

II. HÁZISÖRFŐZŐK NEMZETKÖZI VERSENYE első pontozó találkozó



2013. Február 2
Gyümölcsös sör &
Erős belga sötét



BJCP?

- Miért döntöttünk a BJCP mellett?
 - lassan 30 éves, gyakorlatban is működő rendszer
 - jól és érthetően dokumentált
 - házi sörfőzésre épül
- Tavalyi verseny tapasztalatai...
 - tágas kategóriák
 - nem egységes pontozás
 - elsősorban ízhibák keresése
- Mit jelent a regisztrált verseny?
- Mik az alapvető elvárásai a regisztrált BJCP versenynek?



BJCP alapkövetelmények

1. A minták ismeretlenek a bírálónak (vakteszt).
2. A söröket publikált stílussal szemben kell elbírálni. A preferált a BJCP gyűjtemény, de nem kizárólagosan.
3. Visszajelzést kell adni a nevezőnek. A pontozás eredményét át kell adni a versenyzőnek.
4. A bírálatoknak mindenki irányába fairnek kell lennie. Mindenkire egységes szabályok vonatkoznak, és azt ugyanúgy kell alkalmazni minden versenyzőre.
5. Verseny riportot kell a BJCP irányába közvetlen a verseny után megadni.
6. Egy bírálói panelnek minimum 2, maximum 4 bíróból kell állnia.
7. A BJCP adatvédelmi szabályzatát kell követni.

Ízérzékelés

- Az ízminták minden alkalommal bemutatásra kerülnek.
- Alkalmasak, mind az illat, mind az íz begyakorlására
- Egy semleges, alkoholmentes sör az alapja
- Az ízminták teljesen biztonságosak, nem lesz baja senkinek (mértékkel)

Min változtatunk idén?

- szűk kategóriák (BJCP alkategóriák, pl. Barna Porter)
- egyszerre egy sör bírálata
- a sör jellemzése az elsődleges cél
- 50 pontos rendszer (illat 12, megjelenés 3, íz 20, kortyérzet 5, összbenyomás 10)
- lesz „head judge”, akivel meg lehet beszélni a kételyeket
- a sör jellemzést a verseny végén odaadjuk a versenyzőnek
- lehetőséget adunk az utólagos személyes konzultációra is a bírálóval



Barna Porter

- **Illat:** Enyhe pörkölt maláta illat kötelező, csokoládés jellege lehet. Némi nem-pörkölt malátás karaktert is mutathat (édeskés, karamelles, gabonás, kenyeres, dió, tejkaramell). Mérsékelt angol komló aroma és mérsékelt gyümölcsös észteresség elfogadható, de egyik jelenléte sem szükséges. Diacetil alacsony vagy nincs.
- **Megjelenés:** Színe a világos barnától a sötét barnáig terjed, fény felé fordítva gyakran bordóvörös árnyalatok jönnek elő. Általában tiszta, de a opálosan is elfogadható. Közepes, piszkosfehértől világos cserszín hab, habtartósság jótól kiválóig



Barna Porter

- **Íz:** Enyhétől a mérsékeltig terjedő pörkölt malátás íz gyakran csokoládés jelleggel, gyakori még a határozott karamelles, diós, vajkaramellás íz jelenléte. Egyéb másodlagos ízek is előjöhetnek: kávé, édesgyökér, keksz, pirítós. A fekete maláta nem dominálhat, égett, erősen pörkölt ízek nem kívánatosak, de kis mennyiségben elfogadott, keserűcsokis jelleget kölcsönöz a sörnek. Legfeljebb mérsékelt angol komló íz. Közepesen kevéstől közepes komló keserűség jellemzi, így az egyensúly az enyhén malátástól az enyhén komlósig terjedhet. Legtöbbször meglehetősen jól leerjed, bár léteznek valamelyest édeskés változatok is. Diacetil mérsékelten kevéstől semmi, alacsonytól mérsékelt gyümölcsös észterek
- **Kortyérzet:** Testesség közepesen vékonytól a közepesig, mérsékelten alacsonytól mérsékelten magas szénsavasság.
- **Összbenyomás:** Meglehetősen elterjedt angol sötét ale, visszafogott, pörkölt karakterrel



Barna Porter

- **Megjegyzések:** Az erős portertől abban különbözik, hogy általában enyhébb, édesebb, karamellesebb, kevésbé testes és jellemzően az alkoholtartalma is alacsonyabb. A barna ale-nél pörköltebb, összetettebb, viszont testesebb, mint egy sötét mild. Láger élesztővel is készülhet. Inkább a maláta dominál, mint a komló, általában angolos karaktere van. Tradicionális egyedek savanyúsággal, Brettanomyces-szal vagy füstös ízzel a 23-as, speciális sör kategóriába tartoznak.
- **Összetevők:** Angol alapanyagok a jellemzőek. Többféle malátát is tartalmazhatnak: csoki és/vagy egyéb sötétre pörkölt malátát, karamell malátákat. Régen nagy arányban tartalmazott barna malátát is. Pörkölt árpa vagy black patent nem jellemző. Visszafogott komlózás általában angol komlókkal. Hagyományosan a londonihoz és a dublinihez hasonló vízből készül (közepes karbonátos keménység). Angol vagy ír felsőerjesztésű élesztőt, esetenként láger élesztőt használnak. Közepes mennyiségű adalékanyagot tartalmazhat: cukrok, melasz, kukorica, stb.

Barna Porter

- **Alap statisztika:**

OG: 1.040 – 1.052

IBUs: 18 – 35

FG: 1.008 – 1.014

SRM: 20 – 30

ABV: 4 – 5.4%

- **Kereskedelmi példák:** Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters OldStyle Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter



Száraz Stout

- **Illat:** Kávés, pörkölt árpás és pörkölt malátás aromák dominálják, de enyhe csoki, kakaó és/vagy nyers gabonás jelleg is előjöhethet később. Legfeljebb közepesen alacsony észteresség, nincs diacetil, komló aroma legfeljebb alacsony.
- **Megjelenés:** Koromfeketétől a mély barnáig, gránátszínű árnyalatokkal. Lehet opálos vagy kristálytisza. Vékony, krémes, sokáig tartó cserszínűtől barnáig terjedő habbal.
- **Íz:** Mérsékelt pörkölt, gabonás érdesség, opcionálisan enyhétől mérsékelt ecetes savanyúsággal és középeستől magas komlókeserőséggel. A pörkölt gabonától száraz, kávés ízt érzünk mikor lenyeljük. Keserű csokis karakter elfogadott, ez az utóízben is megmaradhat. A száraz, kesernyés jelleg egyensúlyozására krémesség, legfeljebb közepesen alacsony gyümölcsösség vagy legfeljebb közepesen erős komló aroma elfogadott. Nincs diacetil.



