

Jméno degustátora: JAN ILGNER

Předseda

Kategorie: 10A



Číslo stolu: 6C

Vzorek č.

100

Součet  
0 - 50 b.

25 x2

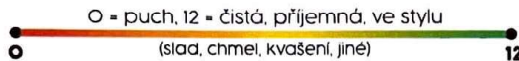
Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

50

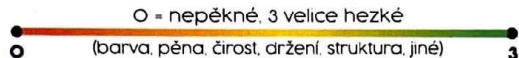
Pořadí

Aroma / vůně



4 <sub>12</sub>

Vzhled



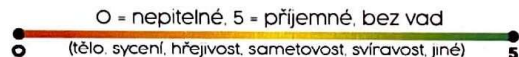
1 <sub>3</sub>

Chuť



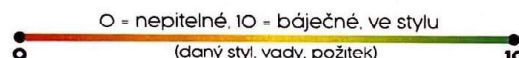
13 <sub>20</sub>

Pocit po napití



2 <sub>5</sub>

Celkový charakter



5 <sub>10</sub>

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

*Vypadá jako ležák  
Diacetyl středně  
Ve vni se projevovat více  
Upravit postup kvašení -  
teploty, zaevařna  
teploty, kmen kvašení  
sypání*

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 / těkavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

Součet  
0 - 50 b.

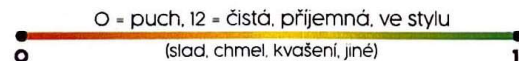
x2

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

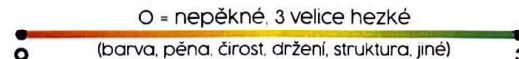
Pořadí

Aroma / vůně



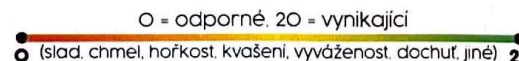
<sub>12</sub>

Vzhled



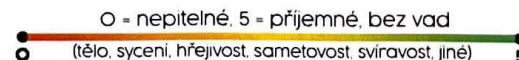
<sub>3</sub>

Chuť



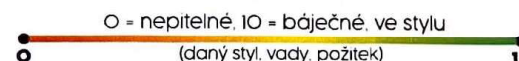
<sub>20</sub>

Pocit po napití



<sub>5</sub>

Celkový charakter



<sub>10</sub>

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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 / těkavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: YANILGNER

Předseda

Kategorie: 10A



Číslo stolu: GC

Vzorek č.

103

Součet  
0 - 50 b.

33 x2

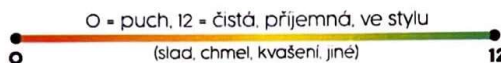
Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

66

Pořadí

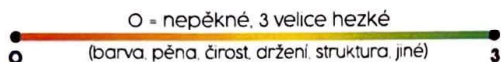
Aroma / vůně



6

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

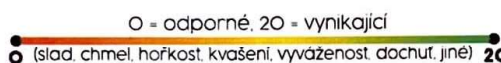
Vzhled



3

HUSTÁ STRUKTURA, PĚKNĚ PLNĚ

Chuť



14

VŮNĚ NEPŘIPLŮMĀNĀ

TRADIČNĪ WEIZEN

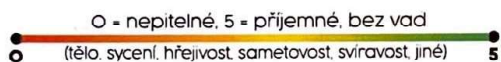
JE ČIŤTĪ NĚJAKĚ

CHMELOVĀ AROMA

ESTERŮ SLUŠNĚ

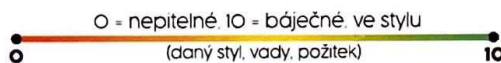
NIŽŠĪ NASYČENĪ

Pocit po napití



3

Celkový charakter



7

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	Kofenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicinálnost	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

42

Součet  
0 - 50 b.

