ÖLPROVARPROTOKOLL											
Datum:											
Glas nr:											
Märke:											
Bryggeri:											
Jäsmetod:											
OG:											
ABV:											
UTSEENDE											
Blankhet (1-4):			grumligt:1 disigt:2, klart:3, briljant:4				Vissa öltyper förväntas ej vara blanka				
Färg (1-3):			vackert och passande för öltypen:3				Hänsyn till detta bör tas vid poängsättningen.				
Skum (1-3):			saknas:1, gräddigt och långlivat:3				Vissa öltyper förväntas ej ha ett kraftigt skum.				
DOFT							Hänsyn till detta bör tas vid poängsättningen.				
Bouquet (1-5):			felakig:1 godkänd:3, härlig:5								
Balans (1-5):			kantig:1, perfekt föröltypen:5								
SMAK											
Balans (1-5):			kantig:1, perfekt för öltypen:5								
Fyllighet (1-3):			tunn:1, bra:3				Vissa öltyper förväntas ej vara fylliga.				
Upplevelse (1-5):			felaktig:1, godkänd:3, härlig:5				Hänsyn till detta bör tas vid poängsättningen.				
Kolsyrning (1-3):			avslagen eller överdriven:1, lagom:3								
Eftersmak (1-4):			dålig:1, ingen:2, godkänd:3, fin:4								
TOTALINTRYCK											
Drickbarhet (1-10):			dålig:1-3, godtagbar:4-6, bra:7-10								
Slutpoäng:			10-12=0								
Betyg:			13-16=1								
Egna kommentarer:			17-20=2								
			21-24=3								
			25-28=4								
			29-32=5								
			33-36=6								
			37-40=7								
			41-44=8								
			45-48=9								
			49-50=10								