



BEER FAULT LIST

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program

See <http://www.bjcp.org/faults.php> for a complete list



<http://www.bjcp.org>

Copyright © 2012 — BJCP, Inc. Thai Translation by Kam Saovaphudhasuvej

<http://www.homebrewersassociation.org>

Characteristic (ลักษณะที่พบ)	Possible Solutions (วิธีแก้ไข)
Acetaldehyde Green apple ที่ถูกหั่นมาใหม่	ให้แน่ใจว่าการหมักเป็นไปอย่างดีโดยใช้ยีสต์ที่สุขภาพดี ปล่อยให้การหมักดำเนินไปจนจบ ปล่อยให้เบียร์อยู่บนตะกอนยีสต์นานขึ้น เติมนอกซิเจนใน wort ให้เพียงพอ ลองใช้สายพันธุ์ยีสต์อื่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีสารอาหารสำหรับยีสต์อย่างเพียงพอ เองเบียร์ให้นานขึ้น
Alcoholic/Hot spicy, vinous, ความอุ่นจาก Ethanol และ higher alcohols	ลดอุณหภูมิการหมัก ใช้สายพันธุ์ยีสต์ที่มี attenuative ต่ำ ตรวจสอบสุขภาพของยีสต์ ลดการใช้วัตถุดิบที่หมักได้ ลดการใช้ adjunct ที่ใช้น้ำตาล ตรวจสอบการติดเชื้อ เพิ่มอุณหภูมิในการ Mash บ่มเบียร์ให้นานขึ้นก่อนการดื่ม
Astringent ความฝาดในปาก, ความกระด้างที่ค้ำในปาก, คล้ายเปลือกกล้วย	อย่า Sparge มากเกินไป อย่างคมอลต์ละเอียดเกินไป อย่าต้มมอลต์โดยตรง อย่า Sparge ด้วยน้ำที่มีอุณหภูมิเกิน 170°F อย่า Sparge ด้วยน้ำที่มีค่า pH สูง (มากกว่า 6) ใช้ น้ำที่มีปริมาณซัลเฟตต่ำ ใช้มอลต์สีเข้มน้อยลง (โดยเฉพาะ black malt) ใช้ Whole hops ให้น้อยลง (โดยเฉพาะฮอปส์ที่มี Alpha acid สูง หรือใส่ในปริมาณมาก) (Use less whole hops (especially high-alpha hops or simply large quantities of hops)) หลีกเลี่ยงการใช้เครื่องเทศสด เปลือกผลไม้ และผิวของผลไม้
Diacetyl Buttery, Butterscotch, Movie Popcorn	ลองใช้ยีสต์สายพันธุ์อื่น เพิ่มออกซิเจนลงในเวิร์ตก่อนเริ่มการหมัก ลดอุณหภูมิการหมัก Primary ลง ใช้อุณหภูมิที่อุ่นขึ้นหรือระยะเวลาในการหมัก Secondary ใช้ยีสต์ที่แข็งแรงในปริมาณเพียงพอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีสารอาหารสำหรับยีสต์เพียงพอ (รวมถึงการลดการใช้ Adjunct) ตรวจสอบการติดเชื้อ ปล่อยให้เบียร์ไว้กับยีสต์จนการหมักสมบูรณ์ อย่าย้ายเบียร์ กรอง หรือใส่ fining เร็วเกินไป อย่าทำให้ยีสต์เย็นเร็วเกินไป หากเป็นเบียร์ประเภทลาเกอร์ ให้เพิ่มอุณหภูมิในช่วงท้ายของการหมักเพื่อทำ Diacetyl Rest ทำการ Bottle condition ในอุณหภูมิห้องเก็บเบียร์ หลีกเลี่ยงการเพิ่มออกซิเจนระหว่างการหมัก
DMS (Dimethyl Sulfide) Cooked corn	ใช้การต้มแบบเปิดที่เดือดแรงและยาวนาน ลดปริมาณ Pilsner มอลต์ลง ทำให้ Wort เย็นลงอย่างรวดเร็วก่อนเติมน้ำยีสต์ ตรวจสอบการติดเชื้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้ยีสต์สตาร์ทเตอร์ที่แข็งแรงและเจริญเติบโตดี
Estery Fruity (strawberry, pear, banana, apple, grape, citrus)	ลดอุณหภูมิการหมักลง ลองใช้สายพันธุ์ยีสต์ที่ให้ความเป็นกลางมากขึ้น เติมนอกซิเจนให้ Wort อย่างเพียงพอ ลด Original Gravity ตรวจสอบสายพันธุ์ของฮอปส์ว่ามีลักษณะให้กลิ่น Fruity หรือไม่ หลีกเลี่ยงการนำตะกอนส่วนเกินเข้าสู่ถังหมัก เติมน้ำยีสต์ในปริมาณที่เพียงพอเพื่อหลีกเลี่ยงความเครียดของยีสต์ ทำการ Bottle condition และเก็บเบียร์ไว้ในอุณหภูมิห้องใต้ดินให้นานขึ้นเพื่อช่วยลด Ester
Grassy Fresh-cut grass, green leaves	ลดการ dry-hop หรือปริมาณของ whole hops ที่ใช้ หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับออกซิเจน ตรวจสอบความสดใหม่ของฮอปส์และมอลต์ก่อนใช้งาน
