Dobre praktyki opisu i oceny piwa na arkuszu PSPD

Autor:
Bartosz Markowski

Luty 2017r.

Spis treści

Cele opisywania piwa	3
Opisywanie piwa	4
Rubryki arkusza	8
Wskazówki dla piwowara	16
Przyznawanie punktów	19
Metryczka eliminacyjna	20
Analiza przykładowych arkuszy	22

Cele opisywania piwa

Ocenianie i opisywanie piwa konkursowego, oprócz wyłonienia zwycięzcy, pełni także istotną rolę dostarczenia jak najbardziej wyczerpującej informacji zwrotnej dla piwowara. Sędzia podczas wypełniania arkusza powinien pamiętać, że nie robi tego dla siebie. Osoba, która wpłaciła wpisowe i zadała sobie trud wysłania piwa na konkurs, liczy na szczegółową ocenę piwa wraz z informacjami jak je poprawić. Można być świetnym sensorykiem i znawcą piwa, jednak umiejętności te stają się przydatne dla innych dopiero wtedy, kiedy wiedzę tę umie się odpowiednio przekazać. Arkusze powinny być zatem wypisane możliwie jak najbardziej kompleksowo i rzetelnie. Sędzia podpisując się pod arkuszem ręczy za niego swoim dobrym imieniem oraz dobrym imieniem całej społeczności sędziowskiej.

Dokument ten ma na celu przekazanie wszystkim sędziom i osobom zainteresowanym oceną piwa jak powinien wyglądać prawidłowo wypełniony arkusz oceny PSPD. Na co zwrócić szczególną uwagę, aby takie opisy tworzyć i uniknąć najczęściej popełnianych błędów.

Opisywanie piwa

Używaj przymiotników określających intensywność

Podczas opisywania piwa zawsze pamiętaj o używaniu przymiotników określających intensywność. Zdanie *“cytrusowy aromat chmielowy”* dostarcza o wiele mniej informacji niż *“wysoki cytrusowy aromat chmielowy”*. Najlepiej trzymać się pięciostopniowej skali:

Wysoki / Intensywny
Średnio wysoki
Średni
Średnio niski
Niski / Lekki

Słowo *“średnio”* można używać zamiennie ze słowem *“umiarkowanie”*. Użycie synonimów, na przykład *“subtelny”*, *“delikatny”* zamiast słowa *“niski”* jest dopuszczalne i może ubogacić opis pod względem literackim, jednak jest mniej precyzyjne.

Określając intensywność warto też odnieść się do ocenianego stylu. Dostarczy to więcej informacji piwowarowi. Przykładowo:

- Oceniając piwo w stylu AIPA, od którego oczekujemy intensywnego aromatu chmielowego, możemy napisać “*Umiarkowanie niski cytrusowy aromat chmielowy - za niski jak na styl”*.

- Oceniając piwo w stylu Russian Imperial Stout, od którego oczekujemy dużej treściwości, możemy napisać *“Średnio treściwe - za mało jak na styl”*.

- Oceniając piwo w stylu Witbier, od którego oczekujemy lekkości, możemy napisać *“Treściwość zbyt wysoka, ciężka, nie w stylu”*.

Używaj przymiotników precyzujących opis

Odnosząc się do danego smaku/aromatu powinno się użyć chociaż jednego, a najlepiej 2-3 przymiotników precyzujących opis. Wyrażenie *“aromat chmielowy”* dostarcza bardzo mało informacji. Kierując się zasadą z punktu pierwszego,

najpierw wypada określić intensywność aromatu. *“Wysoki aromat chmielowy”* jest już lepszym opisem. Jednak biorąc pod uwagę jak szerokie spektrum aromatów może dawać chmiel, przekazywana informacja nadal jest uboga. Należy więc zastanowić się jakie konkretnie aromaty chmielowe czujemy? W ten sposób możemy rozszerzyć opis do *“wysoki, cytrusowy, żywiczny aromat chmielowy”*, który dostarcza już całkiem sporo informacji.

Wyrobienie sobie odpowiednio bogatego słownictwa i umiejętność kojarzenia go z danymi aromatami jest oczywiście kwestią pewnego doświadczenia i obycia w ocenianiu piwa. Na początku z pomocą mogą przyjść najczęściej występujące deskryptory. Zostaną omówione w kolejnym rozdziale tego dokumentu.

Trzymaj się odpowiednich rubryk

Uwaga ta dotyczy głównie rubryk “Smak”, “Goryczka” i “Odczucie w ustach”, które często bywają mylone. Nie pisz w smaku o goryczce. Nie pisz w smaku o odczuciach ściągania czy rozgrzewania. Nie pisz w “Odczuciu w ustach”, że piwo jest słodkie. W kolejny rozdziale znajdziesz dokładny opis tego, co powinno się znaleźć w jakiej rubryce.

Odnoś się także do cech, których brakuje

W opisie piwa należy umieścić także rzeczy, których brakuje lub mogą występować, ale nie muszą. Przykładowo:

- Jeśli APA nie ma w ogóle aromatu chmielowego, trzeba napisać *“Brak aromatów chmielowych”*, gdyż jest to główna składowa stylu i ich brak jest dużym błędem.

- Oceniając czeskiego pilsnera, w którym lekki aromat diacetylu jest dopuszczalny, warto się do tego odnieść, nawet jeżeli go nie ma (w tym przypadku nie jest to oczywiście wadą).

- Jeśli oceniasz styl, w którym jakaś wada notorycznie występuje, warto zaznaczyć, kiedy jej nie ma i potraktować to jako pozytyw. Na przykład brak kwaśności octowej w piwie z dzikimi drożdżami.

