



# Degustační formulář

## Cechovní hodnoty

**Technikovi Pilsnerce**

Jméno hodnotitele **Mouo**

Číslo vzorku

Druh piva (ideálně BJCP kategorie, případně slovně)

Vzdělání / kurz

- Rada
- BJCP
- jiné **пивоварен.чз.чз**

Popis (hodící se zaškrtněte)

- Acetaldehyd – zelené jablko, aroma a chuť
- Alkoholový – aroma a chuť, hřejivý alkohol, případně vyšší alkoholy
- Sviravý – svravnost, hrubost, ostrost na jazyku (jiný případ...)
- Diacetyl – máslo, aroma a chuť
- DMS (dimethylsulfid) – vařené nebo konzervované kukuřice, aroma a chuť
- Esterový – ovocné estery
- Travnatý – čerstvě nasáklá tráva
- Skunkový – ořechy, slunk.
- Kovový – železito a kovovo pachůl
- Plesnivý, zatuchlý
- Oxidační – vlnky karton, papír, cherry, chut a vůně
- Chlorfenoly – plastový, medicínalní
- Ředidlo – vyšší alkoholy, aroma acetonu a laku na nehty
- Kyselý
- Síra/Sulfan – žlutá vejce
- Zeleninový – vařena nebo konzervovaná zelenina, ořech, kapusta atd.
- Kvasnicový – chlebnatost, kvasnicovost

**Aroma**  
Popište aroma piva, slad, chmel, estery a další aromačtové látky

**5 / 12**

**Barva, hrubost, lehká máselná**

**Vzhled**  
Popište barvu, čistotu, pěnu

**3 / 3**

**Barva okrová, bíkal, pěna bílá, jemná, stabilní**

**Chuť**  
Popište chuť, slad, chmel, prokvašení, vyváženost, dochuť a další chutové charakteristiky

**10 / 20**

**Úvod banánový, lehká máselná, lehký ester hrubost, trochu ovocnosti, karamel**

**Pocit po napití v ústech**  
Popište tělo, nasycení, hřejivost, křemikost, svravnost a další

**3 / 5**

**Tělo prokvašení, nasycenost střední až lehká rodovost**

**Celkový dojem**  
Popište celkový dojem z piva, zapíjíte náměty na zlepšení a úpravy

**5 / 10**

**nebyť diacetyl a karamel prokvašení (ne nastupují alkohol), byly by to vlnky a hrubost pšenia.**

Celkem **26 / 50**

| Slovní hodnocení  | Minima pro hodnot |
|-------------------|-------------------|
| Výjimečné 45–50   | Velmistr 40       |
| Výborné 38–44     | Mistr 35          |
| Velmi dobré 30–37 | Čestník 30        |
| Dobré 21–29       | Učedník 25        |
| Uspokojivé 14–20  |                   |
| Špatné 00–13      |                   |

| Přesnost daného stylu |   |   |          |   |   |               |
|-----------------------|---|---|----------|---|---|---------------|
| Klasický exemplář     | 1 | 2 | 3        | 4 | 5 | Mimo styl     |
|                       |   |   | <b>X</b> |   |   |               |
| Zvládnutí procesu     |   |   |          |   |   |               |
| Bez vad               | 1 | 2 | 3        | 4 | 5 | Významné vady |
|                       |   |   | <b>X</b> |   |   |               |
| Pocit                 |   |   |          |   |   |               |
| Vynikající            | 1 | 2 | 3        | 4 | 5 | Zřetá žosa    |
|                       |   |   | <b>X</b> |   |   |               |

**Kapsal: Monika Matieka**