Száraz Stout

- **Kortyérzet:** Közepesen könnyűtől a közepesen testesig terjed a szárazanyag tartalomtól függően. Krémes karakter jellemzi, alacsonytól mérsékelt szénsav. Meglehetősen bársonyos. Enyhe fanyarság elfogadott a pörkölt alapanyagok miatt.
- **Összbenyomás:** Nagyon sötét, pörkölt, kesernyés, krémes sör.
- **Megjegyzés:** A csapolt változata az ír stout vagy száraz ír stout-ként ismert söröknek. A palackozott verziók általában magasabb kezdő fajsúllyal bírnak, így általában a foreign extra stout kategóriába esnek. Míg a legtöbb sörfőzde csak a pörkölt, malátázatlan árpára alapozza a receptet, mások csoki malátát, fekete malátát vagy pedig mindhárom kombinációját használják. A keserűség mértéke változó, ugyanúgy, mint a pörköltes jelleg és a száraz utóíz.

Száraz Stout

- **Összetevők:** A keserűségét a pörkölt, malátázatlan árpától kapja, valamint a középestől magas komló keserűségtől és az alacsony végső fajsúlytól. Malátázatlan árpapelyhet gyakran használnak a krémesség kialakítására. Kis mennyiségű (~3%) savanyított sör hozzáadása növelheti a komplexitást (Guinness). A vízprofil közepesen karbonátos, mivel a magas karbonát tartalom nem hozza elő a klasszikus száraz utóízt.
- **Alap statisztikák:**

		OG:	1.036 – 1.050
IBU:	30 – 45	FG:	1.007 – 1.011
SRM:	25 – 40	ABV:	4 – 5%
- **Kereskedelmi példák:** Guinness Draught Stout (palackos is), Murphy's Stout, Beamis Stout, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L. Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Brooklyn Dry Stout

Gyümölcsös sör

- **Illat:** Éreznünk kell a hozzáadott gyümölcs(ök) aromáit. Némelyik gyümölcs illata erősebb, jobban megkülönböztethető (meggy, málna) mint mások, (eper, áfonya) így a gyümölcs aroma az enyhétől az erősig terjed. A gyümölcsillat legyen kellemes, támogató, ne legyen túl mesterkéltné vagy túlzó (a gyümölcs karakteréhez mérten). Oxidáció vagy egyéb hiba nem elfogadható. Mint minden különleges sörnél, a gyümölcsös sörnél is fontos, hogy harmonikus egyensúlyban legyen a gyümölcskarakter az alapsörrel. A komlóaroma, az erjedés melléktermékei vagy a malátaillat nehezen észrevehető gyümölcs jelenlétében. Ezeket a komponenseket gyakran szándékosan háttérbe szorítják, hogy még jobban érvényesüljön a gyümölcs. Ha az alapsör egy ale, észteres gyümölcsösség vagy az erjedési melléktermékek is elfogadottak (pl. diacetil). Főleg sötétebb típusoknál a maláta aromáját is ki kell éreznünk. Komló aroma nem szükséges, de ha észrevehető akkor egyensúlyban legyen a gyümölcs aromájával. A gyümölcs növeli a sör komplexitását, de nem lehet túlzó, egyensúlyban kell lennie az alapsörrel. A felhasznált gyümölcstől függően némi fanyarság elfogadott.

Gyümölcsös sör

- **Megjelenés:** A megjelenés attól is függ, hogy milyen az alapsör. Világosabb alapsör esetén, amennyiben a gyümölcs jellegzetes színnel rendelkezik, annak a sör színében is meg kell jelennie. Általában elmondhatjuk, hogy a gyümölcsös sör színe kissé világosabb a gyümölcs színénél, és attól némileg eltérő árnyalatok is előfordulhatnak. A cél, hogy tiszta legyen, de a hozzáadott gyümölcstől gyakran kissé zavaros, ami nem kívánatos. A habja gyakran átveszi a gyümölcs színét is.
- **Íz:** Csakúgy, mint illatában, a hozzáadott gyümölcs(ök) ízét is éreznünk kell a sörben, ennek az íznek az erőssége a gyengétől a nagyon erősig terjedhet. A gyümölcsíz és az alapsör egyensúlya fontos, a gyümölcs karakter ne legyen túl mesterkéltné és ne legyen olyan erős mintha gyümölcslevet innánk. Komlókeserűség, komlóíz, malátaíz, alkohol, az erjesztés melléktermékei, mint az észterek vagy a diacetyl feleljen meg az alapsör követelményeinek és harmonikus egyensúlyban legyen a hozzáadott gyümölcs(ök) ízével. Ezeket a komponenseket gyakran szándékosan a háttérbe szorítják, hogy még jobban érvényesüljön a gyümölcs. A felhasznált gyümölcstől függően némi fanyarság elfogadott, de ne legyen túlzó. Emlékezzünk rá, hogy a gyümölcsnek az ízanyaga marad meg a sörben, a cukortartalma nem. A gyümölcscukor általában teljesen leerjed, így könnyebb és szárazabb sört kaphatunk, mint azt az alapsörtől elvárhatnánk. Azonban a maradék édesség nem feltétlenül jelent negatív megítélést ha az természetes forrásból származik (pl. dextrin)