- Podobnie jeśli oceniasz lagera, który jest bardzo poprawny technicznie i nie przejawia żadnej estrowości, warto napisać *“Bardzo czysty, lagerowy charakter bez estrów.”*

Opis powinien odzwierciedlać ocenę

Jeśli piwo otrzymuje mniejszą liczbę punktów, piwowar powinien wiedzieć za co. Jeśli piwo zdobywa w danej rubryce arkusza mniej niż górna jedna trzecia maksymalnych punktów (np. mniej niż 11-14 dla aromatu, szczegółowe omówienie punktów w rozdziale “Przyznawanie punktów”), zawsze z opisu powinno jasno wynikać dlaczego tak się dzieje. Tutaj znowu z pomocą przychodzi nam częste odnoszenie się do stylu i zaznaczanie co jest dobre, a co nie. Przykład:

Ocena aromatu piwa w stylu American Pale Ale.		
Źle	*Niska zbożowa słodowość, niski cytrysowy aromat chmielowy, wyraźne estry owocowe.*	Punkty: 5/14
Problem	*Sędzia od razu widzi co jest nie tak, ale piwowar niekoniecznie. Nie ma wymienionych żadnych wad, nigdzie nie jest napisane co jest nie tak. Opis wydaje się w porządku, a przyznano tylko 5 punktów. Dopiero po wzięciu do ręki opisu stylu można coś wywnioskować. Nie możemy od piwowara tego oczekiwać. Najlepiej założyć, że piwowar na piwie za bardzo się nie zna i wszystko precyzować.*	
Dobrze	*Niska zbożowa słodowość, niski cytrusowy aromat chmielowy - zdecydowanie za niski jak na styl, zbyt mocne estry owocowe.*	Punkty: 5/14

Nie poluj na wady

Opisuj piwo takim, jakie jest. Nie szukaj wad na siłę i nie zakładaj, że jakieś muszą się w nim znajdować. Jeśli czujesz coś na granicy autosugestii i sam nie jesteś pewien, czy masz rację, odpuść sobie pisanie tego na arkuszu. Po zakończonej ocenie nie dopisuj rzeczy, których nie czułeś tylko dlatego, że ich występowanie zasugerował bardziej doświadczony sędzia. Niewyczucie subtelnej wady nie jest powodem do wstydu. Wszyscy mamy inne progi wyczuwalności dla różnych związków.

Zawsze oceniaj piwo w odniesieniu do stylu

Przed sędziowaniem przypomnij sobie opis stylu, który sędziujesz. Jeśli nie czujesz się na siłach i nie spróbowałeś przynajmniej kilku przedstawicieli danego stylu, poproś szefa jury o przeniesienie do innej kategorii. Zawsze oceniaj piwo w odniesieniu do opisu dostarczonego przez organizatora konkursu.

Zwróć uwagę na kluczowe cechy opisywanego stylu i ich brak traktuj jako duże wady. Na przykład belgijski tripel nie może zostać wysoko oceniony, jeśli nie występują w nim typowe dla stylu estry i fenole, nawet jeśli nie przejawia on żadnych wad technicznych i jest smacznym piwem.

Zaznaczaj wady z lewej strony arkusza

Ale rób to, tylko jeśli faktycznie są one wadami w ocenianym stylu! Nie zaznaczaj owocowej estrowości w hefe-weizenie jeśli znajdujesz tylko pożądany w tym stylu octan izoamylu (aromat banana) na odpowiednim poziomie. Wady oznaczaj w trzystopniowej skali:

- 3 - dominuje
- 2 - przeszkadza
- 1 - w tle

Dobrą praktyką jest także podkreślenie konkretnego deskryptora z listy obok wad (po lewej stronie arkusza), jeśli wyczuwamy taki, jaki został wymieniony na liście.

Rubryki arkusza

W tym rozdziale zostaną omówione opisy, które powinny znaleźć się w kolejnych rubrykach arkusza PSPD. Zostaną podane przykładowe zwroty służące do stworzenia dokładnego opisu. Uwaga: tabelki nie wyczerpują listy wszystkich możliwych deskryptorów, ale przedstawiają jedynie te najczęściej używane.

Aromat

Aromat*: _____ **/14**

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Przy ocenie powinniśmy odnieść się do aromatów pochodzących ze składowych niemal każdego piwa, czyli słodu, chmielu i drożdży. Pozostała część opisu dotyczy cech charakterystycznych dla konkretnego stylu, zarówno tych, które występują, jak i tych, których brakuje.

Aromat (przykłady opisów)	
Słodowy	Zbożowy Chlebowy Biszkoptowy Karmelowy Herbatnikowy Tostowy Orzechowy Opiekany Suszonych owoców Słodkiej czekolady Gorzkiej czekolady Kakaowy Kawowy Palony Popiołowy
Chmielowy	Ziołowy Korzenny Kwiatowy Ziemisty Perfumowy Sosnowy Żywiczny Cytrusowy Owocowy Trawiasty
Estrowy	Bananowy Czerwonego jabłka Ananasowy Gruszkowy Pomarańczowy Morelowy Anyżowy
Fenolowy	Goździkowy Pieprzny Korzenny Stajenny Waniliowy Wędzony Plastikowy
Wędzony	Dymny Oscypkowy Szynkowy Torfowy
Inne	Alkoholowy Winny Likierowy Drewniany Kokosowy Migdałowy Drożdżowy

Aromat (przykłady opisów)	
Wadliwy (pamiętaj, że niektóre aromaty powszechnie uważane za wadliwe mogą być akceptowalne na określonych poziomach intensywności w niektórych stylach piw)	Zielonego jabłka (aldehydu octowego) Farby emulsyjnej (aldehydu octowego) Bimbrowy (alkoholi wyższych) Rozpuszczalnikowy (octanu etylu) Maślany (diacetylu) Kukurydzy z puszki (DMSu) Gotowany warzyw (DMSu) Metaliczny (jonów żelaza) Kwaśny (kwasu mlekowego) Octowy (kwasu octowego) Skunksowy (naświetlony) Sera pleśniowego (kwasu izowalerianowego) Zgniłych jaj (siarkowodoru) Zapałczany (dwutlenku siarki) Kanalizacyjny (merkaptanów) Apteczny (chlorofenolu) Stęchły (trichloroanizolu) Miodowy (utlenienia) Koci (utlenienia) Kartonowy (utlenienia) Wymiocin (kwasu masłowego) Fekalny (indolu) Spalonego mleka (autolizowy) Kozi (kwasu kaprylowego)

Wygląd

Wygląd*: _____ /6

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

W tej rubryce powinniśmy ocenić barwę piwa oraz jego pianę. Idealny opis zawiera w sobie wszystkie składowe wymienione w tabeli poniżej.

