ **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszek. W większych stężeniach aromat gotowanych starych warzyw, kapusty. W piwach ciemnych aromat sosu pomidorowego.
- ☐ **Drożdżowe** – aromat i smak miąższu chleba. W wyniku autolizy drożdży: przypalonego mleka, bulionu, sosu sojowego.
- ☐ **Estrowe/owocowe** – aromat i smak rozmaitych owoców, np. banana, czerwonego jabłka, ananasa; landrynkowy.
- ☐ **Estrowe/rozpuszczalnikowe** – aromat octanu etylu, fuzli, np. zmywacza do paznokci, farb olejnych, lakierów.
- ☐ **Fenolowe** – aromat przypraw korzennych (np. goździki, wanilia) lub dymu, wędzonki, plastiku lub apteczny.
- ☐ **Kwas izowalerianowy** – aromat starego chmielu, przejrzałego sera pleśniowego, przepoconych, nieświeżych skarpet.
- ☐ **Kwaśne** – kwasowe w aromacie i smaku. Kwaśność może być ostra i czysta (kwas mlekowy), owocowa lub octowa.
- ☐ **Metaliczne** – zapach monet, miedzi, żelaza, rdzy, atramentu; smak podobny do krwi.
- ☐ **Naświetlone** – zapach wydzieliny skunksa, właśnie otwartej butelki PU lub innego piwa z zielonej butelki.
- ☐ **Siarkowe** – zapach kanalizacyjny, zgniłych jaj (siarkowodor), odpalonej zapalki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- ☐ **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiał, spleśniały, piwniczny.
- ☐ **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe, zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku; ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- ☐ **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- ☐ **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i smaków: koci, piwniczny, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- ☐ **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

Aromat*:

11 /14

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Medium-high hops, curious aromas of coconut, melon, little bit resins, but also aromas associated with sauerkraut, pickled cucumbers or moldy citrus. Not necessarily encouraging to try, but that's character of hop you used, shown in very good way.

Wygląd*:

3,75 /6

Opisz barwę, klarowność piwa oraz barwę, strukturę i trwałość piany

Gold with orange reflex, clear. Off-white head, medium bubbles, moderately abundant, medium head retention.

Smak*:

12,75 /18

Opisz wpływ słoju, chmielu, wody, właściwości nadane przez typ użytej fermentacji, także balans, posmak i inne właściwości smakowe.

Medium hoppiness, coconut, moldy citrus, pickled cucumbers. Maltiness on low level, biscuit with little caramel. Low esters, red apple. Good balance, a little more on hop side.

Goryczka*:

5,5 /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

Medium, short finish, very pleasant.

Odczucie w ustach*:

5,25 /6

Oceń pełnię smaku, wysycenie dwutlenkiem węgla, rozgrzewanie, konsystencję; opisz inne wrażenia wyczuwane w jamie ustnej.

Medium body, medium carbonation, refreshing.

Ogólne wrażenie*:

Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.

Zamieść wskazówki mogące posłużyć do jego ulepszenia.

Very good beer in style, but very hard hop in perception for some people. May be mistakenly associated with infection, controversial. You show all of hop character, so try to use this recipe with other hops, especially hopping method. Also give a little bit more maltiness.

Suma punktów: 38,25 /50

Interpretacja punktacji:

50-46 Wzorowe

39-32 Dobre

21-14 Słabe

45-40 Bardzo dobre

31-22 Poprawne

< 14 Bardzo słabe

*oceniał zgodnie z wymogami stylu