



# Degustační formulář

## Cechovní hodnoty

Jméno hodnotitele

Číslo vzorku

Vzdělání / kurz

Rada

BJCP

jiné

Druh piva (ideálně BJCP kategorie, případně slovně)

**Aroma**

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

/12

**Popis** (hodící se zaškrtněte)

**Acetaldehyd** – zelené jablko, aroma a chuť

**Alkoholový** – aroma a chuť, hřejivý alkohol, případně vyšší alkoholy

**Svíravý** – svíravost, hrubost, ostrost na jazyku (taniny apod.)

**Diacetyl** – máslo, aroma a chuť

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

**Esterový** – ovocné estery

**Travnatý** – čerstvě nasekaná tráva

**Skunkový** – oxidační, skunk

**Kovový** – železitá a kovová pachův

**Plesnivý, zatuchlý**

**Oxidační** – vlhký karton, papír, cherry, chuť a vůně

**Chlorfenoly** – plastový, medicínální

**Ředidlo** – vyšší alkoholy, aroma acetonu a laku na nehty

**Kyselé**

**Síra/Sulfan** – žluklá vejce

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

**Kvasnicový** – chlebnatost, kvasnicovost

**Vzhled**

Popište barvu, čírost, pěnu

/ 3

**Chuť**

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

/20

**Pocit po napití v ústech**

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

/ 5

**Celkový dojem**

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

/10

**Celkem**

/50

Slovní hodnocení	
Výjimečné	45–50
Výborné	38–44
Velmi dobré	30–37
Dobré	21–29
Uspokojivé	14–20
Špatné	00–13

Minima pro hodnot	
Velmistr	40
Mistr	35
Tovaryš	30
Učedník	25

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

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