Barwa	
Barwa	Słomkowy Złoty Bursztynowy Miedziany Brązowy Czarny
Klarowność	Klarowne Opalizujące Mętne Błotniste Nieprzejrzyste

Piana	
Barwa	Biały Kremowy Beżowy Brązowy
Struktura	Zbita Gęsta Średnio gęsta Drobne pęcherzyki Duże pęcherzyki Podziurawiona
Obfitość	Bardzo obfita Obfita Średnio obfita Mało obfita Nie występuje
Trwałość	Bardzo trwała Trwała Średnio trwała Mało trwała Opada natychmiast

Smak

Smak*: _____ /18

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

Człowiek odczuwa jedynie kilka podstawowych smaków. Pozostałe (np. smak czekoladowy) to połączenia smaków i wyczuwanych retronosowo aromatów. Mimo tego, w tej rubryce należy opisać wszystkie cechy, które odczuwamy biorąc piwo do ust (oprócz goryczki i odczucia w ustach). Jest to więc połączone wrażenie smakowo-zapachowe, potocznie, skrótowo zwane smakiem. Posługujemy się zatem taką samą tabelką jak ta, która dotyczy aromatu. Należy jednak zwrócić jeszcze uwagę na balans i finisz.

Smak	
Balans	Słodowy Goryczkowy Zrównoważony
Finisz	Długi Krótki Możemy też tutaj użyć przymiotników związanych ze smakiem. Na przykład jeśli po przełknięciu na długo pozostaje nam w ustach wyraźnie czekoladowy posmak, można napisać “długi, czekoladowy finisz”.

Goryczka

Goryczka*: _____ /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

_____

_____

Oprócz oceny intensywności goryczki, bardzo ważnym elementem jest jej jakość i długość. Zawsze warto się odnieść do tych cech. Pochodzenie w domyśle jest chmielowe, ale warto zaznaczyć, jeśli jest inaczej.

Goryczka	
Intensywność	Wysoka Średnio wysoka Średnia Średnio niska Niska Brak
Długość	Krótka Zalegająca
Jakość	Przyjemna Łodygowa Szczypiąca Pikantna
Pochodzenie	Chmielowa Palona Fenolowa Alkoholowa

Odczucie w ustach

Odczucie w ustach*: _____ /6

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

W tej rubryce powinien znaleźć się minimalnie opis treściwości i wysycenia. Pozostałe przytoczone poniżej cechy możemy wymienić wtedy, gdy występują. Jeśli jednak w danym stylu dane odczucia występują często lub są ważne, warto odnieść się do nich za każdym razem. Na przykład "*brak alkoholowego rozgrzewania"* będzie przydatnym zapisem w ocenie piw mocnych. Wszystkie wrażenia opisywane w tej rubryce związane są ze zmysłem dotyku. Nie umieszcza się tu niczego związanego ze smakiem.

Odczucie w ustach	
Treściwość / Pełnia	Wysoka Średnio wysoka Średnia Średnio niska Niska
Wysycenie	Wysokie Średnio wysokie Średnie Średnio niskie Niskie
Ściąganie	Występuje Brak
Alkoholowe rozgrzewanie	Występuje Brak
Kremowość	Występuje Brak

Ogólne wrażenie

Ogólne wrażenie*:
Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.
Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.

W tej rubryce warto krótko podsumować jak ogólnie smakowało nam piwo. Czasami może nie wynikać to bezpośrednio z punktacji. Na przykład piwo może być bardzo dobre, ale znacznie odbiegać od stylu. Warto więc napisać jedno zdanie tego typu:

"Bardzo dobre piwo, ale zbyt odbiegające od stylu."
"Piwo z potencjałem wymagające kilku poprawek."
"Dosyć poprawne piwo z małymi wadami."
"Doskonałe piwo, idealnie wpasowujące się w styl."
"Piwo nieprzyjemne w odbiorze, zdominowane przez intensywne wady."

Resztę rubryki należy poświęcić na wskazówki dla piwowara co należy w piwie poprawić. Jest to na tyle istotny element, a tak notorycznie ignorowany, że poświecony mu zostanie cały kolejny rozdział.

Wskazówki dla piwowara

Wskazówki dla piwowara są kluczową częścią arkusza. To właśnie dla nich wielu uczestników konkursów wysyła na nie swoje piwa. Powinny więc zajmować lwią część pola “Ogólne wrażenie” i być możliwe jak najbardziej kompleksowe i szczegółowe. Oczywiście w przypadku niektórych piw o wadach można by napisać kilka stron A4. Nie ma na to ani czasu ani miejsca na arkuszu. Powinniśmy jednak postarać się na tyle, żeby wszystkie linie w tym polu zostały zajęte i żeby piwowar dostał jak najpełniejszą informację zwrotną.

Bądź możliwie jak najbardziej szczegółowy

Wykorzystaj całe dostępne miejsce, żeby przekazać piwowarowi jak najdokładniejszą informację. Przykłady:

Piwo przejawia aromat diacetylu.	
Źle	*Popraw warunki fermentacji.*
Dobrze	*Przedłuż fermentację burzliwą. Podnieś temperaturę w jej końcowej fazie. Zwróć uwagę na ilość i jakość drożdży (rób startery, używaj świeżych gęstw, uwadniaj drożdże suche).*

Piwo przejawia aromat apteczny/chlorofenolu.	
Źle	*Infekcja, zwiększ czystość w browarze.*
Dobrze	*Jeśli nie używasz środków czyszczących na bazie chloru lub mocno chlorowanej wody to aromat ten prawdopodobnie pochodzi z infekcji dzikimi drożdżami. Zwróć uwagę na higienę w browarze. Wymyj sprzęt w NaOH aby nie przenieść infekcji na kolejne piwa.*

Piwo przejawia aromat DMSu.	
Źle	*Gotuj piwo mocniej i bez przykrycia.*
Dobrze	*Gotuj piwo mocno i bez przykrycia. Przedłuż gotowanie, zwłaszcza jeśli używasz dużo słodu pilzneńskiego. Schładzaj piwo po gotowaniu jak najszybciej. Jeśli nic nie pomaga, problem może wynikać z infekcji - zwróć uwagę na higienę w browarze.*

Piwo jest zbyt słodkie i karmelowe jak na styl.	
Źle	*Zweryfikuj recepturę.*
Dobrze	*Użyj mniej słodów karmelowych i specjalnych. Nachmiel piwo na goryczkę mocniej, aby uzyskać lepszy balans. Spróbuj wykorzystać mocniej odfermentowujący szczep drożdży.*

