

Jméno degustátora: Altschmied

Předseda

Kategorie: A1A



Číslo stolu: 4-B

Vzorek č.

000-110

Součet  
0 - 50 b.

44

x2

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

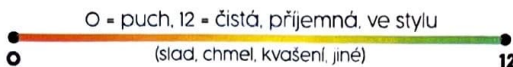
Hodnocení  
0-100 b.

82

Pořadí

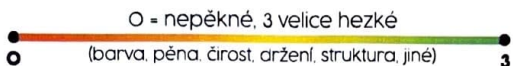
3.

Aroma / vůně



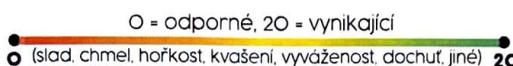
10

Vzhled



3

Chuť



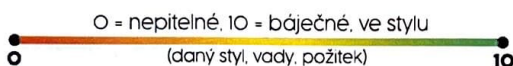
16

Pocit po napití



4

Celkový charakter



8

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

ve vůni cítit chmelová  
pryskyřice (vyrazuje)  
chut' odpovídá, hořkost  
vyšší, neuplác'. Tělo střední!  
Doporučení: snížit tělo  
(více času na nižší cukrovnu)  
ubrat karamelové slady  
Jinak fajn pivo

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)		Kovovost	Kyselost	N
Alkoholové / palčivost	Estery		Plíseň, zatuchlina	Kouřovost	
Svíravost, trpkost	Trávovost	N	Oxidace	Kořenitost	
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol	Síra	
Diacetyl	Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza	

Vzorek č.

0000 71

Součet  
0 - 50 b.

26

x2

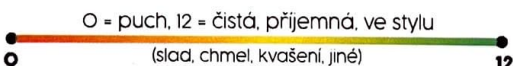
Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

52

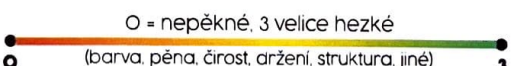
Pořadí

Aroma / vůně



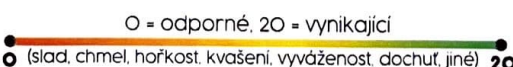
7

Vzhled



3

Chuť



9

Pocit po napití



2

Celkový charakter



5

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

vůni esterová, chmel, lehká  
mladý pivo, chuť sladová,  
mínimální chmelová, sladká  
dozrnutí, hořkost je nepříjemná  
silná hořkost, uplácí!  
Doporučení: snížit hořkost,  
více chmelit na aroma.  
Snížit tělo (více času na  
nižší cukrovnu / teplotu)

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)		Kovovost	Kyselost	
Alkoholové / palčivost	Estery	N	Plíseň, zatuchlina	Kouřovost	
Svíravost, trpkost	Trávovost	S	Oxidace	Kořenitost	
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol	Síra	
Diacetyl	Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza	

Jméno degustátora: Leskovský Vojtěch

Předseda

Kategorie: 18B



Číslo stolu: B5

Konzensus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

Pořadí

52

Slovní hodnocení, vady, pocity, požitky, nedostatky, nadšení, ...

převážně karamelová  
tóny nad chmelovým  
aroma i v chuti.  
Upřesnění bych  
paměť sladů a  
zvyšování chmel v  
aroma. Jinak bez  
žádných velkých zásadních  
vad

Vzorek č.

83

Součet  
0 - 50 b.

26

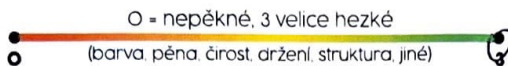
x2

Aroma / vůně



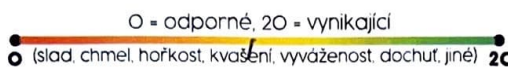
6

Vzhled



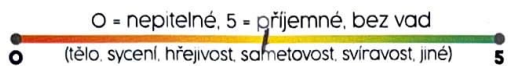
3

Chuť



9

Pocit po napití



3

Celkový charakter



5

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Plišeň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	N Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

52

Součet  
0 - 50 b.

20

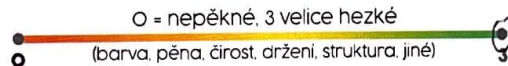
x2

Aroma / vůně



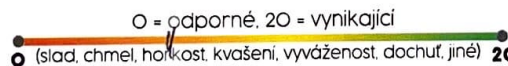
6

Vzhled



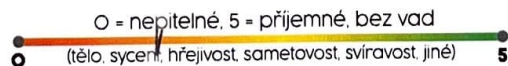
3

Chuť



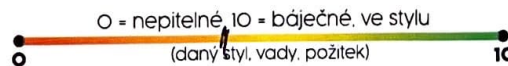
5

Pocit po napití



2

Celkový charakter



4

Konzensus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

Pořadí

40

Slovní hodnocení, vady, pocity, požitky, nedostatky, nadšení, ...

Medicínálnost a oxidace  
tóny. Absence  
karamelového aroma.  
Velká svíravost.  
Zlepšit sanitaci  
a jistě budou další  
vzorky lepší.

