

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
☒ alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	☒ pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
☒ oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinní/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	☒ karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

Barva piva/color	světlá/pale	☒ polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	☒ žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chuť / Flavor

počet bodů / points:

☒ sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	☒ květinová/flowery
kávévé/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
☒ alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	☒ oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	☒ hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal	☒ nepříjemná/unpleasant	

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

Tělo/body	☒ plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	☒ vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:			
Komentář/comments:			

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Petar BOGNAR

Jména degustátorů / Tasters names:

Ingrid NIGELL
Peter CHNUPA

Pivní styl / beer category:

British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.:

2

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

2 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/esters	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínalní/medicinal
kávéové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

2 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávéová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivé/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

1 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svěravý/astringent	hřejivé/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

2 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

infekce bakteriemi, alkohol, káva

Komentář/comments:

NEHODNOTENÉ 2 DŮVODY
INFKCE

Umístění / Place:

NEPOSTUPNĚ

Celkový počet bodů / Total points:

10 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

☐ sladové/malty	☐ obilné/corn	☐ chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
☒ kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	☐ nakouřené/smoked	☐ zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl	☒ DMS
☐ esterové/esters	☐ ovocné/fruity	☐ květinové/flowery	☐ ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	☐ zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	☒ sírné/sulphur	☐ olejové/oily	☐ hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	☐ medicínální/medicinal
☐ kávové/coffee	☐ čokoládové/chocolate	☐ karamelové/caramelly	☐ mléčné/milky
		☒ kořeněné	

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

☒ Barva piva/color	☒ světlá/pale	☐ polotmavá/amber	☐ tmavá/dark
☐ Pěna/foam	☒ světlá/pale	☐ tmavá/dark	☐ krémová/cream
	☒ bublinková/bubbly	☐ žádná/nothing	
☐ Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	☐ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

☐ sladká/sweet	☐ slaná/salty	☐ kyselá/sour	☒ hořká/bitter
☐ sladová/malty	☐ obilná/corny	☐ chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☐ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	☐ ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	☐ kořeněná/spicy	☐ ovocná/fruity	☐ květinová/flowery
☐ kávová/coffee	☐ čokoládová/chocolate	☐ karamelová/caramelly	☐ mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	☐ kovová/metalic	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl
☒ DMS	☐ estery/esters	☐ trávová/grassy	☐ kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	☒ oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	☐ hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal	☒ sýra	

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

☐ Tělo/body	☐ plné/full	☒ střední/medium	☐ prázdné/empty
☐ Říz/carbonation	☐ přesycený/overcarb.	☐ vysoký/full	☒ střední/medium
	☐ nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
☐ Jiný pocit/other feeling	☐ mazlavý/oily	☐ svíravý/astringent	☐ hřejivý/solvent
	☐ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

☐ Přesnost/accuracy	☐ ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	☐ mimo styl/out of style
☐ Dojem/impression	☐ pozitivní/positive	☐ neutrální/neutral	☒ negativní/negative
☐ Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	☐ střední/medium	☐ vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Peter BOGNAŘ
 Jména degustátorů / Tasters names: Imrich NOGELL
 Peter CHNUPA

Pivní styl / beer category: British Golden Ale
 Vzorek číslo / Sample no.: 4 Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points: 7 | 12

<u>sladové</u> /malty	obilné/corn	<u>chmelové</u> /hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinní/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: 3 | 3

Barva piva/color	<u>světlá</u> /pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	<u>světlá</u> /pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	<u>nečistá</u> /turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points: 13 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
<u>sladová</u> /malty	obilná/corny	<u>chmelová</u> /hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	<u>suchá</u> /dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: 4 | 5

Tělo/body	plné/full	<u>střední</u> /medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	<u>vyšoký</u> /full <i>overing</i>	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: 7 | 10

Přesnost/accuracy	<u>ve stylu</u> /in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	<u>pozitivní</u> /positive	neutrální/neutral	<u>negativní</u> /negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	<u>vyšoká</u> /full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 34 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: *Lukáš Procházka*Jména degustátorů / Tasters names: *Leo Páček, Štěpán
Michal Papr*Pivní styl / beer category: *BGA*Vzorek číslo / Sample no.: *5*Kolo číslo / Round no.: *2*

Aroma / Aroma

počet bodů / points: *21* *12*

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávéové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: *11* *3*

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid <i>silně</i>	

Chut' / Flavor

počet bodů / points: *21* *20*

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávéová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: *11* *5*

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	☒ nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: *4* *10*

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: *příliš mladá, neposílat do soutěže, čerstvě
zakvašenou mladinu!!*

Komentář/comments:

Umístění / Place: *nepostupuje*Celkový počet bodů / Total points: *81* *50*

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

V. VONÁČKO

Jména degustátorů / Tasters names:

C. WELLMAN

O. PERNICA

recognized

recognized

recognized

Pivní styl / beer category:

Belgian Golden Ale

12C

Vzorek číslo / Sample no.:

6

Kolo číslo / Round no.:

2

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	X acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
X esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávnové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

1 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	X polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublinková/bubbly	žádná/nothing	X lisová
Zákal/turbidity	čiré/clear	X zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

8 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávnová/coffee	čokoládová/chocolate	X karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	X acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	X estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		X lehoučká

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

2.5 | 5

Tělo/body	plné/full	X střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	X nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4.5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	X s chybami/with flaws	X mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	X negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Redukovat sytost, redukovat karamel, méně kvašení,

Komentář/comments:

předat na chmelování

→ Karamelový ale bez výraznějšího chmelového projevu, nedobré kvašení

Umístění / Place:

4.