Gyümölcsös sör

- **Kortyérzet:** A testesség főleg az alapsörtől függ, az alapsör követelményeinek kell megfelelnie. Ugyanez mondható el a szénsavasságról is. A gyümölcscukrot az élesztő teljesen leerjeszti, így a végeredmény kissé vékonyabb, szárazabb lehet, mint azt az alapsörtől elvárhatnánk.
- **Összbenyomás:** A gyümölcs és a sör harmonikus házasítása. A lényeg, hogy az alapsör megváltozik a hozzáadott gyümölcstől, ne várjuk el tőle, hogy ugyanolyan lesz az íze, mint gyümölcs nélkül. Aszerint pontozzuk, hogy a sör mennyire kellemes és mennyire kiegyensúlyozott.
- **Megjegyzések:** A jó gyümölcsös sörnél az egyensúlyon van a lényeg. A gyümölcsnek passzolnia kell az alapsörhöz és nem nyomhatja el azt. A sörfőzőnek tudnia kell, hogy van olyan sör és gyümölcs párosítás ami jól mutat együtt, míg mások nem illenek össze. A NEVEZŐNEK MEG KELL ADNIA AZ ALAPSÖR TÍPUSÁT ÉS A HOZZÁADOTT GYÜMÖLCSÖKET . MEGADHATJA AZ ALKATEGÓRIÁT (PL. BLOND ALE) , DE ELÉG A FŐKATEGÓRIA IS (PL. PORTER,BÚZA) . Ha az alapsörnek valamilyen alkategóriát adtak meg, akkor annak ízében és illatában is jelentkeznie kell. A gyümölcsös lambic –ok a 17F kategóriába kerüljenek, míg más, gyümölcsöt is tartalmazó belga különlegességeknek a Különleges belga sörök kategóriában szerepeljenek (16E). A sokáig érlelt gyümölcssörben sherrys vagy tokajis karakterek jöhetnek elő, becsüljük ezt meg. A csilis sört a fűszeres sörök közé kell sorolni. (21A)



Gyümölcsös sör

- **Alap statisztikák:** Az alapsörtől függ, kivéve az szín, azt gyakran befolyásolja a gyümölcs színe
- **Kereskedelmi példák:** New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort



Erős belga sötét

- **Illat:** Összetett aroma, gazdag malátás édességgel. Az észterek és az alkohol számottevő, enyhétől mérsékelt fűszeresség jellemzi. A malátaillat gazdag és erős, “müncheni-jellegű” is lehet gyakran karamelles, pirítós , és/vagy kenyeres aromákkal. A gyümölcsös észterek illata a magastól a mérsékelt alacsonyig terjed, mazsolás, szilvás, aszalt meggyes vagy fügés aromákat figyelhetünk meg benne. Fűszeres fenolok jelen lehetnek, de ezek általában borsos és nem szegfűszeges beütésűek. Az alkohol selymes, fűszeres, parfümös, alacsonytól mérsékelt intenzitású. A komlót általában nem érezni, de nagyon kevés nemeskomló aroma elfogadott. Nincs diacetil. Nincs sötét/pörkölt maláta aroma. Nincs erős alkoholos jelleg, nincsenek oldószeres aromák. Ha tartalmaz is hozzáadott fűszert, azt nem szabad kiéreznünk.
- **Megjelenés:** Mély borostyántól a mély rezes-barnáig terjedhet színe. A kategória nevében a sötét szó tehát nem azt jelenti, hogy barna vagy fekete, hanem hogy sötétebb mint a világos sörök. Hatalmas, sűrű, tartós hab, színe a krémszínűtől a világos cserszínűig terjed. Lehet tiszta vagy némileg homályos.



Erős belga sötét

- **Íz:** Az illatához hasonlóan az ízére is ugyanezeket tudjuk elmondani, mind a maláta, az észterek, a fenolok, az alkohol, a komló és a fűszeresség tekintetében. Mérsékelt malátás vagy édes íz. A befejezés változó, a trappista típusúak mérsékelt szárazak, szárazak, míg az apátsági változatok a közepesen száraztól az édesig terjednek. A keserűség alacsony, a malátás édességet így a magas alkoholtartalom egyensúlyozza ki. Az egyensúly érdekében általában az édesebb, testesebb változatok némileg keserűbbek. Általánosan elmondható, hogy inkább malátás, néhány enyhén keserű kivétellel. A sokszínű, összetett ízanyagoknak harmonikus egységet kell alkotniuk.
- **Kortyérzet:** Magas szénsav tartalom jellemzi, de nem lehet tőle savanykás (“acid bite”). Finom, de érezhető alkoholos melegség. A trappista verziók könnyűek, közepesen testesek, míg az apátsági jellegű sörök egészen testesek, krémeseek lehetnek.

Erős belga sötét

- **Összbenyomás:** Sötét, nagyon gazdag, összetett, nagyon erős belga sör. Gazdag, selymes, "veszélyes".
- **Megjegyzések:** Az autentikus trappitsa változatok szárazabbak, míg az apátsági jelleg édeskés, testes sörben nyilvánul meg. A keserű íz így az édesebb, magasabb fajsúlyú apátsági sörökben engedhető meg. Az árpaborhoz hasonló (pl.: Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) és a fűszeres, karácsonyi jellegű (pl.: N'ice Chouffe, Affligem Noël) sörök a különleges belga sör kategóriába kerüljenek, ne ide. Hagyományosan palackban érlelik.


Erős belga sötét

- **Összetevők:** A belga élesztőtörzsek magasabb szénláncú alkoholokat, észtereket és néha fenolokat termelnek. A főzővíz lehet lágy vagy kemény. Gyakran úgy érezzük, hogy ezekhez a sörökhöz sok és sokféle malátát használnak, de valójában néha egészen egyszerű a recept, a hozzáadott karamellizált, invertált cukrok és a különleges élesztő kelti ezt az érzetet. Általában belga pilzeni vagy pale maláta az alap, kap egy kis müncheni típusú malátát az íze miatt, míg a további malátakarakter a különleges belga malátákból ered. A hozzáadott cukor könnyebbé teszi és gyakran az ízében és színében is megjelenik, főleg a karamellizált típusok. Angol típusú komlók, nemeskomlók és Styrian Goldings a gyakori. Fűszereket nem tartalmaz, ha használunk is egy keveset az a háttérből növeli a sör komplexitását, nem érezni ki külön a sörből. Kerüljük az angol, amerikai kristály malátákat, más típusú édességet kölcsönöznek sörünknek mint a belga megfelelőik.

Erős belga sötét


- **Alap statisztika:**

OG:	1.075 – 1.110		
IBUs:	20 – 35	FG:	1.010 – 1.024
SRM:	12 – 22	ABV:	8 – 11%
- **Kereskedelmi példák:** Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation



Extra Special/Strong Bitter (angol pale ale)

- **Illat:** A komlóaroma a mérsékelt alacsonytól a mérsékelt magasig terjedhet, bármilyen komló elfogadott, de hagyományosan angol komlóból készül. Közepestől közepesen magas malátaillat, gyakran alacsonytól mérsékelt magas karamelles jelleggel, amely főleg a sötétebb verziókra jellemző. Közepesen alacsonytól közepesen magas gyümölcsös észterek. Nagyon kevés diacetil még elfogadható. Enyhe kénes, alkoholos másodlagos jegyek előfordulhatnak.
- **Megjelenés:** Színe az aranytól a mély rézszínűig terjed. Jótól tökéletes tisztaság.. Kevéstől mérsékelt, fehér, törthab. A kevés hab alacsony szénsavtartalom mellett fogadható el.