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Plišeň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	N Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: Leskovský Vojtěch  **Předseda**

Kategorie: 18B



Číslo stolu: B5

Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
58	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Slabší chmelová aroma  
Vyšší oxidace (modřičem)  
V chuti nepříjemná  
na gládě. Trpké.  
Čerstvý vzorek může  
být iště vyhující

Vzorek č. 32 Součet 0 - 50 b. 29 x2

**Aroma / vůně** 0 = puch, 12 = čistá, příjemná, ve stylu (slad, chmel, kvašení, jiné) 7 12

**Vzhled** 0 = nepěkné, 3 velice hezké (barva, pěna, čírost, držení, struktura, jiné) 3 3

**Chuť** 0 = odporné, 20 = vynikající (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 10 20

**Pocit po napíti** 0 = nepitelné, 5 = příjemné, bez vad (tělo, sycení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 3 5

**Celkový charakter** 0 = nepitelné, 10 = báječné, ve stylu (daný styl, vady, požítka) 6 10

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	5	Trávovost	N	Oxidace	V	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
48	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Nalová chmelová  
šedá tónu chmelu  
nebo sladiv. jen  
oxidací tónu. V  
chuti nepříjemná  
na gládě, přičtě  
čerstvý vzorek.

Vzorek č. 14 Součet 0 - 50 b. 24 x2

**Aroma / vůně** 0 = puch, 12 = čistá, příjemná, ve stylu (slad, chmel, kvašení, jiné) 5 12

**Vzhled** 0 = nepěkné, 3 velice hezké (barva, pěna, čírost, držení, struktura, jiné) 3 3

**Chuť** 0 = odporné, 20 = vynikající (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 8 20

**Pocit po napíti** 0 = nepitelné, 5 = příjemné, bez vad (tělo, sycení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 3 5

**Celkový charakter** 0 = nepitelné, 10 = báječné, ve stylu (daný styl, vady, požítka) 5 10

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	N	Trávovost	N	Oxidace	V	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Vojtěch Leskavský  **Předseda**

Kategorie: 18 B



Číslo stolu: 5-B

**Konsenzus vyplni pouze předseda stolu**

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
58	

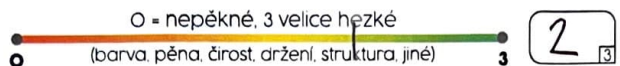
Vzorek č. 41

Součet 0 - 50 b. 29 x2

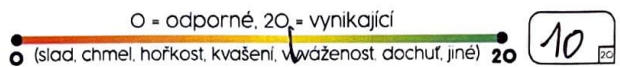
Aroma / vůně



Vzhled



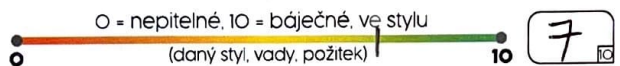
Chuť



Pocit po napiti



Celkový charakter



**Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...**

Nevýrazná chmelová aroma, nižší oxidace. V chuti výrazná trvanlost a trpkost. Méně dry hop pro přístě

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Příseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	S	Trávovost	3	Oxidace	N	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolyza	

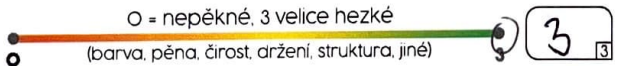
Vzorek č. 27

Součet 0 - 50 b. 34 x2

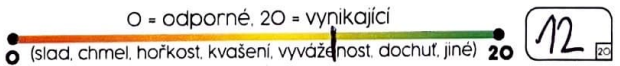
Aroma / vůně



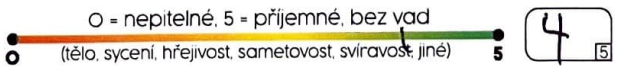
Vzhled



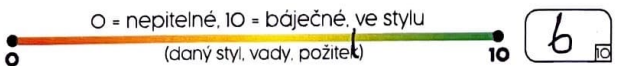
Chuť



Pocit po napiti



Celkový charakter



**Konsenzus vyplni pouze předseda stolu**

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
68	

**Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...**

Bohužel vzorek je více oxidovaný. Převažují oxidace. Méně chmelové aroma. Větší trpkost a trvanlost.

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Příseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	S	Trávovost	N	Oxidace	N	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolyza	

Jméno degustátora: Vojtěch Leškarský  **Předseda**

Kategorie: 18B



Číslo stolu: 5B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
80	

Slovní hodnocení, vady, pocity, pozitivky, nedostatky, nadšení, ...

Příjemná chlebař  
Trpkost aroma.  
Mírná oxidace, vkážená  
hořkost a sladkost.  
V dozrívání vyšší  
trpkost, velice pitelné  
a poredení.

Vzorek č.

76

Součet  
0 - 50 b.

40

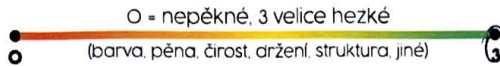
x2

Aroma / vůně



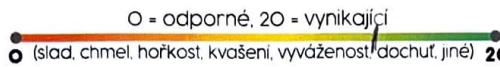
10

Vzhled



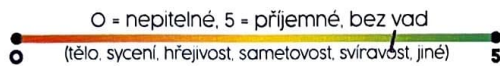
3

Chuť



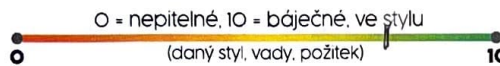
15

Pocit po napití



4

Celkový  
charakter



8

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	N	Trávovost		Oxidace	N	Kořenitost	N
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Vzorek č.

