

Smagsskema - www.heeollaug.dk

Dato:08/03-2011

Tema:Klosterbryggeriet.dk

Nr.	Øl mærke	Alc. Vol.	Point						I alt	Udregning af point						Vinder
			0	1	2	3	4	5		0	1	2	3	4	5	
1	Skt. Søren	4,9	0	1	7	2	0	0	10	0	1	14	6	0	0	21
2	Humle Hylde	5,2	0	0	0	7	3	0	10	0	0	0	21	12	0	33
3	Svandeøl	5,3	0	0	2	4	4	0	10	0	0	4	12	16	0	32
4	Kloster Humle	5,4	0	1	4	4	1	0	10	0	1	8	12	4	0	25
5	Dubble Ale	6,0	0	0	0	3	6	1	10	0	0	0	9	24	5	38
6	Årsøl	6,5	0	0	0	1	7	2	10	0	0	0	3	28	10	41
7	Oluf Kvitter	7,0	0	1	3	4	1	1	10	0	1	6	12	4	5	28
8	Hamborgøl	8,0	0	0	0	2	4	4	10	0	0	0	6	16	20	42
9	Kloster Stout	8,0	0	4	1	2	0	3	10	0	4	2	6	0	15	27
10	Biere De Garde	9,0	0	1	0	6	3	0	10	0	1	0	18	12	0	31



Design: Keld Torp