

Smagsskema 2012

Dato:20/2-2013

Tema: Type aften

Nr.	Navn / Bryggeri	Alc. Vol.	Point						I alt	Udregning af point						Vinder
			0	1	2	3	4	5		0	1	2	3	4	5	
1	Warsteiner	4,8%			2	8	12		22	0	0	4	24	48	0	76
2	ØPA	5,0%		2	11	8	1		22	0	2	22	24	4	0	52
3	Nut Brown Ale	5,0%				6	11	5	22	0	0	0	18	44	25	87
4	Midtfyns Wheat	5,6%			4	12	6		22	0	0	8	36	24	0	68
5	Hook Norton Dob. Stout	4,8%			3	9	8	2	22	0	0	6	27	32	10	75
6	Westmalle Dubbel	7,0%				2	11	9	22	0	0	0	6	44	45	95
7	Rochefort 10	11,3%				1	8	13	22	0	0	0	3	32	65	100
8	Geuze Mariage Parfait	8,0%		22					22	0	22	0	0	0	0	22



Design: Keld Torp