Extra Special/Strong Bitter (angol pale ale)

- **Íz:** Közepestől közepesen magas keserűség, melyet jól érezhető malátás ízek egyensúlyoznak ki. Mérsékelten alacsonytól erősig terjedő karamelles édesség figyelhető meg. A komlóíz a mérsékelttől a mérsékelten magasig terjed, bármilyen változat elfogadott, de hagyományosan földes, gyantás, virágos angol komlókat használnak. A komló keserűségnek és a komlóíznek jól észrevehetőnek kell lennie, de nem nyomhatja el teljesen a malátaízt. Kevés másodlagos malátaíz felütheti fejét (pl.: dió, keksz) Mérsékelten alacsonytól magas gyümölcsös észterek. Némi alkoholos íz és legfeljebb mérsékelten erős kénes/ásványi jelleg előfordulhat. Közepesen száraz, száraz utóíz. Nagyon kevés diacetil elfogadható.
- **Kortyérzet:** Közepesen könnyűtől közepesen testesig terjed. Alacsonytól mérsékelt szénsav, a bolti, üveges változatok általában szénsavasabbak. Erősebb verzióknál némi alkoholos melegséget érezhetünk, de nem lehet túl magas.

Extra Special/Strong Bitter (angol pale ale)

- **Összbenyomás:** Átlagos erősségűtől mérsékelten erősig terjedő angol ale. A komló és a maláta egyensúlya a kiegyensúlyozottól a némileg keserűig terjed. Fontos szempont az ihatóság; az amerikai ale-ekkel szemben a keserűkomlón van a hangsúly a komlóízekkel és komlóaromákkal szemben. Meglehetősen tág kategória, sokféle értelmezés lehetséges.
- **Megjegyzések:** Erősebb maláta és komlóízekkel találkozunk, mint a special, best vagy premium bitter esetében. A magasabb alkoholtartalmú példányoknál némi átfedés figyelhető meg az old ale -l, bár az erős bitterek világosabbak, keserűbbek. A Fuller's ESB egyedi, gazdag, összetett malátaprofillal rendelkezik, ami a kategória többi sörében nem található meg, a többi sör komlósabb, gyümölcsösebb. Ebből kifolyólag a bírónak a kategória söreit nem a Fuller's ESB -hez kell viszonyítaniuk. Néhány angol változatot kizárólag pale malátából készítenek, arany vagy nyári bitternek nevezik. Az üveges, főleg exportra szánt változatok általában magasabb alkoholtartalommal bírnak, mint a csapoltak. Az export verziók komlósabbak is, mint az Angliában csapolt bitterek, így nem mindig felelnek meg ezen kategória követelményeinek. Az angol „pale ale” elnevezés alatt általában egy premium, „export erősségű”, világos, keserű sörre gondolunk, ami nagy vonalakban megfelel a strong bitternek, pontosabban annak a palackozásra szánt változata némileg magasabb szénadtartalommal.

Extra Special/Strong Bitter (angol pale ale)

- **Összetevők:** Pale maláta az alap, enyhén pörkölt és/vagy kristály malátát, valamint a színe miatt nagyon kevés fekete malátát tartalmazhat. Hozzáadott cukor, kukorica vagy búza előfordulhat. Leggyakoribb az angol komló, de a világosabb verzióknál terjedőben vannak az amerikai és európai változatok is. Karakteres angol élesztő, a burtoni változatok középestől erősen szulfátos vízzel készülnek.

- **Alap statisztika:**

OG:	1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50	FG: 1.010 – 1.016
SRM:	6 – 18
ABV:	4.6 – 6.2%

Kereskedelmi példák: Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger, Anderson Valley Boont ESB, Avery 14'er ESB, Redhook ESB

Amerikai IPA

- **Illat:** Kiemelkedően intenzív komlóaroma, citrusos, virágos, parfümös, gyantás, fenyő és/vagy gyümölcsös karakterrel, ami az amerikai komlókból ered. Sok változat hidegkomlózott, amitől további füves jellege lehet, bár ez nem elvárás. Kevés tiszta malátás édesség előfordulhat a háttérben, de kevesebb, mint az angol megfelelőiben. Gyümölcsösség, akár az észterekből, akár a komlóból tetten érhető néhány változatban, de a semleges erjesztési karakterű is elfogadható. Egy kevés alkohol észrevehető.
- **Megjelenés:** A szín a középaranytól a közepesen vöröses rézszingig terjedhet, néhány változat narancsos beütésű is lehet. Tisztának kell lennie, bár a szűretlen, hidegkomlózott verziók lehetnek egy kicsit zavarosak. Jó habtartósság, fehér, törtfehér színnel.

Amerikai IPA

- **Íz:** A komlóíz a közepestől a magasig terjed, és amerikai komlókaraktert ad, citrusos, virágos, gyantás, fenyős ízzel, vagy gyümölcsös jelleggel. A közepesen erőstől a nagyon erős komlókeserűség jellemzi, de a maláta háttér jól támogatja a komlókeserűséget. Alacsonytól közepes malátásság, általában tiszta maláta édességgel, de kevés karamell vagy piritós jellegű elfogadható. Nincs diacetil. Kevés gyümölcsösség elfogadható, de nem szükséges. A keserűség elidőzhet az utóízben, de nem lehet tolakodó. Közepesen száraz, száraz befejezés. Kevés tiszta alkoholíz észrevehető az erősebb verziókban. A hordóíz nem megfelelő a stílusnak. Lehet enyhén kénes, de a legtöbb példányra ez nem jellemző.
- **Kortyérzet:** Bársonyos, közepesen könnyűtő közepesen testesig terjed, nélkülözve a komlóból eredő fanyarságot. A közepes, vagy kicsit magasabb szénsavasság egy összességében száraz befejezést kölcsönöz a malátás édesség jelenlétében. Kevés finom alkoholos melegség érezhető az erősebb verziókban. A testessége általában gyengébb az Angol társakénál.

