



Degustační formulář

Cechovní hodnosti

Jméno hodnotitele

Číslo vzorku

Vzdělání / kurz

Rada

BJCP

jiné

Druh piva (ideálně BJCP kategorie, případně slovně)

Aroma

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

/12

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 (taniny apod.)

Diacetyl – máslo, aroma a chuť

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

Esterový – ovocné estery

Travnatý – čerstvě nasekaná tráva

Skunkový – oxidační, skunk

Kovový – železitá a kovová pachuč

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 – žluklá vejce

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

Kvasnicový – chlebnatost, kvasnicovost

Vzhled

Popište barvu, čírost, pěnu

/ 3

Chuť

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

/20

Pocit po napití v ústech

Popište tělo, nasycení, hřejivost, krémovost, svíravost a další

/ 5

Celkový dojem

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

/10

Celkem

/50

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

Přesnost daného stylu						
Klasický exemplář	1	2	3	4	5	Mimo styl
Zvládnutí procesu						
Bez vad	1	2	3	4	5	Významné vady
Pocit						
Vynikající	1	2	3	4	5	Ztráta času

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