

# SÖR ÉRTÉKELŐ LAP



Sör neve:  
Minőségét megőrzi:  
Vásárlás helye:

<http://www.bjcp.org>



<http://www.elsosor.hu>

Pontozó neve:  
BJCP azonosító:  
Pontozó email címe:

Kategória #: \_\_\_\_\_ Alkategória (A-F): \_\_\_\_ Dátum: \_\_\_\_\_

Alkategória neve: \_\_\_\_\_

## Sörhibák (megjelölendő)

**Acetaldehid** – Zöldalma-szerű illat és íz.

**Alkoholos** – Illatában és ízében is érezni az alkoholt, melegítő hatását az etanolnak és a magasabb rendű alkoholoknak (úgynevezett alkohol-melegséget tapasztalunk). Néha csípősként jellemezhetjük.

**Csersavas, fanyar** – Durva, fanyar íz, ami összehúzza a száinkat, esetlegesen száraz utóíz. Durva, nyers gabonás ízek, gabona héjból származó tanninok.

**Diacetil** – Mesterséges vajás, tej-karamellás, "mikros" pattogatott kukoricára hasonlító íz és aroma. Előfordulhat, hogy a nyelven csúszós érzetet kelt.

**DMS (dimetil szulfid)** – Főtt vagy konzerves kukoricára hasonlító, édeskés íz és illat.

**Észteres** – Észterek keltette íz, illat (gyümölcsös, rózsás).

**Füves** – A frissen vágott fű vagy a zöld falevelek illata, íze.

**Fényíz** – Égett autógumi, görény.

**Fémíz** – Ón, fémpénz, réz, vas vagy vér-szerű íz.

**Dohos** – Romlott, dohos, penészes ízek és illatok.

**Oxidáció** – Dohos, boros, ázott kartonpapír, papír jellegű vagy sherry-szerű íz és illat, illetve ezek kombinációja.

**Fenolos** – Fűszeres (szegfűszeg, bors), füstös, műanyag, műanyag öntapadós szalag és/vagy gyógyszeres (klorofenolos) ízek, illatok.

**Oldószeres** – Magasabb szénláncú alkoholok (kozmaolaj) ízei és illatai. Acetonra (körömlakk lemosóra), lakkhígítóra emlékeztető illatok.

**Savanyú/savas** – Fanyar íz és illat. Lehet tejsav baktérium okozta éles, tiszta savanyúság vagy pedig ecetsav baktérium okozta ecetes jellegű.

**Kénes** – Záptojás vagy égő gyufa illata.

**Növényi** – Főtt, konzerv vagy rothadó növényi illatok és ízek (káposzta, hagyma, zeller, spárga stb...)

**Élesztős** – Kenyeres, kénes vagy élesztő-szerű illatok, ízek.

**Illat** \_\_\_\_\_ / 12

Megjegyzések a malátával, komlóval, élesztővel és egyéb illatanyagokkal kapcsolatban.

**Megjelenés** \_\_\_\_\_ / 3

Megjegyzések a sör színével, tisztaságával, habjával kapcsolatban (habtartósság, szín, textúra).

**Íz** \_\_\_\_\_ / 20

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

**Kortyérzet** \_\_\_\_\_ / 5

Megjegyzések a testességgel, a szénsavtartalommal, az alkohol-melegséggel, a krémességgel, a csersavassággal/fanyarsággal kapcsolatban és egyéb érzettel a szájpadról.

**Összbenyomás** \_\_\_\_\_ / 10

Véleményünk a sörrel, tanácsok, javaslatok a sörfőző számára.

**Összpontszám:** \_\_\_\_\_ / 50

ÉRTÉKELÉSI ÚTMUTATÓ	Szenzációs (45-50)	A világ legjobb sörei közé tartozik.
	Nagyszerű (38-44)	Jó példája stílusának, apróbb módosításokat igényel.
	Nagyon jó (30-37)	Általában megfelel a stílusának, apróbb hibái vannak.
	Jó (21-29)	Hiányoznak a stílus védjegyei és/vagy kisebb hibái vannak.
	Még iható (14-20)	Hibás és főbb stílusbeli eltérései vannak. Kellemetlen.
	Problémás (0-13)	Komoly hibái vannak, az ihatóság határát súrolja.

Mennyiben felel meg stílusának?	
Klasszikus példája	Nem felel meg
Technikai megvalósítás	
Hibátlan	Komoly hibái vannak
Még egyet?	
A receptjét is kérném!	Köszönöm, ez is elég volt...