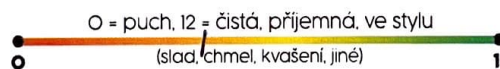
82

Součet  
0 - 50 b.

18

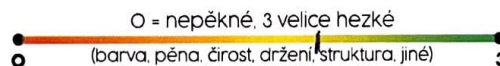
x2

Aroma / vůně



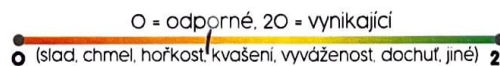
4

Vzhled



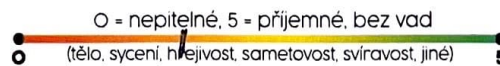
2

Chuť



6

Pocit po napití



2

Celkový  
charakter



4

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
36	

Slovní hodnocení, vady, pocity, pozitivky, nedostatky, nadšení, ...

Žádná pěna, žádný  
líz, Absence chlebař ho  
aroma, silná oxidace  
nepitelné, příliš  
cevnatý vzhled, žádná  
technologická vady  
nezaznamenaný

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost		Trávovost		Oxidace	V	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Vojtěch Leskavský  Předseda

Kategorie: 18 B



Číslo stolu: B 5

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
56	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Velmi oxidované,  
V chuti travnaté  
trpké, nepřijatelné.  
Čerstvý vzorek musí  
být chutnější

Vzorek č. 72 Součet 28 x2

**Aroma / vůně** 0 = puch, 12 = čistá, příjemná, ve stylu (slad, chmel, kvašení, jiné) 7 12

**Vzhled** 0 = nepěkné, 3 = velice hezké (barva, pěna, čírost, držení, struktura, jiné) 2 3

**Chuť** 0 = odporné, 20 = vynikající (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 10 20

**Pocit po napití** 0 = nepitelné, 5 = příjemné, bez vad (tělo, sycení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 3 5

**Celkový charakter** 0 = nepitelné, 10 = báječné, ve stylu (daný styl, vady, požítka) 6 10

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Plíseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	N Trávovost	S Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
58	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Nízká chmelová aroma  
vyšší oxidované tóny  
Mírná travnatost,  
Nepřijemná nasladlá  
doznívání. Čerstvý  
vzorek by byl ještě  
perfektní.

Vzorek č. B7 Součet 29 x2

**Aroma / vůně** 0 = puch, 12 = čistá, příjemná, ve stylu (slad, chmel, kvašení, jiné) 7 12

**Vzhled** 0 = nepěkné, 3 = velice hezké (barva, pěna, čírost, držení, struktura, jiné) 3 3

**Chuť** 0 = odporné, 20 = vynikající (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 10 20

**Pocit po napití** 0 = nepitelné, 5 = příjemné, bez vad (tělo, sycení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 3 5

**Celkový charakter** 0 = nepitelné, 10 = báječné, ve stylu (daný styl, vady, požítka) 6 10

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Plíseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	N Oxidace	S Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: Vojtěch Leskavský  Předseda

Kategorie: 18B



Číslo stolu: B5

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
72	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Mírná zoxidoraná pivo  
Mazší aroma chmele.  
Zatelné travnaté tóny  
V chuti vyšší travnatost  
Pozhívání trpkost.  
Ale stále pitelné  
a povedeně u lepší  
Jah z mnoha pivovarů.

Vzorek č.

69

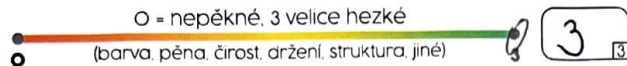
Součet 0 - 50 b.

36 x2

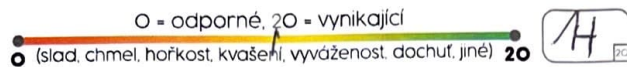
Aroma / vůně



Vzhled



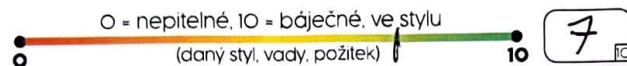
Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Píseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	N Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicinálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

105

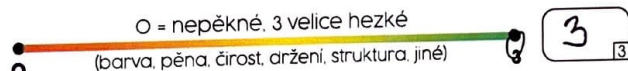
Součet 0 - 50 b.

19 x2

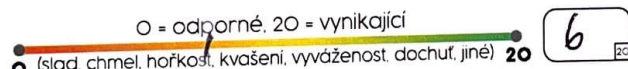
Aroma / vůně



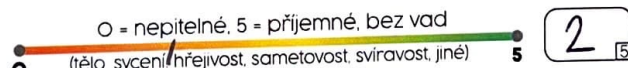
Vzhled



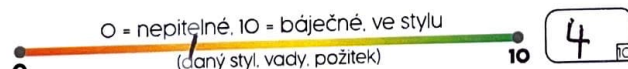
Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
38	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Pravděpodobně kontami rované pivo. Zatelná zatuchlina  
V chuti nepříjemná nesláda  
a v dozhívání kvassica  
hořkost.  
Zlepšit sanitaci a  
povízt čerstvé suroviny

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Píseň, zatuchlina	S Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	S Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicinálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza N

Jméno degustátora: Vojtěch Leskovský  Předseda

Kategorie: B



Číslo stolu: B5

Vzorek č.