Nie wychodź z założenia, że znasz składniki lub proces

Nie znasz receptury ocenianego piwa i nie wiesz jak ono było zrobione. Nie używaj więc sformułowań, które są “werdyktami”, a których nie możesz być pewien i mogą być nieprawdziwe. Zamiast tego wymień jak najwięcej możliwych przyczyn. Przykłady:

Piwo przejawia wyraźne miodowe aromaty utlenienia.	
Źle	*Piwo stare. Przechowuj piwo w chłodzie.*
Problem	*Może się okazać, że piwo zostało uwarzone miesiąc temu i było od tego czasu przechowywane w lodówce, ale zostało ekstremalnie mocno natlenione przy rozlewie. Informacja jest w tym momencie dla piwowara bezużyteczna i jednocześnie może on sobie pomyśleć, że sędzia nie jest zbyt kompetentny.*
Dobrze	*Piwo mocno utlenione. W kategoriach takich jak ta wysyłaj piwa możliwie młode i przechowywane w chłodzie. Unikaj natleniania piwa przy rozlewie.*

Piwo w stylu czeski pilsner jest wyraźnie bananowe.	
Źle	*Piwo mocno estrowe. Zbyt wysoka temperatura fermentacji.*
Problem	*Piwo mogło być fermentowane w poprawnej temperaturze, a podwyższone estry wynikają z innych stresów drożdzy, na przykład zbyt małej ich ilości. Ponownie informacja jest dla piwowara bezużyteczna a sędzia wychodzi na niekompetentnego.*
Dobrze	*Piwo mocno estrowe. Może to wynikać ze zbyt wysokiej temperatury fermentacji, zbyt małej ilości drożdży, ich słabej kondycji lub innych czynników stresujących.*

Jeśli piwo jest nie w stylu, zasugeruj piwowarowi w jakim stylu powinien je wystawić.

Piwo w kategorii APA jest mocno słodowe i lekko karmelowe.	
Źle	Piwo niestylowe.
Dobrze	Piwo niestylowe. Pasuje bardziej do kategorii American Amber Ale.

Uwagi końcowe do pisania wskazówek

Tak rozbudowane opisy powinny się znaleźć przede wszystkim na arkuszu zbiorczym, który dostaje piwowar. Jeśli podczas konkursu nie ma na to czasu, to osoba opracowująca metryczki jest odpowiedzialna za to, żeby w domu, na spokojnie, rozszerzyć opisy, które powstały podczas konkursu.

Mimo to każdy sędzia powinien dążyć do tego, żeby wyszkolić się w pisaniu wskazówek w przytoczonym stylu na indywidualnym arkuszu. Przy 10-15 minutach na arkusz jest to po zdobyciu pewnej wprawy jak najbardziej wykonalne.

Przyznawanie punktów

W przyznawaniu punktów dobrze się sprawdza zasada dzielenia punktacji na trzy części, według następującego schematu:

	Aromat	Wygląd	Smak	Goryczka	Odczucie w ustach
Poprawne technicznie	11-14 pkt	5-6 pkt	13-18 pkt	5-6 pkt	5-6 pkt
1-2 małe wady	6-10 pkt	3-4 pkt	7-12 pkt	3-4 pkt	3-4 pkt
Więcej małych wad lub duża wada/wady	1-5 pkt	1-2 pkt	1-6 pkt	1-2 pkt	1-2 pkt

Mówiąc o wadach przypisujemy je do konkretnej kategorii. Wada aromatu nie ma wpływu na ocenę wyglądu. **Nigdy nie obcinaj punktów w rubrykach, w których piwo wypada dobrze, tylko dlatego, żeby obniżyć mu ogólny wynik!** Jeśli kilku sędziów stosuje podobny zabieg, to na metryczce zbiorczej piwo może dostać przykładowo 3.5/6 punktów za goryczkę, jedocześnie dostając opis *"Goryczka średnia, przyjemna, krótka, poprawna"*. Z takiego opisu jasno wynika, że zasłużyło ono w tej rubryce na 5-6 punktów. Jeśli piwo otrzymało więcej punktów niż zasłużyło, zastanów się raczej czy nie zawyżyłeś oceny za aromat lub smak.

Trzeba również pamiętać, że "wada" w tym kontekście nie oznacza tylko diacetylu, DMSu, czy innych aromatów wynikających z procesu, ale jest to każda niezgodność piwa ze stylem. Na przykład małą wadą może być nieco zbyt wysoki aromat karmelowy w koźlaku, a dużą wadą bardzo niski aromat chmielowy w APA.

Metryczka eliminacyjna

Metryczka eliminacyjna jest wypełniana wspólnie przez sędziów i nie musi być tak szczegółowa, jak metryczka finałowa. W żadnym wypadku nie oznacza to jednak, że może być wypełniona byle jak. Stosuj się do poniższych zasad.

1. Wypełnij każdą z trzech rubryk metryczki i zaznacz deskryptory wad z lewej strony. Przeważnie wystarczy jedno zdanie, ale zostawienie całej rubryki pustej jest niedopuszczalne.

2. Wypełniaj rubryki metryczki zgodnie z ich przeznaczeniem.

Przyczyny odrzucenia piwa

Napisz tutaj tylko i wyłącznie z jakich przyczyn piwo zostało odrzucone. Nie opisuj piwa, nie wymieniaj cech, które nie miały wpływu na odrzucenie. Do tego służy rubryka “Wrażenie ogólne”. Przykłady poprawnego wypełnienia:

Styl	Opis
Czeski Pilsner	Silny, dominujący aromat aldehydu octowego.
Witbier	Piwo słodowe, karmelowe, nie w stylu.
Irish Red Ale	Posmaki wskazujące na utlenienie, mokrego kartonu.
Hefe-weizen	Aromaty typowe dla stylu na zbyt niskim poziomie.

Wrażenie ogólne

Napisz kilka ogólnych słów na temat piwa. Spójrz na nie całościowo, z perspektywy. Oceń je ogólnie jak trunek, który masz wypić. Jeśli o piwie da się powiedzieć coś pozytywnego mimo, że odpadło, to warto o tym wspomnieć. Przykłady:

Styl	Opis
Czeski Pilsner	Piwo zdominowane przez wadę, nieprzyjemne w odbiorze.
Witbier	Całkiem smaczne, niestety zupełnie niestylowe.
Irish Red Ale	Przyjemna, stylowa, tostowa słodowość i dobry balans, ale piwo zbyt zdominowane przez utlenienie.
Hefe-weizen	Piwo poprawne technicznie, bez wad, ale mające zbyt mało cech charakterystycznych dla stylu.