22 x2

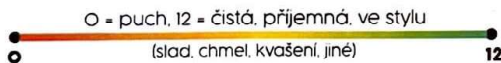
Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

44

Pořadí

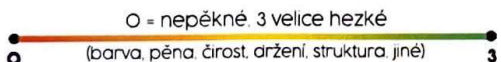
Aroma / vůně



3

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

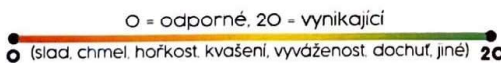
Vzhled



1

DIACETYLXOXIDACE

Chuť



12

ESTERŮ ZNATELNĚ, ALE PŘEKRYTÝ MAĪSLOVOU SLADKOU PACHUTĪ

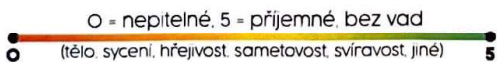
ZVÝŠIT TEPLOTU KVAŠENĪ

UPRAVIT DĀVKU KVASNIC

VYSOKĚ PROVĚZDUŠNĚNĪ

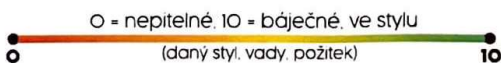
MLADINŮ NEBO BĚHEM PROCESU

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
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	Kofenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicinálnost	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: YAN ILGNER

Předseda

Kategorie: 10A



Číslo stolu: 6-C

Vzorek č.

107

Součet 0 - 50 b.

35 x2

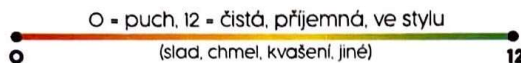
Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.

70

Pořadí

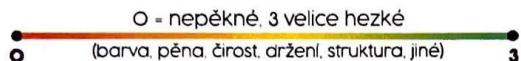
Aroma / vůně



10

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

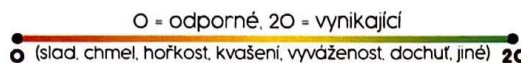
Vzhled



1

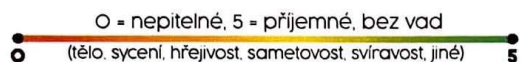
PLAVASÍCI KOVSKY CHMELE  
NÍZKÉ ESTERY  
KYSELEYSÍ, ALE STAĽE OK  
NÍŠT NASHYČENÍ  
TRPKA' DOCHUT  
POŘÍZDNÉ TĚLO  
LEHCE ODLAKOVAT

Chuť



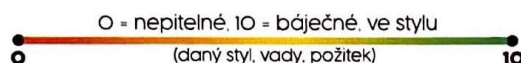
14

Pocit po napití



3

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	Kouřovost
Svíravost, trpkost	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

67

Součet 0 - 50 b.

15 x2

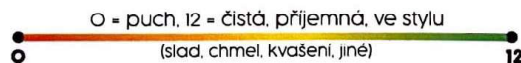
Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.

30

Pořadí

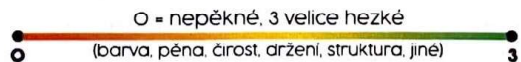
Aroma / vůně



3

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

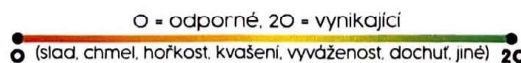
Vzhled



2

HAVAROVANÉ PIVO  
ZATUCHLE  
ZELENINOVÉ (SHNILA ZELENÁ)  
BAKTERIÁLNÍ KONTAMINACE

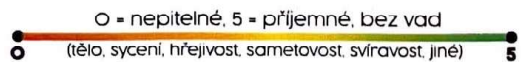
Chuť



6

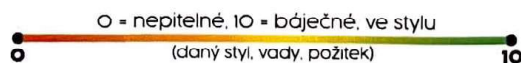
HYGIENA

Pocit po napití



2

Celkový charakter



2

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	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: JAN UGNER Předseda

Kategorie: 10A



Číslo stolu: 6-e

**Konsenzus vyplní pouze předseda stolu**

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
36	

Vzorek č.

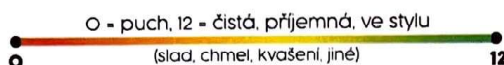
94

Součet  
0 - 50 b.

