

Smagsskema 2014

Dato:14/11-2014

Tema: Årets bryg 2014

Nr.	Navn / Bryggeri	Alc. Vol.	Point fordelingen						I alt	Udregning af point						Vinder	Snit
			1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6		
1	St. Feuillien Grand Cru	9,5%	0	4	9	12	1	0	26	0	8	27	48	5	0	88	3,38
2	Ørbæk påskebryg 14	8,0%	0	2	7	13	3	1	26	0	4	21	52	15	6	98	3,77
3	Fullers Vintage Ale	8,5%	0	0	2	3	13	8	26	0	0	6	12	65	48	131	5,04
4	Fullers Imperial Stout	10,7%	1	3	4	6	9	3	26	1	6	12	24	45	18	106	4,08
5	Batemanns vintage Ale	7,5%	0	0	1	6	14	5	26	0	0	3	24	70	30	127	4,88
6	Gravballe Munkebryg	10,0%	0	0	0	3	15	8	26	0	0	0	12	75	48	135	5,19



Layout: Keld Torp