Dodatkowe uwagi

Podobnie jak w arkuszu finałowym, jest to pole, które najlepiej wykorzystać na uwagi dla piwowara i rady jak poprawić błędy. Ponownie przykłady odpowiadające czterem powyższym:

Styl	
Czeski Pilsner	Przedłuż fermentację burzliwą. Zadbaj o poprawną ilość drożdży i ich dobrą kondycję (nawadniaj drożdże suche, używaj świeżych gęstw, rób startery).
Witbier	Użyj mniej słodów karmelowych i specjalnych.
Irish Red Ale	Piwo stare, źle przechowywane (w zbyt ciepłych warunkach) lub zbyt mocno natlenione przy rozlewie.
Hefe-weizen	Zwróć uwagę na użyty szczep drożdży, jego jakość oraz warunki w których pracuje (np. temperatura) aby uzyskać więcej charakterystycznych nut banana i goździka.

Analiza przykładowych arkuszy

Arkusz eliminacyjny

Organizator WWW

LOGO
ORGANIZATOR

Nazwa konkursu
KONKURS PIW DOMOWYCH
Miejscowość
dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO
SPONSOR

ARKUSZ ELIMINACYJNY

Organizator WWW

Piwo nie zakwalifikowało się do finału

Sponsor WWW

Dane jurorów
(imię i nazwisko wypełnij drukowanymi literami)

1. Jan Nowak
2. Jan Kowalski
3. Jan Lewandowski
4.
5.
6.

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie: 123

Kategoria: Czeski Pilsner

PRZYCZYNY ODRZUCENIA PIWA
Wady występujące w ocenianym piwie
(natężenie 1 – w tle, 2 – przeszkadzająca, 3 - dominująca)

- ☐ **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-popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- ☐ **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. W większych stężeniach aromat gotowanych starych warzyw, kapusty. W piwach ciemnych aromat sosu pomidorowego. 3
- ☐ **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, przejrzałego 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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- ☐ **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- ☐ **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe, zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku; ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- ☐ **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- ☐ **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i smaków: koci, piwniczny, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- ☐ **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

PRZYCZYNY ODRZUCENIA PIWA

Silny aromat puszkowanej kukurydzy (DMS), słodowe, lekko chmielowe. 1

WRAŻENIE OGÓLNE

Zdominowane przez silną wadę, ciężkie w odbiorze.

DODATKOWE UWAGI

Gotuj piwo intensywniej. 2

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
(wersja 01.2015))

www.pspd.org.pl

Błędy w powyższym arkuszu:

1. Opisywanie piwa w rubryce, w której powinny znaleźć się jedynie przyczyny odrzucenia. Słodowość i chmielowość w czeskim pilsnerze nie jest wadą. Jedyną przyczyną odrzucenia jest więc aromat DMSu, a pozostała część opisu powinna trafić do rubryki “Wrażenie ogólne”.

2. Uwagi, które ani trochę nie wyczerpują tematu, a dodatkowo robią założenia o procesie produkcji, o którym nic nie wiadomo (może piwo było gotowane bardzo mocno, ale tylko przez 30 minut).

3. Całkowicie pominięty segment z wadami. Zawsze trzeba zaznaczyć intensywność w skali 1-3, a najlepiej jeszcze podkreślić, który z wymienionych aromatów czujemy.

Arkusz oceny tego samego piwa wypełniony poprawie wyglądałby tak:

Organizator WWW

LOGO ORGANIZATOR

Nazwa konkursu

KONKURS PIW DOMOWYCH

Miejscowość

dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO SPONSOR

ARKUSZ ELIMINACYJNY

Organizator WWW

Piwo nie zakwalifikowało się do finału

Sponsor WWW

Dane jurorów
(imię i nazwisko wypełnij drukowanymi literami)

1. Jan Nowak
2. Jan Kowalski
3. Jan Lewandowski
4.
5.
6.

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie: 123

Kategoria: Czeski Pilsner

PRZYCZYNY ODRZUCENIA PIWA

Wady występujące w ocenianym piwie
(natężenie 1 – w tle, 2 – przeszkadzająca, 3 - dominująca)

- [ ] **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-popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- [3] **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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, przejrzałego 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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- [ ] **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- [ ] **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe, zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku; ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- [ ] **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- [ ] **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i smaków: koci, piwniczny, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- [ ] **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

PRZYCZYNY ODRZUCENIA PIWA

Silny aromat puszkowanej kukurydzy (DMS).

WRAŻENIE OGÓLNE

Słodowe, lekko chmielowe, ale zdominowane przez silną wadę i nieprzyjemne w odbiorze.

DODATKOWE UWAGI

Gotuj piwo mocno i bez przykrycia, przedłuż gotowanie. Schładzaj po gotowaniu jak najszybciej. Jeśli nic nie pomaga zwróć uwagę na higienę w browarze (możliwa infekcja).

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
(wersja 01.2015))

www.pspd.org.pl

Arkusze finałowowe

Przykład a)

Organizator WWW | Nazwa konkursu | Sponsor WWW

KONKURS PIW DOMOWYCH

LOGO ORGANIZATOR | *Miejscowość* *dzień miesiąc rok* | LOGO SPONSOR

ARKUSZ OCENY

Organizator WWW | **Piwo finałowe** | Sponsor WWW

Dane jurora
(wypełnij drukowanymi literami)

Imię: Jan

Nazwisko: Kowalski

- [x] Sędzia certyfikowany przez PSPD
- [ ] Zawodowy piwowar
- [ ] Inny

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie / kod: 123

Kategoria: Lager wiedeński

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).
- [2] **Diacetyl** – aromat i smak masła, prażonej kukurydzy maślanej – popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- [ ] **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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, przejrzałego sera pleśniowego, nieświeżych, przepoconych 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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- [ ] **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- [1] **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe; zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku, ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- [ ] **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- [ ] **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i/lub smaków: koci, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- [ ] **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
www.pspd.org.pl

wersja arkusza 01.2015

Aromat*: 7 /14

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Słodowość, lekki chmiel, diacetyl. 1

Wygląd*: 4 /6

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

Bursztynowe. Piana średnio obfita, mało trwała. 2

Smak*: 13 /18 6

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

3

Słód, herbatniki, tosty, diacetyl, lekki chmiel.
Średnio treściwe.