Amerikai IPA

- **Összbenyomás:** Egy határozottan komlós és keserű, mérsékelten erős amerikai világos ale.
- **Történelem:** A történelmi angol stílus amerikai változata, amerikai összetevőkkel és amerikai gondolkodással főzve.
- **Összetevők:** Világos pale maláta (jól átalakított és alkalmas az egylépéses máslásra); amerikai komlók; amerikai élesztők, amik tiszta, enyhén gyümölcsös profilt adnak. Általában alacsonyabb hőmérsékleten készül a jó erjeszthetőség érdekében. A víz változik a lágytól a közepesen szulfátosig. Az észrevehetően rozsos változatokat (“RyePA”) a Speciális sörök kategóriájába kell nevezni.

Amerikai IPA

- **Alap statisztika:** **OG:** **1.056 – 1.075**
IBUs: 40 – 70 **FG:** 1.010 – 1.018
SRM: 6 – 15 **ABV:** 5.5 – 7.5%

- **Kereskedelmi példák:** Bell's Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Ottin', Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder's Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA



Düsseldorfi Altbier

- **Illat:** Tiszta, mégis erőteljes és összetett aroma, gazdag malátával, nemeskomlóval és visszafogott gyümölcsészterekkel. A maláta jelleget a német alap maláták határozzák meg. A komlóillat a mérsékelttől a nagyon alacsonyig terjedhet, lehet borsos, virágos, vagy parfümös karakterű, ami nemeskomlókból eredhet. Nem diaceties.
- **Megjelenés:** Világos borostyántól a narancs.bronzon át egészen a mély rézszínig terjedhet a színe, de a barna előtt megáll. Tükrös tisztaság (szűrt is lehet). Vastag, krémes, hosszantartó törtfehér hab.

Düsseldorfi Altbier

- **Íz:** A határozott keserűséget jól egyensúlyozza az erős, mégis tiszta, ropogós maláta karakter. A malátás jelleget visszafogja a mérsékelt magas, magas erjedtségi fok, de mégis gazdag, komplex maláta ízek maradnak. Kevés gyümölcsészter túlélheti a hosszú ászokolást. Egy hosszantartó, közepesen száraz, száraz, keserédes vagy mogyorós befejezés együttesen tükrözi a komlókeserűséget és a maláta komplexitást. A nemeskomló íz mérsékelt, vagy alacsony. Nincs pörkölt maláta íz vagy fanyarság. Nem diaceties. Néhány élesztőtörzs hoz egy kis kénes jelleget. Egy kevés ásványos karakter szintén megjelenhet a befejezésben, de nem jellemző. A valós keserűségi szintet néha elfedi a magas malátásság, a keserűséget alacsonynak és mérsékeltnek is érezhetjük, ha a befejezés nem nagyon száraz.

Düsseldorfi Altbier

- **Kortyérzet:** Közepesen testes. Bársonyos. Közepes, közepesen magas szén-dioxid. Kevés fanyarság elfogadható. A nagyon gazdag ízei ellenére naponta fogyasztják az otthonának számító düsseldorfi kocsmákban.
- **Összbenyomás:** Jól kiegyensúlyozott, kesrű, mégis malátás, tiszta, bársonyos, jól leerjesztett borostyán színű német ale.
- **Történelem:** Düsseldorf tradicionális söre az “Alt”, neve a régifajta sörökre utal (felső erjesztés), ami általános volt az ászok sörök elterjedése előtt. Megelőzi az alsó erjedésű élesztők feltalálását, habár sok tulajdonságában hasonlít az ászok sörökre. A kategória legjobbjai az “Altstadt” (óváros) régióban található Düsseldorfban.

Düsseldorfi Altbier

- **Megjegyzések:** Egy keserű sör gazdag malátassággal egyensúlyozva. Alacsony ale hőmérsékleten (15-18 °C) erjesztik, majd hidegen ászokolják, annak érdekében, hogy a többi felsőerjesztésű sörhöz képest tiszta, bársonyos érzetű legyen. A különböző variációk közül a Sticke (titok) egy kicsit erősebb, sötétebb, gazdagabb, és összetettebb, mint a tipikus altok. A keserűség elmegy 60 IBU-ig, általában hidegkomlózott és hosszabb ideig ászokolt. A Münster alt jellemzően alacsonyabb alkoholtartalmú, savanykás, világosabb (arany), és jelentős mennyiségű búzát is tartalmaz. A Sticke és a Münster altokat a speciális kategóriában kell indítani.
- **Összetevők:** A recept változó, de általában német alap malátákat (pilzeni, müncheni) tartalmaz, egy kevés kristály, csokoládé és/vagy fekete malátával a színe miatt. Alkalmanként kevés búza is lehet benne. Hagyományosan Spalt komlót használnak, de más nemeskomlók is elfogadottak. Mérsékelten karbonátos víz. Tiszta, magas erjesztésű, felső erjedésű élesztő. Lépcsős, vagy dekokciós másolás a tradicionális.

Düsseldorfi Altbier

- **Alap statisztika:** **OG:** 1.046 – 1.054
IBUs: 35 – 50 **FG:** 1.010 – 1.015
SRM:11 – 17 **ABV:** 4.5 – 5.2%
- **Kereskedelmi példák:** Altstadt brewpubs: Zum Uerige, Im Füchschen, Schumacher, Zum Schlüssel; other examples: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt

Német búzasör

- **Illat:** Mérsékelttől az erősig terjedő fenolok (általában szegfűszeg) és gyümölcsös észterek (általában banán) jellemzik. Az észterek és a fenolok egyensúlya változó, de a legjobb német búzasörökben nagyjából egyforma mértékben vannak jelen és meglehetősen intenzívek. Nemeskomló aroma legfeljebb alacsony. Könnyűtől mérsékelt búza aroma (kenyeres, gabonás karakterű) jellemzi, de más malátaaroma nem elfogadható. Nincs diacetil vagy DMS. Nem szükséges, de elfogadható a könnyű, citrusosan kesernyés illat, alacsonytól mérsékelt vanília aroma és/vagy enyhe rágógumi illat. Ezek közül egyik sem lehet erős, domináns, de gyakran növelik a sör komplexitását, kiegyensúlyozottságát.
- **Megjelenés:** Színe a világos szalmától a nagyon sötét arany színűig terjed. Nagyon vastag, hosszan tartó fehér hab jellemzi. A búza magas fehérjetartalma a szűretlen búzasört kissé zavarossá teszi, a zavarosság mértéke változó. A szűretlen (“mit hefe”) változat az élesztőtől is zavaros, ezt fogyasztás előtt fel kell keverni. A szűrt (“krystal”) változatban nincs élesztő, kristálytiszt.

