



Degustační formulář

Cechovní hodnoty

Jméno hodnotitele

Číslo vzorku

0-11 Gracys

Vzdělání / kurz

☐ Rada

☐ BJCP

☐ jiné

Druh piva (ideálně BJCP kategorie, případně slavné)

2je 7mupla strogy Ale

Aroma

Popište aroma piva: slad, chmel, estery,
a další aroma tvořící látky

ovocná (dřev), 2t. melon
karamel
karamel

12 / 12

Popis (hodící se zaškrtněte)

☐ Acetaldehyd – zelené jablko, aroma a chuť

☐ Alkoholový – aroma a chuť, hloupý alkohol,
případně vyšší alkoholy

☐ Svěravý – svravnost, hříbnost, celost na jazyku
(línání apod.)

☐ Diacetyl – máslo, aroma a chuť

☐ DMS (dimethylsulfid) – vařené nebo
konzervované kukuřice, aroma a chuť

☐ Esterový – ovocné estery

☐ Travnatý – čerstvě nasekaná tráva

☐ Skunkový – oxidační skunk

☐ Kovový – železitá a kovová pachutí

☐ Plesnivý, zatuchlý

☐ Oxidační – vlhký karton, popel, cherry chuť
a vůně

☐ Chlorfenoly – plastový, medicínální

☐ Ředidlo – vyšší alkoholy, aroma acetonu
a lak na nehty

☐ Kyselý

☐ Sira/Sulfan – žuklá vejce

☐ Zeleninový – vařené nebo konzervované
zelenina, celá kapusta atd.

☐ Kvasnicový – chlebovitost, kvasnicovost

Vzhled

Popište barvu, čírost, pěnu

3 / 3

Chuť

Popište chuť: slad, chmel, prokvašení, vyváženost,
dodací a další chutě charakteristické

sirupová, v ledce
másla

16 / 20

Pocit po napití v ústech

Popište tělo, nasycení, hloupost, kvašenost, svravnost
a další

hříbná, o celost

5 / 5

Celkový dojem

Popište celkový dojem z piva, zapíše náměty
na zlepšení a opravy

8 / 10

Celkem

49 / 50

Slovní hodnocení	Minima pro hodnot
Výjimečné	45–50
Výborné	38–44
Velmi dobře	30–37
Dobře	21–29
Uspokojivé	14–20
Špatné	00–13

Přesnost daného stylu	Mimo styl
Klasický exemplář	1 2 3 4 5
Zvládnutí procesu	1 2 3 4 5
Pocit	1 2 3 4 5
Vynikající	1 2 3 4 5

Zaškrtněte na škále od 1. do 5. kde 5 je nejhorší (jako ve škole).