18

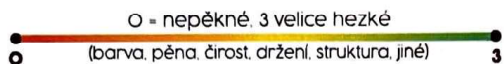
 x2

**Aroma / vůně**



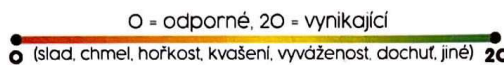
4

**Vzhled**



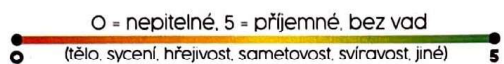
1

**Chuť**



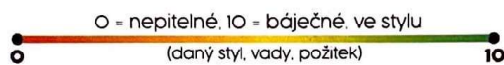
9

**Pocit po napití**



1

**Celkový charakter**



3

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

*Špatně balené  
Příliš prokvašené (projekty)  
Kvasičky vypadají z piva  
Málo hřejivost  
Možná část kontaminace  
jiným kmenem kvasnic  
DMS - kukurice, acetaldehyd,  
trochu odlobovac*

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	Trávovost	Oxidace	Kofenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínalnost	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

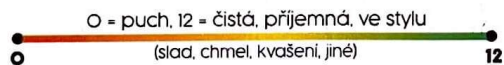
106

Součet  
0 - 50 b.

19

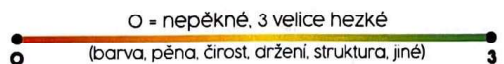
 x2

**Aroma / vůně**



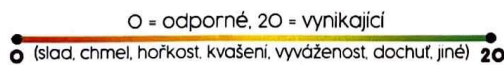
3

**Vzhled**



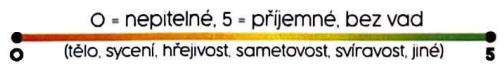
2

**Chuť**



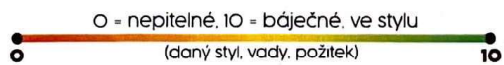
10

**Pocit po napití**



1

**Celkový charakter**



3

**Konsenzus vyplní pouze předseda stolu**

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
38	

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

*Diacetyl  
Dimethylsulfid  
Dobrá barva, pěna  
Těkavé alkoholy  
Špatně pitelné  
Je potenciál pro zlepšení  
Trpkost*

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	Trávovost	Oxidace	Kofenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínalnost	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: JAN ILBNER  Předseda

Kategorie: 10A



Číslo stolu: B-C

Vzorek č.

39

Součet  
0 - 50 b.

34 x2

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

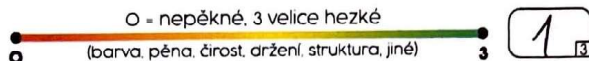
68

Pořadí

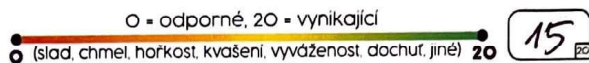
Aroma / vůně



Vzhled



Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



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

*Nevyrazné!  
Celkem dobře pitelné!  
Trošku méně existuje!  
Pěkná pěna  
Mělo zakolene!  
Mohlo by být více zakolene!*

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	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č.

44

Součet  
0 - 50 b.

38 x2

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení  
0-100 b.

76

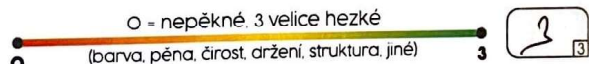
Pořadí

3.

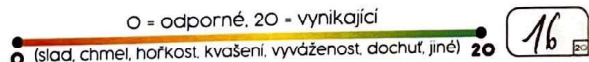
Aroma / vůně



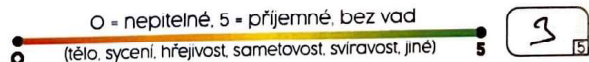
Vzhled



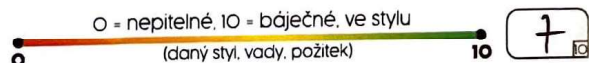
Chuť



Pocit po napití



Celkový charakter



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

*Čerstvá chuť  
Dobře pitelné!  
Střední estery  
Vemne!  
Aroma by mohlo být silnější!  
Tělo mohlo být pevnější!*

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	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / tékavé alkoholy	Autolýza



