

# ROBOTIC ÖLERS

## En hjälprea för ölvärden (2024- och ända in i framtiden)

Ca 3-4 veckor  
före:  
**Datum till Leffe**  
**Beställ/köp 9**  
**ölsatser**

Bestäm ölprovardatum, och meddela Leffe som gör en kallelse. Vi börjar alltid 18.30  
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/ 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. Variera – det finns hur mycket som helst att köpa (år 2024 ca 4500 sorter på enbart systembolaget)

Dubbelkolla med provade öl på hemsidan inga repriser köps in. Om man inte önskar repriser, alltså.

Kom ihåg att beställa rätt antal ölsatser, 9st. Fråga Leffe om du är osäker.

Om ölen ska beställas, beställ en vecka innan.

Du bestämmer hur många öl vi skall prova, normalt 5-6st. Vi dricker ju inte upp allt jämt, så man kan minska ned typ starka +10% öl med några st. Du kan själv bjuda på någon "bonusöl" om du känner för det efter provningen.

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

Fixa mat och tilltugg t.ex.ost, bröd grönsaker.  
Glas mm finns hos föregående provvärd, eller hos Leffe

Vid själva provningen, gör typ så här:

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

- Ta fram: Ölprotokoll+pennor+sudd, kapsylburken
- Först ev välkomstdryck (valfritt)
- Sist mat du redan förberett i 14 dagar.

Låt glaset stå där du tänker hålla upp så ingen ser.

Tänk på att ha någotsånär ljusst 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! Låt det skumma!

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).

Den som inte sköter sej blir grymt bestraffad.

Lycka till!