Goryczka*: 6 /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

Średnio niska, krótka, dobrze balansująca słodowość.

Odczucie w ustach*: 3 /6

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

Wysycenie średniow wysokie. Lekko ściągające. 4

Ogólne wrażenie*:

Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.
Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.

5

Piwo z potencjałem o zbyt intensywnym aromacie diacetylu. Zwróć uwagę na warunki fermentacji.

Suma punktów: 33 /50

Interpretacja punktacji:

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

*oceniaj zgodnie z wymogami stylu

Pierwszy przykład to słabo wypełniona metryczka. Przyjrzyjmy się wszystkim niedociągnięciom po kolei:

1. Metryczka jest niemal pusta! Został wypełniony niewielki fragment arkusza, a w aromacie są dosłownie 4 słowa.

2. Określenie intensywności tylko przy chmielu. Brak szerszego opisu jaki aromat chmielowy i jaki aromat słodowy czuje autor.

3. Brak określenia klarowności piwa oraz struktury i barwy piany.

4. Słodowość została bardziej sprecyzowana niż w aromacie, ale chmiel nadal nie. Podobnie nadal brakuje określeń intensywności. Brak jakiejkolwiek wzmianki o balansie czy finiszu. Treściwość w nieprawidłowej rubryce (powinna być w Odczuciu w ustach).

5. Brak informacji o treściwości, która wylądowała w smaku.

6. “Zwróć uwagę na warunki fermentacji” nie mówi początkującemu piwowarowi zupełnie nic. Zostały całe 4 puste linie, które można przeznaczyć na solidne porady.

7. Zawyżona ocena na smak. 13 punktów i wzwyż może dostać tylko piwo poprawnie techniczne, a tutaj mamy wadę w postaci diacetylu.

Tak mógłby wyglądać powyższy arkusz po poprawkach:

Organizator WWW

LOGO ORGANIZATOR

Nazwa konkursu

KONKURS PIW DOMOWYCH

Miejscowość

dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO SPONSOR

ARKUSZ OCENY

Organizator WWW

Piwo finałowe

Sponsor WWW

Dane jurora
(wypełnij drukowanymi literami)

Imię: Jan

Nazwisko: Kowalski

☑ Sędzia certyfikowany przez PSPD
☐ Zawodowy piwowar
☐ Inny

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie / kod: 123

Kategoria: Lager wiedeński

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).
- [2] **Diacetyl** – aromat i smak masła, prażonej kukurydzy maślanej – popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- [ ] **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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, przejrzałego sera pleśniowego, nieświeżych, przepoconych 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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- [ ] **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- [1] **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe; zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku, ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- [ ] **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- [ ] **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i/lub smaków: koci, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- [ ] **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
www.pspd.org.pl

wersja arkusza 01.2015

Aromat*: 7 /14

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Średnio intensywna, tostowa, herbatnikowa słodowość. Lekki ziołowy chmiel. Średnie, maślane nuty diacetylu. Poza tym czysty, lagerowy charakter bez estrów.

Wygląd*: 4 /6

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

Barwa bursztynowa, klarowne. Piana biała, średnio obfita, podziurawiona, mało trwała.

Smak*: 10 /18

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

Średnio intensywna słodowość o charakterze tostów, herbatników, skórki chleba. Lekki ziołowy chmiel. Nieprzyjemny, średnio intensywny maślany posmak diacetylu. Balans zrównoważony. Finisz krótki, rześki.

Goryczka*: 6 /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

Niska, krótka, dobrze balansująca słodowość.

Odczucie w ustach*: 3 /6

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

Treściwość średnia. Wysycenie średnio wysokie. Lekko ściągające.

Ogólne wrażenie*:

Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa. Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.

Piwo z potencjałem o zbyt intensywnym aromacie diacetylu. Przedłuż fermentację burzliwą. Podnieś temperaturę w jej końcowej fazie. Zwróć uwagę na ilość i jakość drożdży (rób startery, używaj świeżych gęstw, uwadniaj drożdże suche).

Suma punktów: 30 /50

Interpretacja punktacji:

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

*oceniaj zgodnie z wymogami stylu

Przykład b)

Organizator WWW

LOGO
ORGANIZATOR

Nazwa konkursu
KONKURS PIW DOMOWYCH

Miejscowość
dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO
SPONSOR

ARKUSZ OCENY

Organizator WWW

Piwo finałowe

Sponsor WWW 1

Dane jurora
(wypełnij drukowanymi literami)

Imię: Jan

Nazwisko: Kowalski

☑ Sędzia certyfikowany przez PSPD
☐ Zawodowy piwowar
☐ Inny

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie / kod: 123

Kategoria: Porter bałtycki

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 – popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
☐ **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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. 3
☐ **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, przejrzałego sera pleśniowego, nieświeżych, przepoconych 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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
☐ **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
☐ **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe; zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku, ziarnista szorstkość, łuskowatość.
☐ **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
☐ **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i/lub smaków: koci, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
☐ **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
www.pspd.org.pl

wersja arkusza 01.2015

Aromat*: 5 /14
Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.
Intensywny aromat palony, popiołowy. Niskie nuty suszonych owoców i karmelu. Niskie bananowe estry.

Wygląd*: 5 /6
Opisz barwę, klarowność piwa oraz barwę, strukturę i trwałość piany.
Barwa ciemnobrązowa, nieprzejrzysta. Piana beżowa, gęsta, średnio obfita, średnio trwała.

1

Smak*: 6 /18
Opisz wpływ słodu, chmielu, wody, właściwości nadane przez typ użytej fermentacji, także balans, posmak i inne właściwości smakowe.
Intensywne smaki palone, popiołowe. Pod spodem lekki karmel i suszone śliwki. Niskie bananowe estry. Balans zdecydowanie goryczkowy, mocno palony. Finisz długi, palony, kawowy.

Goryczka*: 2 /6
Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.
Średnio wysoka, głównie o palonym, ostrym charakterze, zalegająca.