50

Součet  
0 - 50 b.

36 x2

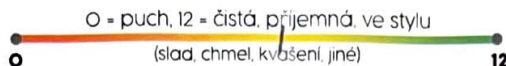
Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

72

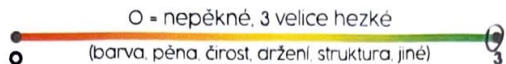
Pořadí

Aroma / vůně



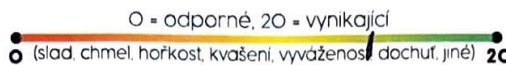
6

Vzhled



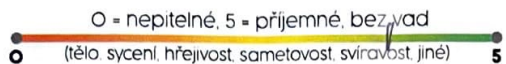
3

Chuť



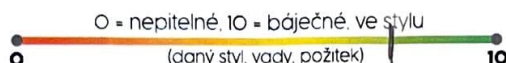
15

Pocit po napíti



4

Celkový charakter



8

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítiky, nedostatky, nadšení, ...

Na první dojem velice chmelové trpké ale později silně kvašné. V chuti trpkost po kvašení. Mírná oxidace

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V"ysoký, "S"řední, "N"izký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Příseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	<u>5</u>	Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkonoly		Autolýza	<u>5</u>

Vzorek č.

115

Součet  
0 - 50 b.

43 x2

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

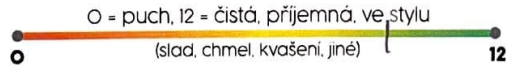
Hodnocení  
0-100 b.

86

Pořadí

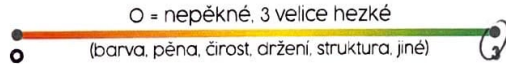
2.

Aroma / vůně



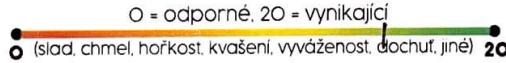
10

Vzhled



3

Chuť



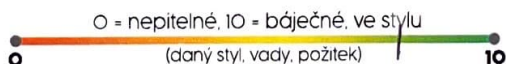
17

Pocit po napíti



5

Celkový charakter



8

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítiky, nedostatky, nadšení, ...

Velice příjemná aroma mandarinky, citrussy, pomeranče. Pěkné tělo s příjemným výřem, celkově vyvážené a velmi pitelné. Zvýraznění chmelosti v chuti by bylo více bodů

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V"ysoký, "S"řední, "N"izký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Příseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost		Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkonoly		Autolýza	



Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: A1A



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
88	1.

Slovní hodnocení, vady, pocity, požitky, nedostatky, nadšení, ...

kvůli chmelové, citrusové, sladové,  
chuť citrusové, chmelové,  
hořkost škivná, lehká vlnka,  
trpká.  
Doporučení: pozor na  
vzorek, děkujeme.

Vzorek č.

000102

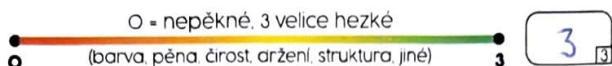
Součet  
0 - 50 b.

44 x2

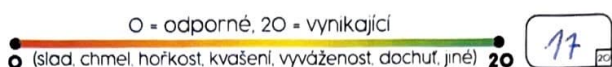
Aroma / vůně



Vzhled



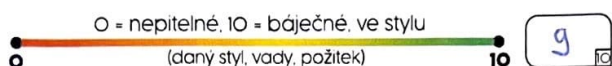
Chuť



Pocit po napití



Celkový  
charakter



Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Píseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	N	Trávovost	N	Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Vzorek č.

006088

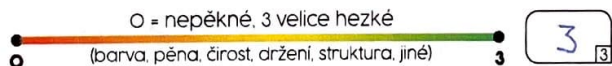
Součet  
0 - 50 b.

18 x2

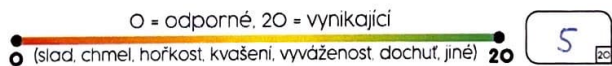
Aroma / vůně



Vzhled



Chuť



Pocit po napití



Celkový  
charakter



Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
36	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požitky, nedostatky, nadšení, ...

kvůli sladové, lepenka, kyselá,  
chuť odporná, na konci  
trpká, vlnka. Fenolové  
tělo lehké, ve stylu.  
Doporučení: pozor na  
slyh piva se vzduchem (oxidace),  
důležitá sanitace,  
důležitá kvašení mezi 18-20°C

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Píseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost		Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-15

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
32	

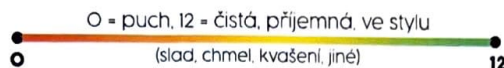
Vzorek č.

000113

Součet  
0 - 50 b.

