



ŚLĄSKI  
ODDZIAŁ TERENOWY

# Konkurs Piw Domowych

SILESIA BEER FEST

Katowice

27-09-2015



## ZBIORCZY ARKUSZ OCENY

Piwo finałowe

Kategoria: **SAISON**

### 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-popcomu, 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, przejrzatego 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, zgnitych jaj (siarkowodór), odpalonej zapalki (dwutlenek siarki) lub para (merkaptan).
- Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.

**Aromat\*:** 8 /14

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Wyraźne aromaty chmielowe (cytrusy), w tle lekkie fenole

**Wygląd\*:** 3,75 /6

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

Obfita, grubo pęcherzykowa piana, opada w stosunkowo szybkim tempie, jasno żółta barwa, lekkie zmętnienie

**Smak\*:** 9,25 /18

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

Dominujące akcenty chmielowe (cytrusy), na dalszym planie przyprawowe posmak, do tego akcenty owocowe

**Goryczka\*:** 3,25 /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

Średnio intensywna, nieco zalegająca

**Odczucie w ustach\*:** 4,5 /6

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

Wysycenie na średnim poziomie, umiarkowanie niska pełnia smaku,

**Ogólne wrażenie\*:**

Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.

Zamieść wskazówki mogące posłużyć do jego ulepszenia.

Balans zbyt przesunięty w stronę goryczki, niemniej jednak przyjemne w odbiorze i dobrze pijałne piwo, bez większych wad. Popraw pianaść (sugerowałbym odrobinę więcej siodu pszenicznego).

**Suma punktów: 28,75 /50**

**Interpretacja punktacji:**

50-46 Wzorowe	39-32 Dobre	21-14 Stabe
45-40 Bardzo dobre	31-22 Poprawne	< 14 Bardzo stabe

\*oceniaj zgodnie z wymogami stylu

- Ściągające** – cierpkie, garbnikowe, zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku; ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- Ułlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i smaków: koci, piwniczny, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- Zjełczale** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.