Light-struck Skunky, catty	อย่าให้ Wort หรือเบียร์สัมผัสกับแสงแดดหลังจากที่มีการใส่ฮอปส์แล้ว อย่าใช้ขวดแก้วใสหรือขวดแก้วสีเขียว หลีกเลี่ยงการใช้ฮอปส์สายพันธุ์ Cluster ในช่วง late hop
Medicinal (chlorophenolic) Chloro-septic, medicine cabinet	หลีกเลี่ยงการใช้ น้ำที่มีคลอรีนหรือคลอรามิน (หาว่าเป็นควรใช้น้ำ RO) หลีกเลี่ยงการใช้สารทำความสะอาดแบบฟอกขาว ลดแหล่งที่มาของความฝาดหรือจากเปลือกเมล็ดธัญพืช หลีกเลี่ยงการใช้ whole hop ในปริมาณมาก ตรวจสอบการติดเชื้อ
Metallic Iron, copper, coins, blood	ตรวจสอบว่าไม่มีโลหะหรือไม่ ลดปริมาณแร่ธาตุในน้ำ ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ว่ามีสนิมหรือไม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์สแตนเลสผ่านการ Passivated แล้ว สารทำความสะอาดออกให้หมด ลองใช้น้ำ RO และเติมน้ำตามความจำเป็น
Musty Stale, moldy, cellar-like	หลีกเลี่ยงการเกิดออกซิเดชัน (ดูหัวข้อ Oxidized) ตรวจสอบความสะอาด หลีกเลี่ยงการใช้มอลต์รุ่มควันด้วยฟิท ตรวจสอบว่าน้ำที่ใช้มีความสดใหม่และรสชาติดี ใช้วัตถุดิบสดใหม่ โดยเฉพาะมอลต์และฮอปส์
Oxidized Stale, papery, cardboard	ตรวจสอบการปนเปื้อนของออกซิเจนในเบียร์หลังจากการหมัก อย่าทำให้เบียร์กระเซ็นขณะย้ายถังหรือบรรจุ ตรวจสอบฝาขวดและซีลของถังเบียร์ให้แน่น Purge ขวดหรือถังด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก่อนการบรรจุเบียร์ เก็บเบียร์ไว้ในที่เย็น และควรดื่มเบียร์ขณะที่ยังสดใหม่
Plastic (Phenolic) Band-aid, electrical tape, styrene	ตรวจสอบการปนเปื้อน ตรวจสอบสายพันธุ์และสุขภาพของยีสต์ ลดอุณหภูมิการหมักลง
Solvent/Fusel Hot burning ในการรับรส	ลดอุณหภูมิการหมัก ใส่ยีสต์ในปริมาณเพียงพอและมีความแข็งแรงพร้อมใช้งาน ตรวจสอบการปนเปื้อน ลองเปลี่ยนสายพันธุ์ยีสต์ดู
Sour/Acidic Lactic acid, citric acid, sharp, clean sourness	ตรวจสอบการปนเปื้อน ตรวจสอบสายพันธุ์ยีสต์ อย่า Mash ในอุณหภูมิที่นานเกินไป
Smoky (Phenolic) Smoke-like, charcoal, burnt	ตรวจสอบการไหม้ในการ Mash หรือการต้ม ตรวจสอบการใช้มอลต์สีเข้มในปริมาณมากเกินไป ตรวจสอบการติดเชื้อ
Spicy (Phenolic) Clove, pepper, vanilla, etc.	ใช้สายพันธุ์ยีสต์และ/หรือสายพันธุ์ฮอปส์ที่แตกต่างกันไป ปรับอุณหภูมิการหมัก (บางครั้งอาจต้องสูงขึ้นหรือบางครั้งอาจต้องต่ำลง ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ยีสต์และสไตล์ของเบียร์)
Sulfury Rotten eggs, burning matches	ตรวจสอบการติดเชื้อ ตรวจสอบน้ำที่มีซัลเฟตมากเกินไป ตรวจสอบสุขภาพของยีสต์ ตรวจสอบการย่อยสลายของยีสต์ (เบียร์ที่ทิ้งไว้กับยีสต์นานเกินไปที่อุณหภูมิสูง) ลองใช้สายพันธุ์ยีสต์อื่น
Vegetal Cooked, canned หรือ rotten vegetables (cabbage, celery, onion, asparagus, parsnip)	ทำให้การหมักรวดเร็วและมีความเข้มข้น (ใช้สตาร์ทเตอร์ที่มีสุขภาพดีและแข็งแรงเพื่อลด Lag time; ปัญหานี้มักเกิดจากการปนเปื้อนของแบคทีเรียในมอลต์ก่อนที่ยีสต์จะเริ่มเติบโต) ตรวจสอบความสะอาด ตรวจสอบส่วนผสมที่เก่า มีกลิ่นหืน หรือหมดยา (โดยเฉพาะ Liquid malt extract ที่เก่า) หลีกเลี่ยงการใช้ Sparge ที่เกินความจำเป็นในอุณหภูมิต่ำ
Vinegary Acetic Acid, vinegar-like sourness	ตรวจสอบการติดเชื้อ ตรวจสอบสายพันธุ์ยีสต์ ตรวจสอบแหล่งที่อาจทำให้เกิดการออกซิเดชัน (จาก Acetobacter ในช่วง Aerobic)
Yeasty Brady, sulfury, yeast-like	ใช้สายพันธุ์ยีสต์ที่ตกตะกอนได้ดีขึ้น ปล่อยให้ยีสต์มีเวลาเพียงพอในการตกตะกอน กรองเบียร์หรือใช้สารช่วยตกตะกอน หลีกเลี่ยงการย้ายยีสต์ส่วนเกินไปกับเบียร์ บ่มเบียร์ให้นานขึ้น ลองใช้สายพันธุ์ยีสต์อื่น