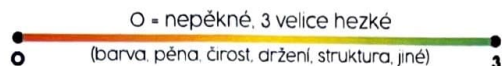
16 x2

Aroma / vůně



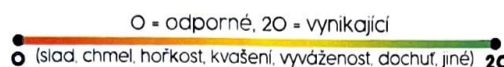
3

Vzhled



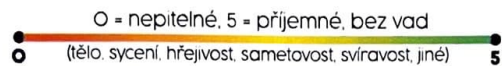
3

Chuť



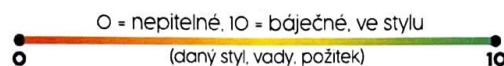
5

Pocit po napití



2

Celkový charakter



3

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

vůně esterová, ledidlo, travnatost. V chuti nepřijemný plastový - fenolový nádech s trpkým dozvukem.  
Doporučení: zkrátit dry hop (3 dny max), zkontrolovat vybarvení, zda jsou všechny plasty uzavřeny na gastro a vyšší teploty. Pozor na chlorovanou vlnu vodu (nechat odstát)

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)		Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	S	Plíseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	S	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicinálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

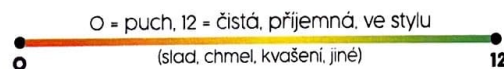
Vzorek č.

000112

Součet  
0 - 50 b.

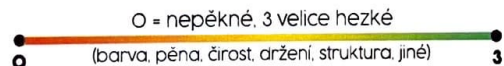
15 x2

Aroma / vůně



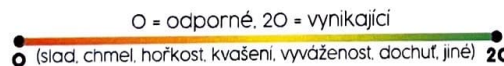
2

Vzhled



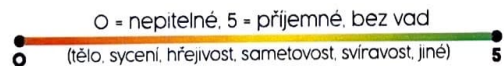
3

Chuť



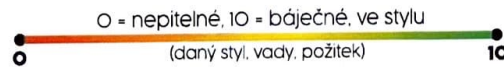
5

Pocit po napití



2

Celkový charakter



3

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
30	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

velká homocitace a OYS, absence chmelu, sladce. V chuti sladce, opit chybí chmel, trpké, trávové. Vzhled a pěna pěkné.  
Doporučení: zvýšit dávkování chmelu na dry hop a zkrátit dobu (max 3 dny). Zkontrolovat sanitaci a nechat odstát vodu (chlor)

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	S	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery		Plíseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	S	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicinálnost	S	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-0

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

Pořadí

68

Součet  
0 - 50 b.

34

x2

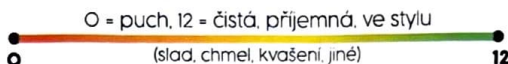
Slovní hodnocení, vady, pocity, požitky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně výrazně chmelová, ale na styl málo cítit americké chmel. Chut' vyvážená, hořkost střední, neuplácená, lehká svravnost.  
Doporučení:  
Požit aromatictější americké obilniny chmel, jinak fachu pivo, možná zvýšit prokvašení (více času na nižší cukrotvorbu teplotě)

Vzorek č.

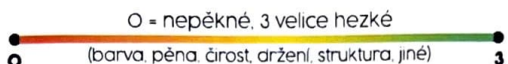
000005

Aroma / vůně



8

Vzhled



3

Chut'



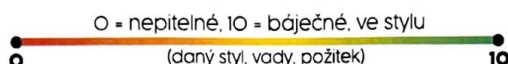
12

Pocit po napití



4

Celkový charakter



7

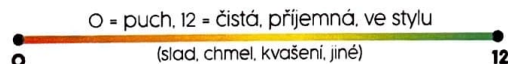
Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřavost	
Svravnost, trpkost	N	Trávovost	N	Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Vzorek č.

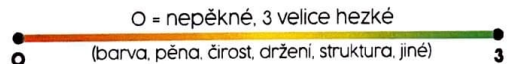
060056

Aroma / vůně



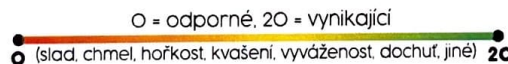
7

Vzhled



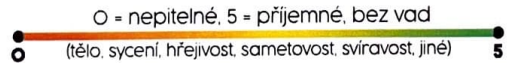
3

Chut'



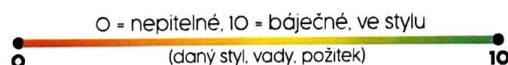
10

Pocit po napití



3

Celkový charakter



6

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

Pořadí

58

Součet  
0 - 50 b.

29

x2

Slovní hodnocení, vady, pocity, požitky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně chmelová, esterová, nicméně chybí charakter am. chmel. Chut' odpovídá, lehká uplácená. Svravnost, hořkost střední, lehké uplácení. Suché, dozrálé, lehké do kyselá.  
Doporučení: Požit aromatictější americké chmel, zkrátit dry hop (3 dny max). Požit odstátou vodou (chlor)

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	N
Alkoholové / palčivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřavost	
Svravnost, trpkost	N	Trávovost	N	Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
60	

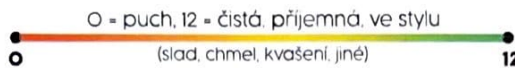
Vzorek č.

000085

Součet  
0 - 50 b.