Jméno degustátora: JAN ILBNER

Předseda

Kategorie: 10A

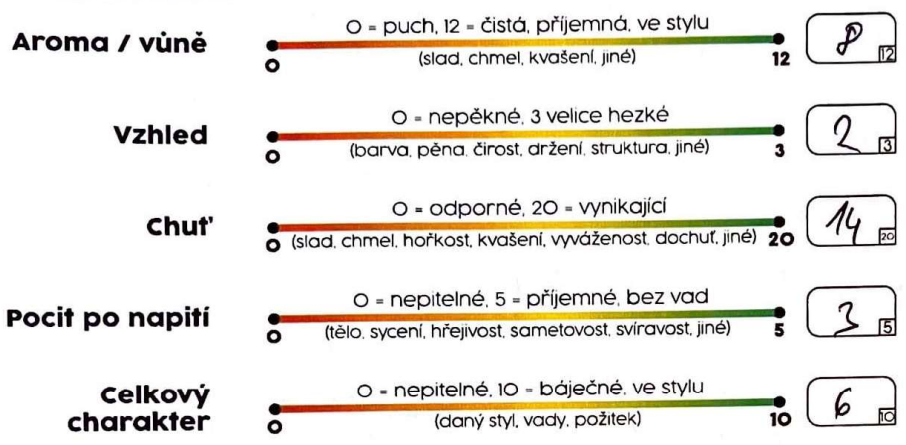
Číslo stolu: 6-C

Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
66	

Vzorek č. 70

Součet 0 - 50 b. 33 x2



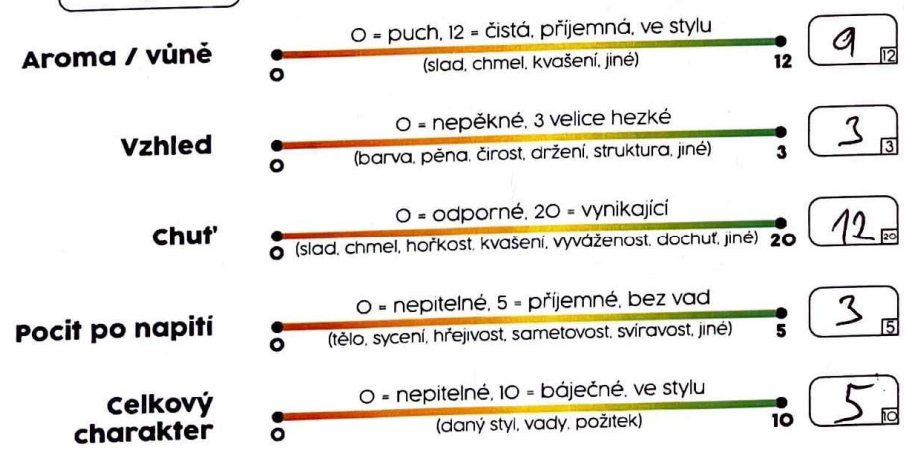
Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...  
*Osvěžující - mohlo by být plnější tělo  
 Lehce trpká hořkost  
 Mírná nakyslost  
 Slabé estery (banán...)*

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 / tékavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č. 30

Součet 0 - 50 b. 32 x2



Konsenzus vyplni pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
64	

Slovní hodnocení, vady, pocity, požítky, nedostatky, nadšení, ...  
*"syrová" čízi vůně  
 Může být starý chmel  
 kyselý dozvuk s touh  
 pachuti, která se projevuje  
 i ve vůni  
 Tělo je pěkné  
 Choven esterů střední*

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 / tékavé alkoholy	Autolýza

Jméno degustátora: YANILGNER

Předseda

Kategorie: 10A



Číslo stolu: G-C

+1 Rozděl!