Német búzasör

- **Íz:** Alacsonytól mérsékelten erős, banános, szekfűszeges ízek jellemzik. Az észterek és a fenolok egyensúlya változó, de a legjobb német búzasörökben nagyjából egyforma mértékben vannak jelen és meglehetősen intenzívek. Nem kötelező, de a nagyon enyhétől a mérsékeltig terjedő vanília karakter, és/vagy alacsony rágógumis jegyek is kihangsúlyozhatják a banános ízeket, édességet, kerekiséget, de sem a vaníliás, sem a rágógumis jelleg nem dominálhat. Lágy, némileg kenyeres, gabonás tónusokkal bíró búzamaláta íz és az enyhén édeskés pilseni maláta íz egészíti ki az észtereket, fenolokat. A komlóíz legfeljebb nagyon alacsony, a komlókeserűség a nagyon alacsonytól a mérsékelten alacsonyig terjed. Gyakori az élesztőből és a magas szénsavtartalomból eredő kesernyés, citrusos jelleg. Kerek ízek viszonylag száraz befejezéssel. Nincs diacetil, nincs DMS.
- **Kortyérzet:** Közepesen könnyűtől a közepesig terjedő test; nem lehet nehéz. A felkavart élesztő növelheti a testesség érzetét. A búza nagyszerű, habos, krémes, telt érzetet kelt amely a sok szénsavtól enyhén csípősen végződik. Pezsgős.

Német búzasör

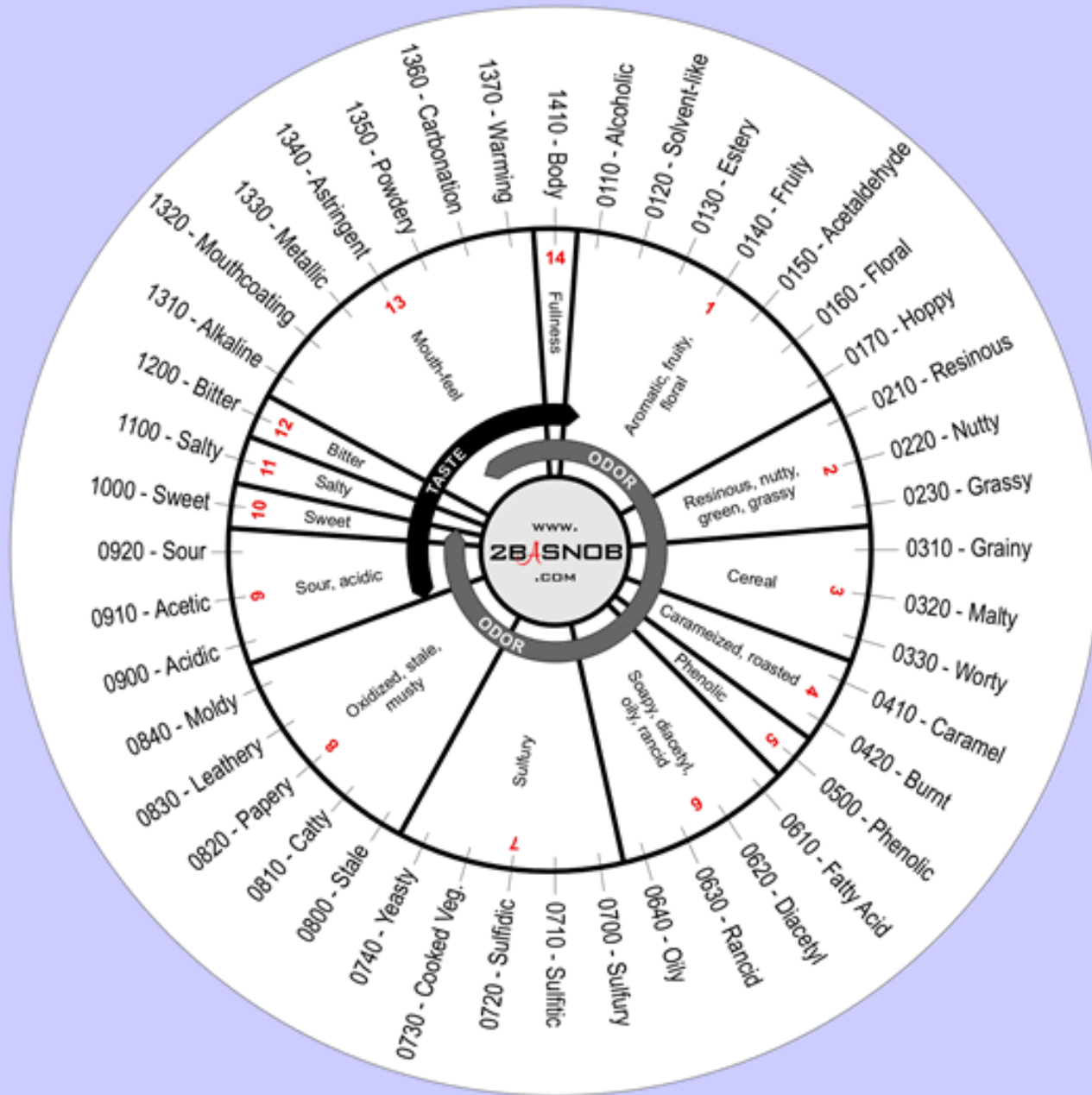
- **Összbenyomás:** Egy világos, fűszeres, gyümölcsös búzasör.
- **Megjegyzések:** Frissítő sör, melyet enyhén komlóznak és amely meglehetősen egyedi, banános, szekfűszeges karakterrel rendelkezik. Nem érdemes sokáig érlelni, mert gyorsan veszít minőségéből; frissen, fiatalon fogyasszuk. A szűretlen verziót felkavart élesztővel, a szűrtet kristálytisztán szervírozzák. A szűretlen verzió általában gyümölcsösebb, kevésbé fenolos mint a szűrt.
- **Összetevők:** A német törvényeknek megfelelően legalább fele arányban búzamaláta alkotja amely néha a 70%-ot is meghaladja, a többi pilzeni maláta. A hagyományos dekokciós eljárásnak köszönhetően a kellő testességet az édeskés íz kialakulása nélkül éri el. A német búzaélesztő tipikus fűszeres, gyümölcsös karaktert kölcsönöz a sörnek, de túl magas erjedési hőmérséklet esetén ezek egyensúlya megbomolhat, nemkívánatos mellékízek keletkezhetnek. Kis mennyiségű nemeskomlótól némi keserűséget kaphat.