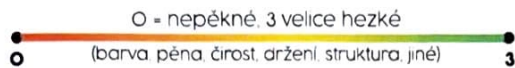
30 x2

Aroma / vůně



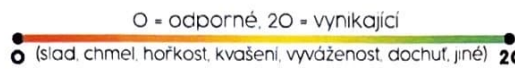
10

Vzhled



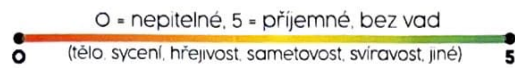
2

Chuť



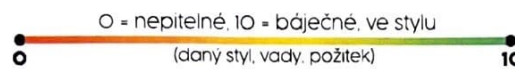
10

Pocit po napití



2

Celkový charakter



6

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

kvůli výrazné chmelové, grape, vzhled mimo styl (spíše NEIPA), chuť vyvážená, chmelová, hořkost vysoká, nepřijemná úplavější. Celkové pivo mimo styl. Doporučení: snížit hořkost, odlehčit tělo, vbrzť na dry hop.

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" třetí, "N" izký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Příseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	V	Trávovost	S	Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínalnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	N	Autolýza	

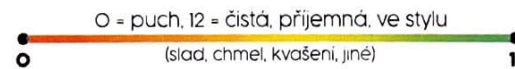
Vzorek č.

000074

Součet  
0 - 50 b.

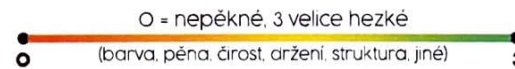
21 x2

Aroma / vůně



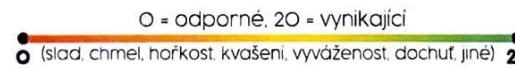
4

Vzhled



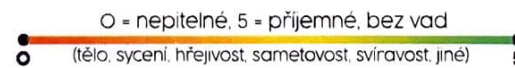
2

Chuť



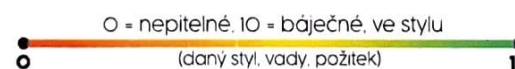
8

Pocit po napití



3

Celkový charakter



4

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
42	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

ve vůni silná oxidace, karamel, úplně chybí chmel, chuť odpovídá vůni, karamelové, sladové, hořkost nízká. Barva již na krásný styl. Doporučení: pozor na styl piva se vzduchem, snížit sypaní karam. sladi. Dry hop s americkými chmelky. Takto je pivo mimo styl.

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" třetí, "N" izký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Příseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost		Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínalnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
46	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně esterová, sladká, chybí chmel. Chut' ovocná, dost sladká, lehký odlehčení, hořkost vyšší, vtipnější!  
 Poporčení: snížit tělo (ušší, cukrotková, teplota), více arom. amer. chmeli na dry hop.

Vzorek č.

000029

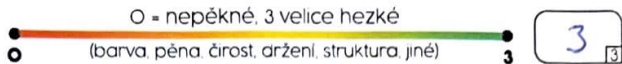
Součet  
0 - 50 b.

73 x2

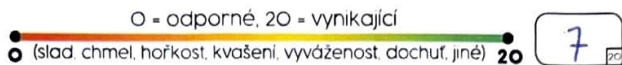
Aroma / vůně



Vzhled



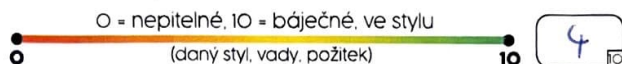
Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Plíseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínalnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

000061

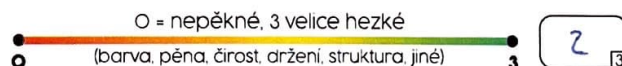
Součet  
0 - 50 b.

70 x2

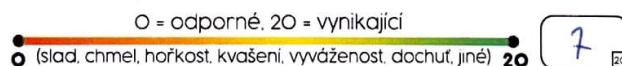
Aroma / vůně



Vzhled



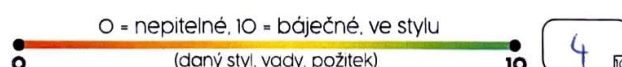
Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
40	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně karamelová, oxidace, tráva, absence chmele, chut' odpovídá, vtipnější, střední, hořkost Barca na styl tvarů!  
 Poporčení: pozor na styl, píča se vzduchem, snížit sypalní karam. sládu, více arom. amer. chmeli na dry hop

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	DMS (dimethylsulfid)	Kovovost	Kyselost
Alkoholové / palčivost	Estery	Plíseň, zatuchlina	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínalnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
50	

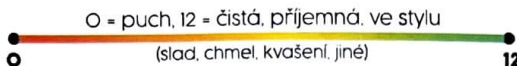
Vzorek č.

000035

Součet  
0 - 50 b.