Celkový počet bodů / Total points:

22 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

sladové/malty	obilné/corn	☒ chmelové/hoppy	8	12
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked		
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl		
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery		
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	☒	
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily		
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic		
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly		
		kvassničné/yeasty		
		zeleninové/vegetal		
		DMS		
		ořechové/nutty		
		hřejivé/solvent		
		medicinní/medicinal		
		mléčné/milky		

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	3	3
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark		
	☒ bublinková/bubbly	žádná/nothing		
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid		

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	15	20
☒ sladová/malty	obilná/corny	☒ chmelová/hop		
jemná/soft	☒ suchá/dry	hrubá/harsh		
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity		
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly		
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e		
DMS	estery/esters	trávnové/grassy		
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic		
octová/acidic	zeleninová/vegetal	hřejivá/solvent		
		kvassničná/yeasty		
		ostrá/hot		
		květinová/flowery		
		mléčná/milky		
		diacetyl		
		kovová/metallic		
		hřejivá/solvent		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	5	5
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full		
	nízký/low	bez řízu/no carbonation		
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent		
	krémovitý/creamy	hřejivý/solvent		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

Přesnost/accuracy	☒ ve stylu/in style	s chybami/with flaws	6	10
Dojem/impression	☒ pozitivní/positive	neutrální/neutral		
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium		
Doporučení/recommendations:		☒ vysoká/full		
Komentář/comments:				

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

2

37 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREKJména degustátorů / Tasters names: EVAN, RUIANPivní styl / beer category: 12AVzorek číslo / Sample no.: 8

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

9 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávéové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

1 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

14 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávéová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
☒ zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

5 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	☒ nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	☒ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

6 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	☒ pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: Good beer with appearance out of style. Probably too much yeast in suspension.Umístění / Place: 1Celkový počet bodů / Total points: 35 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Lukáš Pávek

Jména degustátorů / Tasters names: Ivo Pichýštal
Natal Pápek

Pivní styl / beer category: SC9

Vzorek číslo / Sample no.: 9

Kolo číslo / Round no.: 2

Aroma / Aroma

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	31 12
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	X acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
X esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	X zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetice	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

Barva piva/color	světlá/pale	počet bodů / points: 21 3	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	žádná/nothing	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing		
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid		

Chut' / Flavor

X sladká/sweet	slaná/salty	počet bodů / points: 41 20	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	zeleninová/vegetal	zeleninová/vegetal
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ořechová/nutty	ořechová/nutty
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčná/milky	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent	hřejivá/solvent
octová/acetice	X zeleninová/vegetal			

Pocit v ústech / Mouthfeel

Tělo/body	plné/full	počet bodů / points: 21 5	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation		
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent		hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy			

Celkový dojem / Overall impression

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	počet bodů / points: 31 10	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full	vysoká/full

Doporučení/recommendations: doporučení pivo, které je mimo styl

Komentář/comments:

Umístění / Place: nepostupuje

Celkový počet bodů / Total points: 141 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	publinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:			
Komentář/comments:			

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREKJména degustátorů / Tasters names: EVAN, RUSLANPivní styl / beer category: 12AVzorek číslo / Sample no.: 11

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6

| 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	diacetyl	☒ DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3

| 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

11

| 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
☒ DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3

| 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	☒ vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5

| 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: Decent beer with off-flavors - mainly DMS and acetaldehyde.Umístění / Place: /Celkový počet bodů / Total points: 28 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

V. Vondráček

recognized

Jména degustátorů / Tasters names:

C. Waleman

11

O. Perica

4

Pivní styl / beer category:

Bitter golden ale

Vzorek číslo / Sample no.:

12

Kolo číslo / Round no.:

2

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	☒ obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatučklé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinní/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

10 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	obilná/corny	☒ chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávévé/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatučklá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3,5 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

doporučení

Komentář/comments:

houstka; chybí při fermentaci; nelo
předtím; náklad je velmi slušný; předat na druhou

Umístění / Place:

2.

Celkový počet bodů / Total points: 26,5 | 50

aroma

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet
BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: **MARBL**

Jména degustátorů / Tasters names: **EVAN, RUXAN**

Pivní styl / beer category: **16A**

Vzorek číslo / Sample no.: **14**

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma		počet bodů / points:	
☒ sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	6 12
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
☒ oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	☒ medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance		počet bodů / points:	
Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	3 3
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor		počet bodů / points:	
sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	13 20
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	hořká/bitter
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	kvasničná/yeasty
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	ostrá/hot
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	květinová/flowery
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	mléčná/milky
DMS	estery/esters	☒ diacetyl	kovová/metallic
zatuchlá/stale	☒ oxidace/oxidized	trávnové/grassy	hřejivé/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal	fenoly/phenolic	

Pocit v ústech / Mouthfeel		počet bodů / points:	
Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	5 5
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	prázdné/empty
	☒ nízký/low	bez řízu/no carbonation	střední/medium
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivé/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression		počet bodů / points:	
Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	6 10
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	mimo styl/out of style
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	negativní/negative
			vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: **Good beer with off-flavors such as oxidation.**

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: **33** | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

J. VOHÁČEK

recognized

Jména degustátorů / Tasters names:

C. WELLMAN

recognized

O. PERNICA

recognized

Pivní styl / beer category:

British golden ale

Vzorek číslo / Sample no.:

15

Kolo číslo / Round no.:

2

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6.5 | 12

☐ sladové/malty	☐ obilné/corn	☒ chmelové/hoppy	☐ kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	☐ nasládlé/sweet	☐ nakouřený/smoked	☐ zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	☐ diacetyl	☐ DMS
☒ esterové/estery	☒ ovocné/fruity	☐ květinové/flowery	☐ ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	☐ zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	☐ sirné/sulphur	☐ olejové/oily	☐ hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	☐ medicínální/medicinal
☐ kávové/coffee	☐ čokoládové/chocolate	☐ karamelové/caramelly	☐ mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2.5 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	☒ polotmavá/amber	☐ tmavá/dark
Pěna/foam	☐ světlá/pale	☐ tmavá/dark	☐ krémová/cream
	☐ bublinková/bubbly	☐ žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	☐ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

