



Degustační formulář

Cechovní hodnoty

Jméno hodnotitele

MONO

Vzdělání / kurz

Rada

BJCP

Jiné *pivní kurse. ce*

Popis (hodící se zaškrtněte)

Acetaldehyd – zelené jablko, aroma a chuť

Alkoholový – aroma a chuť, hřejivý alkohol, případně vyšší alkoholy

Svíravý – svíravost, hrubost, ostrost na jazyku (laníny apod.)

Diacetyl – máslo, aroma a chuť

DMS (dimethylsulfid) – vařená nebo konzervovaná kuličice, aroma a chuť

Estery – ovocné estery

Travnatý – čerstvě nasekaná tráva

Skunkový – oxidační, skunk

Kovový – železitá a kovová pachův

Plesnivý, zatuchlý

Oxidační – vlhký karton, papír, cherry, chuť a vůně

Chlorfenoly – plastový, medicínální

Ředidlo – vyšší alkoholy, aroma acetonu a laku na nehty

Kyselý

Síra/Sulfan – zluďká vejce

Zeleninový – vařená nebo konzervovaná zelenina, celer, kapusta atd.

Kvasnicový – chlebnatost, kvasnicovost

| Slovní hodnocení | |
|------------------|-------|
| Výjimečné | 45–50 |
| Výborné | 38–44 |
| Velmi dobré | 30–37 |
| Dobré | 21–29 |
| Uspokojivé | 14–20 |
| Špatné | 00–13 |

| Minima pro hodnotu | |
|--------------------|----|
| Velmistr | 40 |
| Mistr | 35 |
| Tovaryš | 30 |
| Učedník | 25 |

Číslo vzorku

NEBUNA
New England IPA

Druh piva (ideálně BJCP kategorie, případně slovně)

Aroma

Popište aroma piva, slad, chmel, estery a další aromatické látky

4 / 12

Citrony, grep, lehel obilí

Vzhled

Popište barvu, čírost, pěnu

2 / 3

*Barva hnědá okrová, pivo kleno
řeha bílá, bušková míra*

Chuť

Popište chuť, slad, chmel, prokvašení, vyváženost, dochuť a další chuťové charakteristiky

10 / 20

*ka úvod krátká syřenky, pak i hned
chmelová hořkost, káe výrazný grep,
citrony, lehká kyselost, tučná
ka jmelost, vyhraná obilnost
nejméně, jakže, do oca 1 min míř odstaví
kyselost míra, s průměrným rokem se
Pocit po napití v ústech*

Popište tělo, nasycenost, hřejivost, svíravost a další

2 / 5

*Tělo puokravění, nasycenost mírně
vyšší*

Celkový dojem

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

4 / 10

*Nejsem s to společně odhadnout
a identifikovat chyby. Jimak jen
mírně vyšší obilnost.*

Celkem

22 / 50

| Přesnost daného stylu | |
|-----------------------|---|
| Klasický exemplář | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5 Mimo styl |
| Zvládnutí procesu | |
| Bez vad | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5 Významné vady |
| Pocit | |
| Vynikající | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5 Ztráta času |

Zaškrtněte na škále od 1 do 5, Páří 5 je nejlepší (jako ve škole).

Vychází: formulář BJCP, doplněno na www.bjcp.org

Hodnotěn dle PL: 170/10

degustační: Monika Mořáková