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
<u>88 89</u>	<u>1.</u>

Vzorek č. 47

Součet 0 - 50 b. 44 x2

**Aroma / vůně** 0 - 12 (slad, chmel, kvašení, jiné) 12

**Vzhled** 0 - 3 (barva, pěna, čírost, držení, struktura, jiné) 3

**Chuť** 0 - 20 (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 17

**Pocit po napití** 0 - 5 (tělo, syčení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 4

**Celkový charakter** 0 - 10 (daný styl, vady, požitek) 8

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

LEHCE PŘESYČENÉ  
SUCHÝ KONEC S DLOUHOU  
DOCHUŤÍ  
VELMI DOBRĚ PÍTELNÉ  
OSVĚŽUJÍCÍ  
PŘÍJEMNĚ ESTEROVÉ  
MŮHLI BY MĚT VÍCE NEPŘÍ-  
KVAŠENÉHO EXTRAKTU

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

Vzorek č. 71

Součet 0 - 50 b. 31 x2

**Aroma / vůně** 0 - 12 (slad, chmel, kvašení, jiné) 7

**Vzhled** 0 - 3 (barva, pěna, čírost, držení, struktura, jiné) 2

**Chuť** 0 - 20 (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 12

**Pocit po napití** 0 - 5 (tělo, syčení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 3

**Celkový charakter** 0 - 10 (daný styl, vady, požitek) 7

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
<u>62</u>	

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

NENÍ ÚPLNĚ VE STYLU  
PŮLIŠ NEUTRÁLNÍ  
VE VŮNI LEHCE ACETALDEHYD  
NÍZKÉ NASYČENÍ  
VÍCE VSEHO

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: VAN ILBNER **Předseda**

Kategorie: 10A



Číslo stolu: BC

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
88	2.

Vzorek č. 68 Součet 0 - 50 b. 44 x2

**Aroma / vůně** 0 - puch, 12 = čistá, příjemná, ve stylu (slad, chmel, kvašení, jiné) 12 11<sub>12</sub>

**Vzhled** 0 - nepěkné, 3 velice hezké (barva, pěna, čírost, aržení, struktura, jiné) 3 2<sub>3</sub>

**Chuť** 0 - odporné, 20 = vynikající (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 20 17<sub>20</sub>

**Pocit po napití** 0 - nepitelné, 5 = příjemné, bez vad (tělo, syčení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 5 5<sub>5</sub>

**Celkový charakter** 0 - nepitelné, 10 = báječné, ve stylu (daný styl, vady, požitek) 10 9<sub>10</sub>

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

VELMI DOBRÉ  
PILNĚ ESTEROVÉ  
TEŽNATE NASLADLE  
MĚLO BY BYT VÍCE KALNÉ  
NÍŽŠÍ NASYCENÍ

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	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza

Vzorek č. 101 Součet 0 - 50 b. 26 x2

**Aroma / vůně** 0 - puch, 12 = čistá, příjemná, ve stylu (slad, chmel, kvašení, jiné) 12 6<sub>12</sub>

**Vzhled** 0 - nepěkné, 3 velice hezké (barva, pěna, čírost, aržení, struktura, jiné) 3 1<sub>3</sub>

**Chuť** 0 - odporné, 20 = vynikající (slad, chmel, hořkost, kvašení, vyváženost, dochuť, jiné) 20 11<sub>20</sub>

**Pocit po napití** 0 - nepitelné, 5 = příjemné, bez vad (tělo, syčení, hřejivost, sametovost, svíravost, jiné) 5 3<sub>5</sub>

**Celkový charakter** 0 - nepitelné, 10 = báječné, ve stylu (daný styl, vady, požitek) 10 5<sub>10</sub>

Konsenzus vyplní pouze předseda stolu

Hodnocení 0-100 b.	Pořadí
52	

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

NECHUTNÁ JAKO TYPICKÝ  
WETZEN, ALE ESTERY JSOU  
ZUATELNÉ  
ČIRÉ - MA'BYT ZAKALENÉ  
HOVNĚ ČI'Ť ČAMEL  
PĚRNOST, HŘEJIVOST,  
JINAK ČAUT ČISTÁ

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	Trávovost	Oxidace	Kořenitost
Brettanomyces	Světelná vada (letinka)	Plastovost, fenol	Síra
Diacetyl	Medicínálnost	Rozpouštědlo / těkavé alkoholy	Autolýza