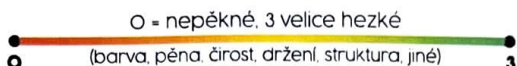
25 x2

Aroma / vůně



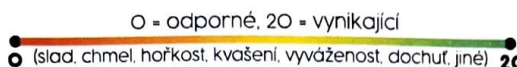
7 12

Vzhled



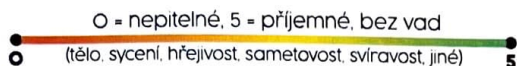
2 3

Chuť



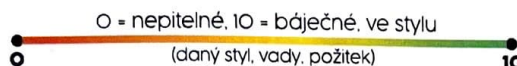
8 20

Pocit po napití



3 5

Celkový charakter



5 10

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně zemité chmelová,  
travnatá, chut' fenolová,  
travnatá, hořkost střední,  
uplavená, trpká. hehka'  
oxidace. připalivost.  
Doporučení: zkrátit dobu  
na dy hop, pozít více  
aromatické amer. odrody.  
Pozor na styl piva se vzduchem

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Píseň, zatuchlina		Kouřovost	N
Svíravost, trpkost	S	Trávovost	V	Oxidace	N	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínalnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

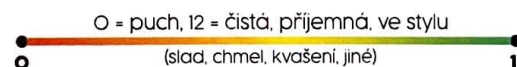
Vzorek č.

000017

Součet  
0 - 50 b.

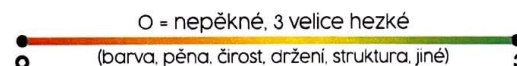
25 x2

Aroma / vůně



7 12

Vzhled



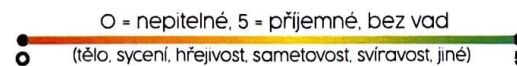
2 3

Chuť



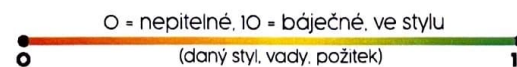
8 20

Pocit po napití



3 5

Celkový charakter



5 10

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
50	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

ve vůni zemité chmel,  
karamely, oxidace. Chut'  
odporová, travnatost, hořkost  
střední, těžce uplavená.  
Doporučení: pozor na  
oxidaci, ubrat karam.  
sladé přidat arom. amer.  
chmel

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Píseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	S	Trávovost	S	Oxidace	S	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínalnost		Rozpouštědlo / těkavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
32	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

voňá zemité chmelová,  
fenolová, karamel. Chut-  
odporová vůně, tráva  
vplivající stříelní, hořkost,  
sladké dotučkání, acetolický d.  
Doporučení: pozor na teplotu  
kužení (18-20°C), správná  
dávkováni kvasnic. Vyhnout  
se styku piva se vzduchem -  
více čas namížit! cukrovinná  
teplota,

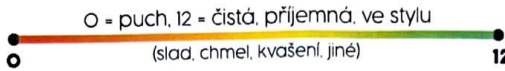
Vzorek č.

000059

Součet  
0 - 50 b.

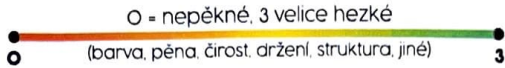
16 x2

Aroma / vůně



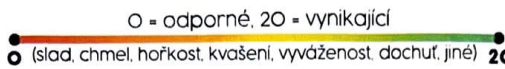
4

Vzhled



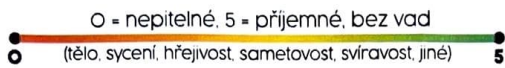
2

Chuť



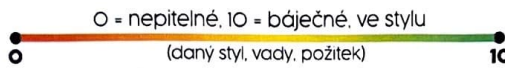
5

Pocit po napíti



2

Celkový charakter



3

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd	S	DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / pačivost		Estery	S	Plíseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost		Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol	S	Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkoholy		Autolýza	

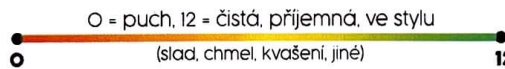
Vzorek č.

000079

Součet  
0 - 50 b.

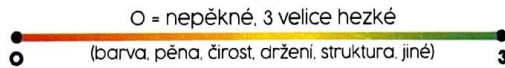
36 x2

Aroma / vůně



9

Vzhled



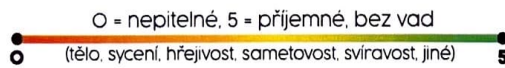
3

Chuť



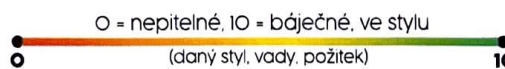
13

Pocit po napíti



4

Celkový charakter



7

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
72	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně chmelová, citrusová,  
malý dárinky, tráva. Chut-  
odporová, tělo lehké,  
hořkost stříelní, lehká  
vpliva, konec do sladka.  
Doporučení: dozrívání by  
mělo být více suché ->  
delší čas na míži, cukrovinná  
ne teplota. Pozor na oxidaci

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / pačivost		Estery		Plíseň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	N	Trávovost	S	Oxidace	N	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicínálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkoholy		Autolýza	

Jméno degustátora: Altschmid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
28	

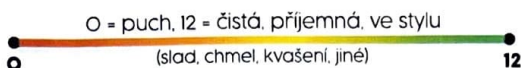
Vzorek č.

000036

Součet  
0 - 50 b.