10 | 20

☒ sladká/sweet	☐ slaná/salty	☐ kyselé/sour	☐ hořká/bitter
☐ sladová/malty	☐ obilná/corny	☐ chmelová/hop	☐ kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☐ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	☐ ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	☐ kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	☐ květinová/flowery
☐ kávová/coffee	☐ čokoládová/chocolate	☒ karamelová/caramelly	☐ mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	☐ kovová/metallic	☒ acetaldehyd/e	☐ diacetyl
☐ DMS	☐ estery/esters	☐ trávová/grassy	☐ kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	☐ oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	☐ hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3.5 | 5

Tělo/body	☐ plné/full	☒ střední/medium	☐ prázdné/empty
Říz/carbonation	☐ přesycený/overcarb.	☐ vysoký/full	☒ střední/medium
	☐ nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	☐ mazlavý/oily	☐ svíravý/astringent	☐ hřejivý/solvent
	☐ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	☐ ve stylu/in style	☐ s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	☐ pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	☐ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☐ nízká/low	☒ střední/medium	☐ vysoká/full

Doporučení/recommendations: dobořit řádku fermentace přidat na chmelu

Komentář/comments: bez výraznějších projevů chmelu

Umístění / Place:

1.

Celkový počet bodů / Total points:

50

27.5

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

☒ sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
☒ esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
☐ kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	☒ bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chuť / Flavor

počet bodů / points:

☐ sladká/sweet	slaná/salty	☒ kyselá/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	obilná/corny	☒ chmelová/hop	kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☒ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
☐ kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
☐ DMS	estery/esters	trávová/grassy	kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

Přesnost/accuracy	☒ ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	☒ pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	☒ vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: **MARBE**

Jména degustátorů / Tasters names: **EVAN, RUSLAN**

Pivní styl / beer category: **12**

Vzorek číslo / Sample no.: **17**

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

4 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	☒ DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky
☒ Tannins			

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	☒ krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

12 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	☒ obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
☒ DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	☒ nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: **Could be a good beer without DMS.**

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: **24 | 50**

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

V. VOMACKO

recognized

Jména degustátorů / Tasters names:

C. WELLMAN

11

O. PERNICA

4

Pivní styl / beer category:

British golden ale

Vzorek číslo / Sample no.:

13

Kolo číslo / Round no.:

2

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

5 | 12

sladové/malty	☒ obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávnové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chuť / Flavor

počet bodů / points:

7,5 | 20

☒ sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	☒ obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávnová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4,5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:	na Imele, hlídka peníze		
Komentář/comments:	kontaminace		

Umístění / Place: 3

Celkový počet bodů / Total points: 24 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Peter BOGNAR

Jména degustátorů / Tasters names: Imrich NÖGEL
Peter CHNUPA

Pivní styl / beer category: British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.: 19 Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

5 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

8 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place: NEPOSINPUJE

Celkový počet bodů / Total points: 23 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: *Janek Prochazka*Jména degustátorů / Tasters names: *two Fischys and
Nickel Paper*Pivní styl / beer category: *B64*Vzorek číslo / Sample no.: *20*Kolo číslo / Round no.: *2*

Aroma / Aroma

počet bodů / points: *9* | *12*

☐ sladové/malty	☐ obilné/corn	☐ chmelové/hoppy	☐ kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	☐ nasládlé/sweet	☐ nakouřené/smoked	☐ zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl	☐ DMS
☒ esterové/estery	☒ ovocné/fruity	☐ květinové/flowery	☐ ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	☐ zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	☐ sirné/sulphur	☐ olejové/oily	☐ hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	☐ medicínální/medicinal
☐ kávové/coffee	☐ čokoládové/chocolate	☐ karamelové/caramelly	☐ mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: *2* | *3*

☐ Barva piva/color	☒ světlá/pale	☐ polotmavá/amber	☐ tmavá/dark
☐ Pěna/foam	☒ světlá/pale	☐ tmavá/dark	☐ krémová/cream
☐ Zákal/turbidity	☐ čiré/clear	☒ žadná/nothing	☐ zakalené/turbid

Chuť / Flavor

počet bodů / points: *15* | *20*

☐ sladká/sweet	☐ slaná/salty	☐ kyslá/sour	☐ hořká/bitter
☐ sladová/malty	☐ obilná/corny	☐ chmelová/hop	☐ kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☐ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	☐ ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	☒ kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	☐ květinová/flowery
☐ kávová/coffee	☐ čokoládová/chocolate	☐ karamelová/caramelly	☐ mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	☐ kovová/metalic	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl
☐ DMS	☒ estery/esters	☐ trávová/grassy	☐ kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	☐ oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	☐ hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: *4* | *5*

☐ Tělo/body	☐ plné/full	☒ střední/medium	☐ prázdné/empty
☐ Říz/carbonation	☐ přesycený/overcarb.	☒ vysoký/full	☐ střední/medium
	☐ nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
☐ Jiný pocit/other feeling	☐ mazlavý/oily	☐ svíravý/astringent	☐ hřejivý/solvent
	☐ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: *8* | *10*

☐ Přesnost/accuracy	☐ ve stylu/in style	☐ s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
☐ Dojem/impression	☒ pozitivní/positive	☐ neutrální/neutral	☐ negativní/negative
☐ Pitelnost/drinkability	☐ nízká/low	☒ střední/medium	☐ vysoká/full
Doporučení/recommendations: <i>dobré pivo zcela mimo styl</i>			
Komentář/comments: <i>možná dlouhá leav k</i>			

Umístění / Place: *nepostuje*Celkový počet bodů / Total points: *38* | *50*

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREK

Jména degustátorů / Tasters names: EVAN, RUDAN

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.: 21

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 10 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/esters	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

13 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	☒ kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	☒ trávová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal	☒ unbalanced	

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	☒ plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	☒ nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

6 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: like aroma, but flavor is unbalanced and other faults damage drinkability.

