Organizator WWW

LOGO ORGANIZATOR

Nazwa konkursu

KONKURS PIW DOMOWYCH

Miejscowość

dzień miesiąc rok

Sponsor WWW

LOGO SPONSOR

ARKUSZ ELIMINACYJNY

Piwo nie zakwalifikowało się do finału

Organizator WWW

Sponsor WWW

Dane jurorów
(imię i nazwisko wypełnij drukowanymi literami)

1. ----------
2. ----------
3. ----------
4. ----------
5. ----------
6. ----------

Klasyfikacja próbki piwa
(wypełnij drukowanymi literami)

Oznaczenie: ----------

Kategoria: ----------

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.
- ☐ **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

.....

.....

.....

.....

.....

WRAŻENIE OGÓLNE

.....

.....

.....

.....

.....

DODATKOWE UWAGI

.....

.....

.....

.....

.....

© Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych