

# ROBOTIC ÖLERS

## En hjälpreda för ölvärden

Ca 3-4 veckor  
före:  
**Datum till Leffe**  
**Beställ/köp 8**  
**ölsatser**

Bestäm ölprovardatum, och meddela Leffe som gör en kallelse. Vi börjar alltid 18.30 om inget annat sägs.

Ett tema för provningen kan ju vara skoj, men det är inte något måste, och det är inte lätt eftersom vi har provat så mycket sorter.. Exempel på tema: Ett land/namn el. ordlek/bryggerier/årstider/humlesorter osv. Det är inte att rekommendera att t.ex. bara prova en typ av öl, typ ljusa lageröl, det blir svårt att få någon nyans mellan ölen.

Dubbelkolla med provade öl så helst inga repriseringar köps in så här:

Sök på hemsidan (ctrl+f) och skriv in bara några få bokstäver för att söka öl  
Om du t ex tänker köpa "Brew Dog Winter Porter", sök bara på "Brew" eller "Winter" så får man bättre sökträffar!

Kom ihåg att beställa rätt antal ölsatser (**8st** fr. o m 2018). Fråga Leffe om du är osäker.

Om ölen ska beställas, beställ i god tid.

Det strular ofta med beställningsleveranserna, så tänk på att ha 1-2 "reservöl", speciellt om man har ett tema. Du bestämmer hur många öl vi skall prova, normalt 5 st. Du kan själv bjuda på någon "bonus" om du känner för det efter provningen.

Någon dag innan:  
**Temperera öl**  
**Hämta glas**

Köp mat (om ej mat, meddela detta innan) och tilltugg t.ex.ost, vitt bröd, gurka, paprika. Kan varieras med champinjoner, morötter, korv mm. Tänk på att inte servera starkt smakande saker. Meningen är att man ska få "nollställa" smaklökarne mellan ölen, dessutom kan det ju vara lite trevligare med tilltugg.

Önskar man slå på stort, bjud på en matbit och meddela detta innan provet!

Glas mm finns vid "högkvarteret", Ånghammargatan 3, eller hos Leffe

Vid själva provningen, ställ fram:

- Tilltugg
- Ölprotokoll
- Underläggshanddukar
- Pennor, sudd och kapsylburken
- Senaste pärmen med öllistan

Ölprovningdag:  
**Köp tilltugg**  
**Duka**

Låt glasen stå där du tänker hålla upp.

Tänk på att ha någotsånär ljust i rummet, det är svårt att bedöma ölens färg annars. Bäst är förstås ute en varm sommarkväll!

Ordningsföljden på provsmakningen är viktig. Börja med de "lättare" typerna t. ex. ljus lager, alkoholsvaga öl. Om man börjar med en "dräpare" känner man inte mycket av de nästkommande ölen! Det är bra om man tempererar ölen rätt innan provningen.

Generellt bör dessa temperaturer hållas:

Ljus lager: 8-10 °C .Veteöl/Mörk lager/Ale: 12 C. Porter/stout: 12-14 C

Vi blindprovar alltid ölen dvs. ölvärden håller upp halva ölen i avskilt rum och serverar därefter.

Håll upp ölen på rätt sätt! I nästan alla fall ska man börja med att hålla i ölen i glasets mitt, ca 10 cm ovanför glaskanten. Man kan eventuellt vicka glasets och hålla efter kanten på slutet av upphållningen. Det gäller för riktigt skummande öl.

Sen bedöms följande:

Skum/färg/sötma/beska/fyllighet/eftersmak/helhetspoäng i protokollet. Skriv gärna kommentarer.

Låt alla deltagare skriva sina poäng och ev. gissa innan du avslöjar ölsorten! Räkna ut medelpoäng.

Lägg en kapsyl från varje flaska i samlingsburken. Se till att alla har fyllt i protokollen innan de går!

Efteråt:  
**Diska för hand!!!**

**Lossa etiketter**  
**Klistra in i pärm**

Efteråt ska du lossa samtliga etiketter från flaskorna, lättast om man blötlägger i varmt vatten någon timme först. Torka och klistra in i pärm (papper finns i pärm).

Lycka till!