Odczucie w ustach*: 3 /6
Oceń pełnię smaku, wysycenie dwutlenkiem węgla, rozgrzewanie, konsystencję; opisz inne wrażenia wyczuwane w jamie ustnej.
Treściwość średnio wysoka, wysycenie średnie. Zdecydowanie goryczkowe, szorskie od palonych słodów. 2

Ogólne wrażenie*:
Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.
Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.
Piwo niestylowe - zbyt palone i estrowe. Przeanalizuj zasyp, ogranicz ilość słodów palonych, jeśli tego nie zrobiłeś, to użyj słodów bezłuskowych. Zwróć uwagę na warunki fermentacji aby ograniczyć estry (poprawna temperatura, ilość drożdży oraz ich jakość (świeżość gęstwy, startery, nawadnianie drożdży suchych).

Suma punktów: 21 /50

Interpretacja punktacji:

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

*oceniaj zgodnie z wymogami stylu

Drugi przykład to już dosyć solidnie wypełniony arkusz, z kilkoma niedociągnięciami. Każdy smak/aromat jest opatrzony przymiotniem określającym intensywność (intensywne, niskie, średnio wysoka, itd). Smaki są opisane precyzyjnie (palony, popiołowy, karmelowy, a nie tylko “słodowy”). Opis smaku zawiera balans i odczucia na finiszu. Wszystkie pozostałe rubryki również wypełnione są kompletnie.

Na szczególną uwagę zasługuje podkreślony na zielono fragment - sędzia sugeruje usprawnienie receptury, ale wiedząc, że nie zna jej obecnej formy, bierze pod uwagę, że słody bezłuskowe być może już się w niej znajdują, a nadmierna paloność wynika z czegoś innego.

Co więc w tym arkuszu należy poprawić?

1. Aromat i smak został oceniony dosyć nisko (i słusznie - ostra paloność i estry to spore wady w tym stylu), ale nie wynika to bezpośrednio z opisu. Początkujący piwowar nie musi sobie zdawać sprawy, że są to wady. Warto to sprecyzować odnosząc się do stylu.

2. Gorycz jest smakiem, nie powinno więc się znaleźć nic na jej temat w odczuciu w ustach. Przypominam, że jest to rubryka na sensacje związane ze zmysłem dotyku.

3. Brak zaznaczonej intensywności wady.

Doskonale wypełniony arkusz po poprawkach prezentowałby się tak:

Organizator WWW

LOGO ORGANIZATOR

Nazwa konkursu

KONKURS PIW DOMOWYCH

Miejscowość

dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO SPONSOR

ARKUSZ OCENY

Organizator WWW

Piwo finałowe

Sponsor WWW

Dane jurora
(wypełnij drukowanymi literami)

Imię: Jan

Nazwisko: Kowalski

- [x] Sędzia certyfikowany przez PSPD
- [ ] Zawodowy piwowar
- [ ] Inny

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie / kod: 123

Kategoria: Porter bałtycki

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 – popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- [ ] **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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.
- [1] **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, przejrzałego sera pleśniowego, nieświeżych, przepoconych 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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- [ ] **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- [ ] **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe; zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku, ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- [ ] **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- [ ] **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i/lub smaków: koci, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- [ ] **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
www.pspd.org.pl

wersja arkusza 01.2015

Aromat*: 5 /14

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Intensywny aromat palony, popiołowy - zbyt mocny i ostry jak na wymogi stylu. Niskie nuty suszonych owoców i karmelu. Niskie bananowe estry - niestylowe.

Wygląd*: 5 /6

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

Barwa ciemnobrązowa, nieprzejrzysta. Piana beżowa, gęsta, średnio obfita, średnio trwała.

Smak*: 6 /18

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

Zbyt intensywne smaki palone, popiołowe. Pod spodem lekki karmel i suszone śliwki. Niskie bananowe estry - niestylowe. Balans zdecydowanie zbyt goryczkowy i palony. Finisz długi, palony, kawowy.

Goryczka*: 2 /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

Średnio wysoka, głównie o palonym, ostrym charakterze, zalegająca.

Odczucie w ustach*: 3 /6

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

Treściwość średnio wysoka, wysycenie średnie. Szorskie od palonych słodów.

Ogólne wrażenie*:

Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.
Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.

Piwo niestylowe - zbyt palone i estrowe. Przeanalizuj zasyp, ogranicz ilość słodów palonych, jeśli tego nie zrobiłeś, to użyj słodów bezłuskowych. Zwróć uwagę na warunki fermentacji aby ograniczyć estry (poprawna temperatura, ilość drożdży oraz ich jakość (świeżość gęstwy, startery, nawadnianie drożdży suchych).

Suma punktów: 21 /50

Interpretacja punktacji:

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

*oceniaj zgodnie z wymogami stylu

Przykład c)

Organizator WWW

LOGO
ORGANIZATOR

Nazwa konkursu
KONKURS PIW DOMOWYCH

Miejscowość
dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO
SPONSOR

ARKUSZ OCENY

Organizator WWW

Piwo finałowe

Sponsor WWW

Dane jurora
(wypełnij drukowanymi literami)

Imię: Jan

Nazwisko: Kowalski

☑ Sędzia certyfikowany przez PSPD
☐ Zawodowy piwowar
☐ Inny

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie / kod: 123

Kategoria: Gueuze

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 – popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- ☐ **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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, przejrzałego sera pleśniowego, nieświeżych, przepoconych skarpet.
- [1] **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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- ☐ **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- [2] **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe; zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku, ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- ☐ **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- ☐ **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i/lub smaków: koci, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- ☐ **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
www.pspd.org.pl

wersja arkusza 01.2015

Aromat*: 10 /14
Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.
Intensywny kwaśny aromat z lekkimi nutami octowymi. Niskie jabłkowe, gruszkowe estry. 1

Wygląd*: 4 /6
Opisz barwę, klarowność piwa oraz barwę, strukturę i trwałość piany.
Barwa złota, opalizująca. Piana biała, zbita, obfita, bardzo trwała. 2

Smak*: 12 /18
Opisz wpływ słodu, chmielu, wody, właściwości nadane przez typ użytej fermentacji, także balans, posmak i inne właściwości smakowe.
Zdominowany przez intensywny, kwaśny aromat kwasu mlekowego z lekko octowym zabarwieniem. Niskie jabłkowe, gruszkowe estry. Balans bardzo wytrawny, kwasny. Finisz krótki. 1

Goryczka*: 3 /6
Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.
Prawie nie występuje, krótka. 2

Odczucie w ustach*: 2 /6
Oceń pełnię smaku, wysycenie dwutlenkiem węgla, rozgrzewanie, konsystencję; opisz inne wrażenia wyczuwane w jamie ustnej.
Treściwość średnio niska. Wysycenie wysokie. Kwaśność nadaje zbyt mocne uczucie ściągania, cierpkości.