Umístění / Place:

2

Celkový počet bodů / Total points: 35 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 - 26.11.2016 - Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Lukáš Proszynski

Jména degustátorů / Tasters names: Ivo Pichystal
Michal Pápaš

Pivní styl / beer category: SGA

Vzorek číslo / Sample no.: 22

Kolo číslo / Round no.: 2

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

31 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	X květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetice	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	X mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

31 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

51 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	X suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	X květinová/flowery
kávévé/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	X mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metallic	acetaldehyd/e	diacetyl
X DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetice	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

11 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

31 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:			
Komentář/comments:			

Umístění / Place: nepostupuje

Celkový počet bodů / Total points: 751 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Peter BOGNAR

Jména degustátorů / Tasters names: Imrich NOGELL
Peter CHNÚPTA

Pivní styl / beer category: 10

Vzorek číslo / Sample no.: 23

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

12 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

7 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place: 2

Celkový počet bodů / Total points: 32 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Peter ROGNAR

Jména degustátorů / Tasters names: Imrich NOGELL
Peter CHNUPA

Pivní styl / beer category: Be

Vzorek číslo / Sample no.: 24

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points: 7 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: 3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	publinková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points: 11 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: 3 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: 6 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place: 2

Celkový počet bodů / Total points: 30 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREK

Jména degustátorů / Tasters names: RUDAN, EVAN

Pivní styl / beer category: 12A

Vzorek číslo / Sample no.: 25

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

7

| 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávéové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2

| 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

10

| 20

sladká/sweet	slaná/salty	☒ kyselá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávéová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	☒ acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	☒ fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

2

| 5

Tělo/body	☒ plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	☒ přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4

| 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:	<u>Faults suggest problems with fermentation.</u>		
Komentář/comments:			

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 25 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREK

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category: 134Vzorek číslo / Sample no.: 26

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

10 | 12

☐ sladové/malty	☐ obilné/corn	☒ chmelové/hoppy	☐ kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	☐ nakouřené/smoked	☐ zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl	☐ DMS
☐ esterové/esters	☒ ovocné/fruity	☐ květinové/flowery	☐ ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	☐ zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	☐ sírné/sulphur	☐ olejové/oily	☐ hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	☐ medicínální/medicinal
☐ kávové/coffee	☐ čokoládové/chocolate	☐ karamelové/caramelly	☐ mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	☐ polotmavá/amber	☐ tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	☐ tmavá/dark	☐ krémová/cream
	☐ bublinková/bubbly	☒ žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☐ čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

12 | 20

☒ sladká/sweet	☐ slaná/salty	☒ kyselé/sour	☒ hořká/bitter
☒ sladová/malty	☐ obilná/corny	☒ chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☐ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	☐ ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	☐ kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	☐ květinová/flowery
☐ kávová/coffee	☐ čokoládová/chocolate	☐ karamelová/caramelly	☐ mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	☐ kovová/metalic	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl
☐ DMS	☐ estery/esters	☐ trávová/grassy	☐ kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	☐ oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	☐ hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

Tělo/body	☐ plné/full	☒ střední/medium	☐ prázdné/empty
Říz/carbonation	☐ přesycený/overcarb.	☐ vysoký/full	☒ střední/medium
	☐ nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	☐ mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	☐ hřejivý/solvent
	☐ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	☒ ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	☐ mimo styl/out of style
Dojem/impression	☐ pozitivní/positive	☐ neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	☐ střední/medium	☐ vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: Too much yeast and bitterness. Great aroma. Too cloudy for the style.

Umístění / Place:

2Celkový počet bodů / Total points: 32 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Lukáš Pávek
 Jména degustátorů / Tasters names: Libor Picháček, Tereza Pávková

Pivní styl / beer category: British Golden Ale
 Vzorek číslo / Sample no.: 27 Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma		počet bodů / points: <u>3</u> <u>12</u>	
sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty <u>silně</u>
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity <u>aromas</u>	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acidic	kovové/metallic	medicinné/medicinal
kávnové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance		počet bodů / points: <u>1</u> <u>3</u>	
Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor		počet bodů / points: <u>5</u> <u>20</u>	
sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty <u>silně</u>
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávnová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acidic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel		počet bodů / points: <u>3</u> <u>5</u>	
Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdňé/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression		počet bodů / points: <u>2</u> <u>10</u>	
Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations: <u>velmi kvasničné (mladé?), poleva je mladá</u>			
Komentář/comments: <u>napisovat do soutěže, resp. až dole</u>			

Umístění / Place: heposku puz Celkový počet bodů / Total points: 13 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Monča Vlachová

Jména degustátorů / Tasters names:

Holča Petr
Dobes Hroch

Pivní styl / beer category:

British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.:

28

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	☒ květinové/flowery	ořechové/nutty
☒ trávové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	☒ bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

8 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávévé/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	☒ acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal	☒ sladká (rozpuštěná)	

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	☒ plné/full	střední/medium	☒ prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svěravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:			
Komentář/comments:			

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

25 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREK
Jména degustátorů / Tasters names: EVAN, RUSLAN

Pivní styl / beer category: 12A
Vzorek číslo / Sample no.: 29

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points: 9 | 12

☒ sladové/malty	☒ obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	☒ DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávnové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: 3 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	☒ krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points: 16 | 20

☒ sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	☒ obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávnová/coffee	čokoládová/chocolate	☒ karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: 3 | 5

Tělo/body	☒ plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	☒ vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: 8 | 10

Přesnost/accuracy	☒ ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	☒ pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	☒ vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: Good beer but perhaps the beer's body is too full for the style.
Maybe try to Perhaps hops are too low.

Umístění / Place: 1

Celkový počet bodů / Total points: 39 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Peter BOGNAR

Jména degustátorů / Tasters names:

Imrich NOGELL

Peter CHNUPA

Pivní styl / beer category:

Dlx

Vzorek číslo / Sample no.:

50

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

4 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	une

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

7 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávoá/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

2 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

velké jablko v chuti a vůni

Komentář/comments:

Umístění / Place:

NEPOSTUPUJE

Celkový počet bodů / Total points:

20 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: *Lukáš Pávek*Jména degustátorů / Tasters names: *ivo Pávek, Petr Pávek*Pivní styl / beer category: *36A*Vzorek číslo / Sample no.: *31*Kolo číslo / Round no.: *1*

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

11 | *12*

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	☒ diacetyl <i>velmi silně</i>	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | *3*

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid <i>opráščená</i>	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

3 | *20*

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	☒ diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
☒ zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

1 | *5*

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

2 | *10*

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place: *nepostupuje*Celkový počet bodů / Total points: *10* | *50*

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Tereza BOGNA

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

32

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

51 12

sladové/malty	obilné/gorn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávéové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 1 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

7 1 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávéová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

2 1 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4 1 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

více chutět

Komentář/comments:

Umístění / Place:

NEPOSTUPUJE

Celkový počet bodů / Total points:

20 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: J. VOMÁČKO
 Jména degustátorů / Tasters names: C. WELLMAN
 O. PERNICA

RECOGNIZED
 RECOGNIZED
 RECOGNIZED

Pivní styl / beer category: BRITISH GOLDEN ALE
 Vzorek číslo / Sample no.: 33 Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma		počet bodů / points:	
☒ sladové/malty	obilné/corn GRAINY	☒ chmelové/hoppy	9 1 12
☐ kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	☐ nakouřené/smoked	
☐ alkoholové/alcohol	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl	
☐ esterové/estery	☒ ovocné/fruity	☐ květinové/flowery	
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	
☐ fenolové/phenolic	☐ sirné/sulphur	☐ olejové/oily	
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	
☐ kávové/coffee	☐ čokoládové/chocolate	☐ karamelové/caramelly	
		☐ kvasničné/yeasty	
		☐ zeleninové/vegetal	
		☐ DMS	
		☐ ořechové/nutty	
		☐ zatuchlé/stale	
		☐ hřejivé/solvent	
		☐ medicínální/medicinal	
		☐ mléčné/milky	

Vzhled / Appearance		počet bodů / points:	
Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	2 1 3
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	
	☐ bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	☐ čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor		počet bodů / points:	
☐ sladká/sweet	slaná/salty	☐ kyselé/sour	12 1 20
☐ sladová/malty	obilná/corny	☒ chmelová/hop	
☐ jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	
☐ nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☐ ovocná/fruity	
☐ kávová/coffee	čokoládová/chocolate	☒ karamelová/caramelly	
☐ alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	☐ acetaldehyd/e	
☐ DMS	estery/esters	☐ trávová/grassy	
☐ zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal	☒ hořká/bitter	
		☐ kvasničná/yeasty	
		☐ ostrá/hot	
		☐ květinová/flowery	
		☐ mléčná/milky	
		☐ diacetyl	
		☐ kovová/metallic	
		☐ hřejivá/solvent	

Pocit v ústech / Mouthfeel		počet bodů / points:	
Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	3.5 1 5
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	☐ vysoký/full	
	nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	
	krémovitý/creamy	☐ hřejivý/solvent	

Celkový dojem / Overall impression		počet bodů / points:	
Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	5 1 10
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	
		☐ mimo styl/out of style	
		☐ negativní/negative	
		☐ vysoká/full	

Doporučení/recommendations: SNIŽIT ULPÍVAJÍCÍ HOŘKOST
 Komentář/comments: VELICE HEZKÝ OVOCNĚ VONÍ, V CHUTI NEVTVÁŽENĚ
 UŽŠÍ ULPÍVAJÍCÍ HOŘKOST

Umístění / Place: 1. Celkový počet bodů / Total points: 31,5 50

[Handwritten signature]

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Lukáš Přibyl

Jména degustátorů / Tasters names: Ivo Přibyl, Michal Přibyl

Pivní styl / beer category: British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.: 34

Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

5 | 12

sladové/malty	obilné/corn	☒ chmelové/hoppy	kvásničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/esters	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatučklé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

11 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	☒ chmelová/hop	☒ kvásničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
☒ zatučklá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:	nedoporučuji, chuťové vady, pozor na jemnost		
Komentář/comments:	a horké kaly		

Umístění / Place: hospoda puz

Celkový počet bodů / Total points: 26 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Leaš PírněvJména degustátorů / Tasters names: Leo Pírněv
Nichol PírněvPivní styl / beer category: BGAVzorek číslo / Sample no.: 35Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

8 | 12

☒ sladové/malty	obilné/corn	☒ chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/esters	ovocné/fruity	☒ květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acidic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

14 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	☒ květinová/flowery
kávévé/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivé/solvent
octová/acidic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

6 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: přís. vůně (černý hřez) + ovocná

Komentář/comments:

Umístění / Place: postupujeCelkový počet bodů / Total points: 34 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: V. Vamačko
 Jména degustátorů / Tasters names: Ondřej Pernica
 Casey Wellman

Recognized
 Recognized
 Recognized

Pivní styl / beer category: British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.: 36

Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	☒ pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatučklé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	☒ medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky
☒ lak na nehty			

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chuť / Flavor

počet bodů / points:

11 | 20

☒ sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	☒ acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatučklá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

4 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4.5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: Ingři domelové, dost a míra

Komentář/comments: nechat se + delší, hledat fermentaci

Umístění / Place:

3.

Celkový počet bodů / Total points: 28.5 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Peter BOGNAR

Jména degustátorů / Tasters names:

Imrich NÖGEL
Peter CHNÚPA

Pivní styl / beer category:

British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.:

37

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

7 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	orechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávnové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

9 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávnová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place:

NEPOSTUPUJE

Celkový počet bodů / Total points:

27

50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Moneta
Holan
Jozes
Miroslav

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

38

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

☒ sladové/malty	obilné/corn	počet bodů / points: 8 12	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	nasládlé/sweet		nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☒ acetaldehyd/e		diacetyl	DMS
☒ esterové/estery	☒ ovocné/fruity		květinové/flowery	ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	pryskyřičné/resiny		letinka/light-struck	zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	siřné/sulphur		olejové/oily	hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	octové/acetic		kovové/metallic	medicinní/medicinal
☐ kávové/coffee	čokoládové/chocolate		karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

Barva piva/color	☒ světlá/pale	počet bodů / points: 2 3	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale		tmavá/dark	krémová/cream
	☒ bublinková/bubbly		žádná/nothing	
Zkal/turbidity	☐ čiré/clear		☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

sladká/sweet	slaná/salty	počet bodů / points: 8 20	☒ kyselá/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	☒ obilná/corny		chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry		☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy		ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate		karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic		☒ acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters		trávová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized		fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal			

Pocit v ústech / Mouthfeel

Tělo/body	plné/full	počet bodů / points: 3 5	střední/medium	☒ prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.		vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low		bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily		☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy			

Celkový dojem / Overall impression

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	počet bodů / points: 4 10	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive		neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low		střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 25 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Peter BOGNAR
 Jména degustátorů / Tasters names: Imrich NOGELL RECOGNIZED
 Peter CHNUPA RECOGNIZED

Pivní styl / beer category: British Golden Ale
 Vzorek číslo / Sample no.: 39 Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma		počet bodů / points: 6 12	
sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinní/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance		počet bodů / points: 2 3	
Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor		počet bodů / points: 8 20	
sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel		počet bodů / points: 2 5	
Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression		počet bodů / points: 4 10	
Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: uhit sa oxidácii + plnit do hnedých fliaš
 Komentář/comments: sklenice

Umístění / Place: NEPOSTUPJE Celkový počet bodů / Total points: 22 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Mořek Vladislav
Holušák Petr
Dobos Miroslav

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

40

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

4 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	☒ zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
☒ oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
☒ kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky
☒ korene			

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	☒ bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

8 | 20

☒ sladká/sweet	slaná/salty	kyselá/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	☒ hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	☒ kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
☒ zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

3 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 24 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: V. Janda
 Jména degustátorů / Tasters names: C. Wellman
 O. Pernice

recognized
 recognized
 recognized

Pivní styl / beer category: BRITISH GOLDEN ALE
 Vzorek číslo / Sample no.: 41 Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma		počet bodů / points: 8 12	
sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity HODNĚ	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatučklé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávnové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance		počet bodů / points: 2 3	
Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor		počet bodů / points: 12 20	
sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	☒ chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávnová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatučklá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel		počet bodů / points: 3.5 5	
Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	☒ vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svěravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression		počet bodů / points: 5 10	
Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: nechat ležet dle

Komentář/comments: příjemné ovocné aroma, je delší a výraznější
 kvasničné, kvasnice a pryskyřičná chuť - dojem mladého
 piva

Umístění / Place: 2 Celkový počet bodů / Total points: 30.5 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: V. Vomačko
Jména degustátorů / Tasters names: Ondřej Pernica
Casey Wellman

Recognized
Recognized
Recognized

Pivní styl / beer category: British Golden Ale

Vzorek číslo / Sample no.: 42 Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
☒ esterové/esters	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	☒ polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

11 | 20

☒ sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
☒ sladová/malty	☒ obilná/corny	☒ chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávé/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	☒ estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal	☒ chmelový	

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3.5 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svěravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4.5 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	☒ střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: změnit sypaní; více chleba

Komentář/comments: hodně kvasu, hodně sladké; bez
výraznějšího projevu chleba

Umístění / Place: 4.

Celkový počet bodů / Total points: 27 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Monch
Hodina
Dobec
Hradec

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

43

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

☒ sladové/malty	☒ obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřeně/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
☒ trávové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinní/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	☒ bublinková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

8 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	☒ obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	☒ oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal	☒ medovina	

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:			
Komentář/comments:			

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 24 | 50

Jméno předsedy / Head of table name: MAREKJména degustátorů / Tasters names: RUDLAU, EVANPivní styl / beer category: 12AVzorek číslo / Sample no.: 44

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	✓ nasládlé/sweet	nakouřeně/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	✗ acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	✗ zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
✗ oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	✓ karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

3 | 3

Barva piva/color	✗ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	✗ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	✗ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

9 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	✓ kyselá/sour	hořká/bitter
✗ sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávová/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	✗ oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	✗ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

2 | 5

Tělo/body	plné/full	✗ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	✗ vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	✗ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

4 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	✗ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	✗ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	✗ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: Good appearance, good carbonation but acetaldehyde in the aroma and astringent bitter finish damages drinkability.

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 24 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: *Lukáš Procházka*

Jména degustátorů / Tasters names: *Ivo Pícký, Jan Pícký*

Pivní styl / beer category: *BCA*

Vzorek číslo / Sample no.: *45*

Kolo číslo / Round no.: *1*

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

4 | *12*

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	☒ ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	siřné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicínální/medicinal
kávévé/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | *3*

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zkal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

5 | *20*

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	☒ hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	☒ ovocná/fruity	květinová/flowery
kávoá/coffee	čokoládová/chocolate	karamelová/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnová/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | *5*

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

3 | *10*

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place: *u poskupce*

Celkový počet bodů / Total points: *19* | *50*

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Peter BOGNÁR
 Jména degustátorů / Tasters names: Imrich NOGELL RECOGNIZED
 Peter CHNÚPA RECOGNIZED

Pivní styl / beer category: British Golden Ale
 Vzorek číslo / Sample no.: 46 Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points: 6 | 12

sladové/malty	obilné/corn	chmelové/hoppy	kvasničné/yeasty
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: 3 | 3

Barva piva/color	světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	zakalené/turbid	

Chuť / Flavor

počet bodů / points: 11 | 20

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	hořká/bitter
sladová/malty	obilná/corny	chmelová/hop	kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: 4 | 5

Tělo/body	plné/full	střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: 6 | 10

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	s chybami/with flaws	mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	negativní/negative
Pitelnost/drinkability	nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments:

Umístění / Place: 1 Celkový počet bodů / Total points: 30 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: MAREKJména degustátorů / Tasters names: EVAN, RUSLANPivní styl / beer category: 12AVzorek číslo / Sample no.: 47

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

5 | 12

☐ sladové/malty	☐ obilné/corn	☐ chmelové/hoppy	☐ kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	☐ nasládlé/sweet	☐ nakouřené/smoked	☐ zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl	☐ DMS
☐ esterové/estery	☐ ovocné/fruity	☒ květinové/flowery	☒ ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	☐ zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	☐ sirné/sulphur	☐ olejové/oily	☐ hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	☐ medicínální/medicinal
☒ kávové/coffee	☒ čokoládové/chocolate	☒ karamelové/caramelly	☐ mléčné/milky
☒ leather			

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

2 | 3

☐ Barva piva/color	☐ světlá/pale	☒ polotmavá/amber	☐ tmavá/dark
☐ Pěna/foam	☐ světlá/pale	☐ tmavá/dark	☐ krémová/cream
	☐ bublinková/bubbly	☐ žádná/nothing	
☐ Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

8 | 20

☐ sladká/sweet	☐ slaná/salty	☐ kyslá/sour	☒ hořká/bitter
☐ sladová/malty	☐ obilná/corny	☐ chmelová/hop	☐ kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☐ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	☐ ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	☐ kořeněná/spicy	☐ ovocná/fruity	☐ květinová/flowery
☒ kávová/coffee	☐ čokoládová/chocolate	☐ karamelová/caramelly	☐ mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	☐ kovová/metalic	☐ acetaldehyd/e	☐ diacetyl
☐ DMS	☐ estery/esters	☐ trávová/grassy	☐ kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	☐ oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	☐ hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

3 | 5

☐ Tělo/body	☐ plné/full	☒ střední/medium	☐ prázdné/empty
☐ Říz/carbonation	☐ přesycený/overcarb.	☐ vysoký/full	☒ střední/medium
	☐ nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
☐ Jiný pocit/other feeling	☐ mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	☐ hřejivý/solvent
	☐ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

7 | 10

☐ Přesnost/accuracy	☐ ve stylu/in style	☐ s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
☐ Dojem/impression	☐ pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	☐ negativní/negative
☐ Pitelnost/drinkability	☐ nízká/low	☒ střední/medium	☐ vysoká/full

Doporučení/recommendations:

Komentář/comments: Interesting beer but coffee/earthy/caramel puts it out of style.

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points: 25 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

Jméno předsedy / Head of table name: V. Vomačka BJCP status: Recognized
 Jména degustátorů / Tasters names: Ondřej Pernica Recognized
 Casey Wellman Recognized

Pivní styl / beer category: British Golden Ale
 Vzorek číslo / Sample no.: 48 Kolo číslo / Round no.: 1

Aroma / Aroma		počet bodů / points: 4,5 12	
sladové/malty	☒ obilné/corn	chmelové/hoppy	☒ kvasničné/yeasty
kyselé/sour	☒ nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance		počet bodů / points: 2 3	
Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	tmavá/dark
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	☒ čiré/clear	zakalené/turbid	

Chut' / Flavor		počet bodů / points: 8 20	
sladká/sweet	slaná/salty	kyselé/sour	hořká/bitter
sladová/malty	☒ obilná/corny	chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
zatuchlá/stale	oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel		počet bodů / points: 3,5 5	
Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	prázdné/empty
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	☒ nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	svravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression		počet bodů / points: 4 10	
Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	☒ mimo styl/out of style
Dojem/impression	pozitivní/positive	☒ neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full

Doporučení/recommendations: zlepšit sterilizaci, více chutě v dnu
 Komentář/comments: banalita

Umístění / Place: 5. Celkový počet bodů / Total points: 22 | 50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name:

Jména degustátorů / Tasters names:

Pivní styl / beer category:

Vzorek číslo / Sample no.:

Kolo číslo / Round no.:

Aroma / Aroma

počet bodů / points:

sladové/malty	☒ obilné/corn	chmelové/hoppy	2 1 12
kyselé/sour	nasládlé/sweet	nakouřené/smoked	zeleninové/vegetal
alkoholové/alcohol	acetaldehyd/e	diacetyl	☒ DMS
esterové/estery	ovocné/fruity	květinové/flowery	ořechové/nutty
trávnové/grassy	pryskyřičné/resiny	letinka/light-struck	☒ zatuchlé/stale
fenolové/phenolic	☒ sírné/sulphur	olejové/oily	hřejivé/solvent
☒ oxidace/oxidized	octové/acetic	kovové/metallic	medicinná/medicinal
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points:

Barva piva/color	☒ světlá/pale	polotmavá/amber	2 1 3
Pěna/foam	☒ světlá/pale	tmavá/dark	krémová/cream
	☒ bublínková/bubbly	žádná/nothing	
Zákal/turbidity	čiré/clear	☒ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points:

sladká/sweet	slaná/salty	kyslá/sour	4 1 20
sladová/malty	☒ obilná/corny	chmelová/hop	☒ kvasničná/yeasty
jemná/soft	suchá/dry	hrubá/harsh	ostrá/hot
nakouřená/smoked	kořeněná/spicy	ovocná/fruity	květinová/flowery
kávové/coffee	čokoládové/chocolate	karamelové/caramelly	mléčná/milky
alkoholová/alcoholic	kovová/metalic	acetaldehyd/e	diacetyl
☒ DMS	estery/esters	trávnové/grassy	kovová/metallic
☒ zatuchlá/stale	☒ oxidace/oxidized	fenoly/phenolic	hřejivá/solvent
octová/acetic	☒ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points:

Tělo/body	plné/full	☒ střední/medium	3 1 5
Říz/carbonation	přesycený/overcarb.	vysoký/full	☒ střední/medium
	nízký/low	bez řízu/no carbonation	
Jiný pocit/other feeling	mazlavý/oily	☒ svíravý/astringent	hřejivý/solvent
	krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points:

Přesnost/accuracy	ve stylu/in style	☒ s chybami/with flaws	2 1 10
Dojem/impression	pozitivní/positive	neutrální/neutral	☒ negativní/negative
Pitelnost/drinkability	☒ nízká/low	střední/medium	vysoká/full
Doporučení/recommendations:			
Komentář/comments:			

Umístění / Place:

Celkový počet bodů / Total points:

50

Moravian Homebrewers Meeting 2016 – 26.11.2016 – Degustační list / Tasting sheet

BJCP status

Jméno předsedy / Head of table name: Luboš PrazmíkJména degustátorů / Tasters names: Leo Pichynský
Michal PápekPivní styl / beer category: BCAVzorek číslo / Sample no.: 50Kolo číslo / Round no.: 2

Aroma / Aroma

počet bodů / points: 3 | 12

☒ sladové/malty	☒ obilné/corn	☐ chmelové/hoppy	☐ kvasničné/yeasty
☐ kyselé/sour	☐ nasládlé/sweet	☐ nakouřené/smoked	☒ zeleninové/vegetal
☐ alkoholové/alcohol	☐ acetaldehyd/e	☒ diacetyl	☒ DMS
☐ esterové/esters	☐ ovocné/fruity	☐ květinové/flowery	☐ ořechové/nutty
☐ trávové/grassy	☐ pryskyřičné/resiny	☐ letinka/light-struck	☐ zatuchlé/stale
☐ fenolové/phenolic	☐ sirné/sulphur	☐ olejové/oily	☐ hřejivé/solvent
☐ oxidace/oxidized	☐ octové/acetic	☐ kovové/metallic	☐ medicínální/medicinal
☐ kávové/coffee	☐ čokoládové/chocolate	☐ karamelové/caramelly	☐ mléčné/milky

Vzhled / Appearance

počet bodů / points: 1 | 3

☒ Barva piva/color	☒ světlá/pale	☐ polotmavá/amber	☐ tmavá/dark
☒ Pěna/foam	☒ světlá/pale	☐ tmavá/dark	☐ krémová/cream
☐ Zkal/turbidity	☐ bublinková/bubbly	☐ žádná/nothing	☐ zakalené/turbid
	☐ čiré/clear	☐ zakalené/turbid	

Chut' / Flavor

počet bodů / points: 5 | 20

☒ sladká/sweet	☐ slaná/salty	☐ kyslá/sour	☐ hořká/bitter
☐ sladová/malty	☒ obilná/corny	☐ chmelová/hop	☐ kvasničná/yeasty
☐ jemná/soft	☐ suchá/dry	☐ hrubá/harsh	☐ ostrá/hot
☐ nakouřená/smoked	☐ kořeněná/spicy	☐ ovocná/fruity	☐ květinová/flowery
☐ kávová/coffee	☐ čokoládová/chocolate	☒ karamelová/caramelly	☐ mléčná/milky
☐ alkoholová/alcoholic	☐ kovová/metalic	☐ acetaldehyd/e	☒ diacetyl
☐ DMS	☐ estery/esters	☐ trávová/grassy	☐ kovová/metallic
☐ zatuchlá/stale	☐ oxidace/oxidized	☐ fenoly/phenolic	☐ hřejivá/solvent
☐ octová/acetic	☐ zeleninová/vegetal		

Pocit v ústech / Mouthfeel

počet bodů / points: 2 | 5

☐ Tělo/body	☐ plné/full	☐ střední/medium	☐ prázdné/empty
☐ Říz/carbonation	☐ přesycený/overcarb.	☐ vysoký/full	☐ střední/medium
	☐ nízký/low	☐ bez řízu/no carbonation	
☐ Jiný pocit/other feeling	☐ mazlavý/oily	☐ svíravý/astringent	☐ hřejivý/solvent
	☐ krémovitý/creamy		

Celkový dojem / Overall impression

počet bodů / points: 3 | 10

☐ Přesnost/accuracy	☐ ve stylu/in style	☐ s chybami/with flaws	☐ mimo styl/out of style
☐ Dojem/impression	☐ pozitivní/positive	☐ neutrální/neutral	☐ negativní/negative
☐ Pitelnost/drinkability	☐ nízká/low	☐ střední/medium	☐ vysoká/full

Doporučení/recommendations: na BCA příliš tuze, havičské pivo

Komentář/comments:

Umístění / Place: u PápežeCelkový počet bodů / Total points: 14 | 50