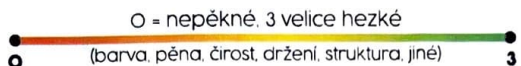
14 x2

Aroma / vůně



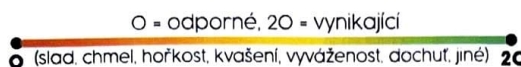
2

Vzhled



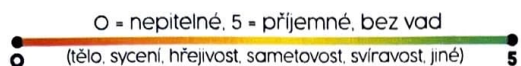
3

Chuť



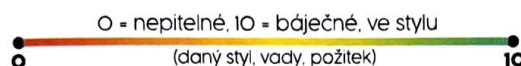
5

Pocit po napití



2

Celkový charakter



2

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vina vyrazí odlehčením na ušlechť, chuť osterová, zatechla, vtipující hořkost. Doporučení: pozor na teplotu kvašení (18-20°C), pečlivě sanitovat pocit více aromatického chmele na dry hop. více času na nižší, ochratorné teplotě. Pohlídat správně dalkování kvasnic

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Píseň, zatechlina	5	Kouřovost	
Svíravost, trpkost	5	Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	✓	Autolýza	

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
26	

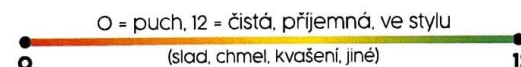
Vzorek č.

000046

Součet  
0 - 50 b.

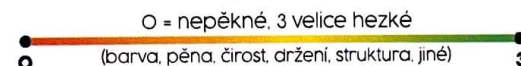
13 x2

Aroma / vůně



3

Vzhled



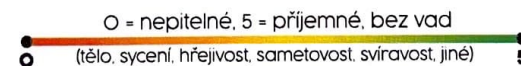
3

Chuť



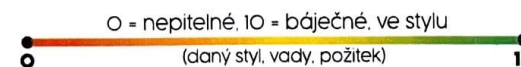
3

Pocit po napití



2

Celkový charakter



2

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vina vyrazí odlehčením na ušlechť oxidace, chuť silně alkoholová, vyrazí vtipující hořkost. Doporučení: pozor na teplotu kvašení (18-20°C), pečlivě sanitovat pohlídat správně dalkování kvasnic. Pohlídat odstátou vodu (chlor)

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery	✓	Píseň, zatechlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost	✓	Trávovost		Oxidace	✓	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol	✓	Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	✓	Autolýza	



Jméno degustátora: Altahumid

Předseda

Kategorie: APA



Číslo stolu: 4-B

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

Pořadí

46

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

Vůně chmelová, lehké karamel. Chut' jde rychle do kysela, lehká připalivost. Hořkost vyšší, uplňující! Doporučení: méně karam. a pražených slazů přidat arom. amer. chmelů na dry hop.

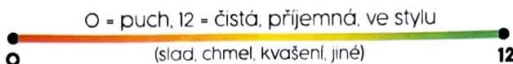
Vzorek č.

000057

Součet  
0 - 50 b.

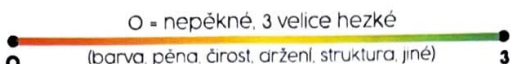
23 x 2

Aroma / vůně



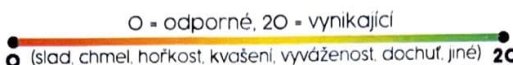
7

Vzhled



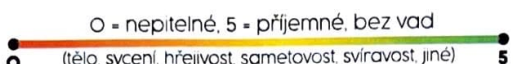
2

Chuť



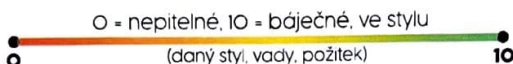
8

Pocit po napití



2

Celkový charakter



4

Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plišeň, zatuchlina		Kouřovost	S
Svíravost, trpkost	S	Trávovost	iv	Oxidace	N	Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkoholy		Autolýza	

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

Pořadí

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

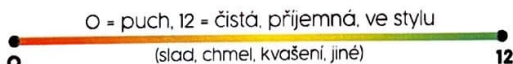
\_\_\_\_\_

Vzorek č.

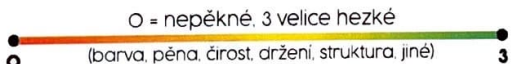
Součet  
0 - 50 b.

x 2

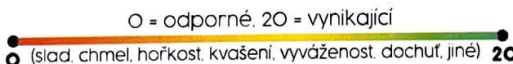
Aroma / vůně



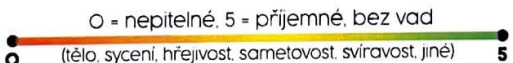
Vzhled



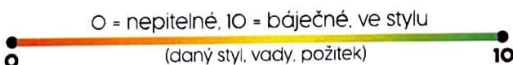
Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



Chyby (s ohledem na styl) vyplň výskyt "V" vysoký, "S" střední, "N" nízký.

Acetaldehyd		DMS (dimethylsulfid)		Kovovost		Kyselost	
Alkoholové / palčivost		Estery		Plišeň, zatuchlina		Kouřovost	
Svíravost, trpkost		Trávovost		Oxidace		Kořenitost	
Brettanomyces		Světelná vada (letinka)		Plastovost, fenol		Síra	
Diacetyl		Medicinálnost		Rozpouštědlo / tékavé alkoholy		Autolýza	