Ogólne wrażenie*:
Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.
Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.
Piwo przyzwoite, ale z niepożądanym octowym charakterem. Fermentując piwa z dzikimi drożdżami ograniczaj do minimum kontakt piwa z tlenem, aby uniknąć octowości.

Suma punktów: 31 /50 1

Interpretacja punktacji:

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

*oceniaj zgodnie z wymogami stylu

Ponownie przyzwoicie wypełniony arkusz pod względem opisowym. Intensywność jest określona wszędzie tam gdzie trzeba, odczucia są opisane szczegółowo, a rubryki wypełnione kompletnie. Brakuje jednak jednej rzeczy, która następnie zawala miarodajność całej oceny.

1. Autor oceniając piwo w stylu Gueuze skupił się tylko na tym, co w piwie się znajduje, a zapomniał o tym, czego nie ma, a być powinno. Nie zwrócił w ogóle uwagi na aromaty pochodzące od dzikich drożdży. Jest to kluczowa cecha stylu, tak samo jak aromat amerykańskiego chmielu w APA czy aromaty produktów reakcji Maillarda w koźlaku. Jest to duża wada dająca pretekst do obcięcia znacznej ilości punktów. Jeśli o tym zapomnimy, wydaje się, że poza lekką octowością piwo jest poprawne, co daje pretekst do obcięcia tylko kilku punktów. Analogiczna sytuacja powtarza się w rubryce Smak i odbija na ocenie ogólnej. Dodatkowo ponownie brakuje tutaj zwrócenia uwagi na to, że octowość jest wadą i to za to odejmowane są punkty.

2. Autor po wypełnieniu całej metryczki zauważa, że piwo po dodaniu dostaje więcej punktów, niż zasługuje jako całokształt. Ratując się obcina punkty za goryczkę i wygląd, które akurat w tym piwie są praktycznie wzorcowe i zasługują na 5-6 punktów. Jest to niedopuszczalny ruch, przez który na późniejszej metryczce zbiorczej oceny nie odzwierciedlają opisów. Należałoby raczej zastanowić się czy i dlaczego smak lub aromat nie powinien uzyskać mniejszej ilości punktów.

Poprawna metryczka oceny tego piwa mogłaby wyglądać tak:

Organizator WWW

Nazwa konkursu
KONKURS PIW DOMOWYCH

Sponsor WWW

LOGO
ORGANIZATOR

Miejscowość
dzień miesiąc rok

LOGO
SPONSOR

ARKUSZ OCENY

Organizator WWW

Piwo finałowe

Sponsor WWW

Dane jurora
(wypełnij drukowanymi literami)

Imię: Jan

Nazwisko: Kowalski

- ☑ Sędzia certyfikowany przez PSPD
- ☐ Zawodowy piwowar
- ☐ Inny

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie / kod: 123

Kategoria: Gueuze

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 – popcornu, toffi. Czasami odczuwalny jako śliski na języku.
- ☐ **DMS** (siarczek dimetylu) – aromat kukurydzy z puszki. 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, przejrzałego sera pleśniowego, nieświeżych, przepoconych skarpet.
- [1] **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, zgniłych jaj (siarkowodór), odpalonej zapałki (dwutlenek siarki) lub pora (merkaptan).
- ☐ **Stęchłe** – aromat i/lub smak stęchlizny, zbutwiały, spleśniały, piwniczny.
- [2] **Ściągające** – cierpkie, garbnikowe; zalegająca ostrość i/lub wytrawność w posmaku, ziarnista szorstkość, łuskowatość.
- ☐ **Trawiaste** – aromat świeżo skoszonej trawy lub zielonych liści.
- ☐ **Utlenione** – kombinacja lub jeden z aromatów i/lub smaków: koci, kartonowy, papierowy, sherry, miodowy.
- ☐ **Zjełczałe** – aromat i smak starego masła, wymiocin, mydlany.

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
www.pspd.org.pl

wersja arkusza 01.2015

Aromat*: 5 /14

Opisz wpływ surowców, produktów fermentacji, ewentualnie infekcji.

Intensywny kwaśny aromat z lekkimi, niepożądanymi nutami octowymi. Niskie jabłkowe, gruszkowe estry. Brak aromatów pochodzących od dzikich drożdży kluczowych dla stylu.

Wygląd*: 6 /6

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

Barwa złota, opalizująca. Piana biała, zbita, obfita, bardzo trwała.

Smak*: 5 /18

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

Zdominowany przez intensywny, kwaśny aromat kwasu mlekowego z niestylowym, lekko octowym zabarwieniem. Niskie jabłkowe, gruszkowe estry. Brak aromatów dzikich drożdży kluczowych dla stylu. Balans bardzo wytrawny, kwaśny. Finisz krótki.

Goryczka*: 6 /6

Oceń natężenie i opisz jakość goryczki w piwie.

Prawie nie występuje, krótka.

Odczucie w ustach*: 2 /6

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

Treściwość średnio niska. Wysycenie wysokie. Kwaśność nadaje zbyt mocne uczucie ściągania, cierpkości.

Ogólne wrażenie*:

Opisz ogólne wrażenia związane z degustacją piwa.
Zamieść wskazówki, mogące posłużyć do jego ulepszenia.

Piwo przyzwoite, ale z niepożądanym octowym charakterem i bez cech dzikich drożdży kluczowych dla stylu. Aby uzyskać ich więcej, przeprowadzaj fermentację wstępną przed zadaniem dzikich drożdży, fermentuj cieplej, rozważ użycie innego szczepu. Ogranicz kontakt piwa z tlenem, aby uniknąć octowości.

Suma punktów: 24 /50

Interpretacja punktacji:

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

*oceniaj zgodnie z wymogami stylu