Német búzasör

- **Vital Statistics:** **OG:** **1.044 – 1.052**
IBUs: 8 – 15 **FG:** 1.010 – 1.014
SRM: 2 – 8 **ABV:** 4.3 – 5.6%
- Kereskedelmi példák: Weihenstephaner Hefeweissbier, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Eisenbahn Weizenbier

THE MEILGAARD BEER FLAVOR WHEEL

BY DR. MORTON MEILGAARD



Sörök jellemzése

- **1. Aromás, illatos, gyümölcsös, virágos (illat)**

0110 Alkoholos

0120 Oldószer-szerű (műanyag, konzervdoboz-bélés, lakk)

0130 Észteres (banán, alma)

0140 Gyümölcsös (citrus féle, bogyós gyümölcs, dinnye, egyéb gyümölcsök)

0150 Acetaldehid

0160 Virágos (rózsa, parfüm, vanília)

0170 Komlós

- **2. Gyantás, diós, zöld, füves (illat)**

0210 Gyantás (fűrészpor, gyanta, cédrus, fenyő, luc, fűszeres fa)

0220 Diós (brazil dió, mogyoró, dió, kókusz, sherry-szerű)

0230 Füves (frissen vágott fű, szalma)

- **3. Gabona (illat)**

0310 Gabona mag (nyers gabona, héj-szerű, kukorica, dara, liszt)

0320 Malátás

0330 Cefrés (friss-sörlé aroma)

Sörök jellemzése

- **4. Karamellizált, pörkölt (illat)**
 - 0410 Karamell (karamell, tejkaramella, szirup, melasz)
 - 0420 Égett (égetett cukor)
- **5. Fenol (illat)**
 - 0500 Fenol (perzselt, kórház-szerű, gyógyszeripar, bakelit)
- **6. Szappanos, zsíros, diacetil, olajos, avas (illat)**
 - 0610 Zsírsav (faggyús, kecskeszagú, sajtos)
 - 0620 Diacetil (vaj, tejkaramella)
 - 0630 Avas (avas vaj)
 - 0640 Olajos (növényi olaj, benzin, gépolaj)
- **7. Kénes (illat)**
 - 0700 Kénes (rothadt tojás)
 - 0710 Szulfitos (égetett-gyufa, folytó, égett gumi)
 - 0720 Szulfidos (szennyvíz, földgáz)
 - 0730 Főtt növény (szétfőtt zöldség, főtt kukorica)
 - 0740 Élesztős (friss élesztő, húsos)

Sörök jellemzése

- **8. Oxidált, áporodott, dohos/penészes (illat)**
 - 0800 Állott (régi sör)
 - 0810 Macska (bűzös)
 - 0820 Papírszerű (karton)
 - 0830 Bőrszerű
 - 0840 Penészes (nedves pince, vizes föld)
- **9. Savanyú, savas (illat, íz)**
 - 0900 Savas (csípős, éles)
 - 0910 Ecetes (ecet)
 - 0920 Megsavanyodott (tej, savanyú tej)
- **10. Édes (illat, íz)**
 - 1000 Édes
- **11. Sós (íz)**
 - 1100 Sós
- **12. Keserű (íz)**
 - 1200 Keserű

Sörök jellemzése

- **13. Kortyérzet**

1310 Lúgos

1320 Bevonó

1330 Fémes (érmék, tintás, vas, rozsdás víz, ónos)

1340 Összehúzó (fintort kiváltó, csersavas, fanyar)

1350 Porszerű (poros, meszes, szemcsés)

1360 Széndioxid (lapos-alulszénsavas, gyöngyöző/túlélénk-túlszénsavas)

1370 Melegítő (fűszeres, alkoholos, borszerű)

- **14. Teltség**

1410 Test (vékony, lágy/kellemes, telt, viszkózus, krémes)

A bírálati rendszer & az értékelőlap

A szöveges értékelésnek tartalmaznia kell:

- Az érzékszervi tulajdonságok teljes leírását és azok viszonyulását a stílus leírásához.
- Olyan megjegyzéseket, amik építő jellegűek és tükrözik a főzési, erjesztési, palackozási és kezelési folyamatokban lévő jártasságunkat.
- Arra vonatkozó információkat, hogy a nevező miképpen javíthatja a nevezett sörét.
- Építő visszajelzést és bátorítást a versenyzőnek.

A szöveges értékelés NE tartalmazza:

- Feltételezéseket a főzési eljárásra vagy alkotókra, anélkül, hogy úgy kezdenénk a mondatot: „Ha ...-t használtad...” vagy „Használtál-e ... ?”
- Megfeddő, udvariatlan és/vagy hamis megjegyzéseket.



<http://www.bjcp.org>

Pontozólap

II. Házisörfőzők Nemzetközi Versenye



<http://www.elsosor.hu>

Pontozó neve: _____

Pontozó email címe: _____

BJCP azonosító: _____

Kategória #: _____ Alkategória (a-f): _____ Sorszám #

Alkategória neve _____

Izhibák, mellékízek (megjelölendő)

- Acetaldehid** – Zöldalma-szerű íz, illat.
- Alkoholos** – Illatában és ízében érezni az alkoholt, úgynevezett alkohol-melegséget tapasztalunk.
- Csersavas, fanyar** – Durva, fanyar íz ami összehúzza a szánkat. Túl száraz utóíz. Durva, nyers gabonás ízek, tanninok.
- Diacetil** – Vajás, tejkaramellás, "mikros" pattogatott kukoricára hasonlító íz és aroma.
- DMS (dimetil szulfid)** - Főtt vagy konzerves kukoricára hasonlító, édeskés íz és illat.
- Dohos** – Romlott, dohos, penészes ízek és illatok.
- Élesztős** – Kenyeres, kénes, élesztős illatok, ízek.
- Észteres** – Észterek keltette íz, illat (gyümölcsös, rózsás)
- Fenolos** – Fűszeres (szekfűszeg, bors), füstös, műanyag és/vagy gyógyszeres ízek, illatok.
- Fényíz** – Égett autógumi, görény.
- Fű** – A frissen vágott fű vagy a zöld falevelek illata, íze.
- Fémíz** – Ón, réz, vas, fémpenz.
- Oldószeres** – Magasabb szénláncú alkoholok (kozmaolaj) ízei és illatai. Acetonra és körömlakk lemosóra emlékeztető illatok.
- Oxidáció** – Dohos, boros, sherrys, papíros vagy ázott kartonpapír jellegű íz és illat.
- Savanyú, ecetes** – Fanyar íz és illat. Lehet tejsav baktérium okozta éles, tiszta savanyúság vagy pedig ecetes jellegű.
- Kénes** – Zártojtás vagy égő gyufa illata.
- Növényi** – Főtt, konzerv vagy rothadó növényi ízek és illatok (káposzta, hagyma, zeller, spárga stb...)

Illat _____ / 12
Megjegyzések a malátával, komlóval, élesztővel és egyéb illanyagokkal kapcsolatban.

Megjelenés _____ / 3

Megjegyzések a sőr színével, tisztaságával, habjával kapcsolatban

Íz _____ / 20

Megjegyzések a malátával, a komlóval, az erjedés melléktermékeivel, a sőr egyensúlyával, utóízével és egyéb ízkomponenseivel kapcsolatban

Kortyérzet _____ / 5

Testesség, szénsavtartalom, alkohol-melegség, krémesség, stb...


Összbenyomás _____ / 10

Véleményünk a sörrel, tanácsok, javaslatok a sörfőző számára

Összpontszám: _____ / 50

Szenzációs	(45-50)	A világ legjobb serei közé tartozik.
Nagyszerű	(38-44)	Jó példája típusának, apróbb módosításokat igényel.
Nagyon jó	(30-77)	Általában megfelel a típusának, apróbb hibái vannak.
Jó	(21-29)	Hányomnak a típus védjegyei és/vagy kisebb hibái vannak.
Még itható	(14-20)	Hibás és főbb típusbeli eltérései vannak. Kellően.
Problémás	(0-13)	Komoly hibái vannak, az ichtóság határát súrolja.

	Mennyiben felel meg típusának?				
Klasszikus példája	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nem felel meg
	Technikai megvalósítás				
Hibátlan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Komoly hibái vannak
	Még egyet?				
A receptjét is kérem!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Köszönöm, ez is elég volt...



A bírálatokhoz sörönként ~15 perc kell, de mindenki haladjon a saját tempójában

A GYAKORLAT



SRM/Lovibond	Example	Beer color	EBC
2	Pale lager		4
3	German Pilsener		6
4	Pilsner Urquell		8
6			12
8	Weissbier		16
10	Bass pale ale		20
13			26
17	Dark lager		33
20			39
24			47
29	Porter		57
35	Stout		69
40			79
70	Imperial stout		138

Hogyan bíráljunk sört?

1. Töltsd fel a szükséges információkat az értékelő táblázat fejlécébe.
2. Körkörös mozdulatokkal keverd meg a sört a pohárban. *Azonnal* szagolj bele a pohárba, így az összes illatot el tudod kapni. Hosszan, mélyen szívod be, vagy röviden, keveseket szippants. Amelyikkel jobban meg tudod állapítani az illatokat. Csak az a fontos, hogy legyél következetes, minden sörnél ugyanúgy jársz el.
3. Írd le a kezdeti észlelt illatokat. Figyelj oda minden szempontra: maláta, komlók, észterek és más ízek. Bizonyosodj meg róla, hogy bizonyos jellemzők érezhetőek (vagy a hiányuk), amik a stílushoz tartoznak. Pl. Német búzasörnek banán észter és szegfűszeg fenolos jellegűnek kell lennie.
4. Menj tovább a megjelenésre: figyeld meg a sör színét; próbáld meg megfogalmazni a színét (arany, sárga, barna, rézszínű, fekete, stb.) és vedd össze a stílus elvárásaival. Figyeld meg a sör tisztaságát: felhős, zavaros, tiszta, gyöngyöző, opálos. Ismét, mit ír elő a stílus? Végül figyeld meg a habot: szín, buborékok mérete, tartósság. Sokáig megmarad, vagy hamar összeesik?
5. Most kóstold meg a sört. Először szerezz benyomást az első kortyból, majd hagyd, hogy elidőzzön a szádban, mielőtt lenyeled. Figyeld meg a befejezést (amint nyeled) és az utóíz (néhány másodperccel később). Figyelj oda a szempontokra: maláta, komló, erjedés jellemzői, egyensúly, befejezés/utóíz és egyéb íz jellemző. Az ízeken belül próbáld meghatározni a maláta, a komlók, az észterek (ha van) típusát. Vedd észre a DMS, diacetil, vagy más jellemzők, mint oxidáció, savanyúság, édesség, oldószeres íz, stb. jelenlétét, vagy hiányát. Ha jelen vannak, kellene-e, hogy legyenek? Figyeld meg az egyensúlyt az elejétől a végéig, egészen az utóízig. A legjobb sörök végig egyensúlyban maradnak.
6. Menj tovább a kortyérzetre; vizsgáld meg a sör testességét (vékony, vizes, közepes, telt, vastag), a szén-dioxid mennyiségét, az alkoholmelegséget, fanyarságot, vagy egyéb érzetet. Bizonyosodj meg róla, hogy a tulajdonság a stílusnak sajátossága-e.
7. Az összbenyomás részben add meg az általános véleményedet a sörrel.

Számos fontos dolog van, amit az egész bírálat során észben kell tartani. Először is próbáld elkerülni a negatív véleményeket. Magadban a sör pozitív tulajdonságait hangsúlyozd, még akkor is, ha szörnyű a sör.

A pontozásra két fő módszer van: felülről lefelé, vagy az alulról felfelé. A felülről lefelé azt jelenti, hogy először eldöntöd, hogy mi a sör összpontszáma, majd az egyes szekciókat annak megfelelően pontozod, hogy kijöjjön az összpontszám. Az alulról felfelé módszernél a szekciók pontszámait döntöd el először és a végeredményt egyszerűen összeadod.

Bármelyik módszert választod is, a pontszámoknak a véleményedet kell tükröznie.

A pontozólapnak teljes egészében kitöltöttnek, befejezettnak kell lenni.

Végül, de nem utolsósorban, egy jó sörértékelésnek az érzékszervi tulajdonságokon kell alapulnia. A bírálat alatt tartsd meg a véleményedet magadnak, és úgy bírálj, hogy a véleményedet bármikor meg tudd védeni.