

# Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen: NM 2017  
Klasse, runde: Finale Porter / Stout  
Dato: 3/4/2017  
Sted: Godlia

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
5458	35	36	36		106	3
5375	28	29	27		84	
2353	30	29	26		85	
2084	32	33	31		96	
2308	24	24	22		70	
6783	41	43	45		129	2
3715	45	45	42		132	1
4190	30	31	34		95	
8301	30	30	31		91	

Dommer 1: GUSTAV FORSIED

Dommer 2: PER CHRISTIAN NØTVEST

Dommer 3: HENRIK SVALHEIM

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5458  
 Konkurransklasse Porter/stout Underkategori 8A Dry stout  
 Dommer (navn) Gunstav Fossid

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromacer

10 /12

Svakt søtlige fruktestere, noe brenst, litt karamell.

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Mørk brun, klar.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, estersmak og andre smaks-karakteristikk

12 /20

Søtlig, med lite humlebittehet. God balanse,  
 Ganske kraftig estersmak av brenst malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

5 /5

lett kropp. Passer for stilen.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

En god stout som domineres litt for mye  
 av brenst malt.

Totalpoeng (50 = max)

35 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5458  
 Konkurransklasse PORTER / STOUT Underkategori 8A. DRY STOUT  
 Dommer (navn) PL NØSTVEDT

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Toast, brest malt, noe kaffe

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Svart, beige skum

Smak (i forhold til øltypen) 13

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Brest malt, brest breststrøpe, humle bitterhet, noe røde  
 kvindere / brunebrø, aste

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Biter, lang balle eller smake dominert av brest malt,  
 noe astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Torr, dominert av kornbitterhet og røstet malt.  
 Kanskje litt ubalansert mot røstet malt, som gjør  
 det tung å drikke.

Totalpoeng (50 = max) 36 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



# Partyman



# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5458

Konkurranseklasse 8A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Heinrik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromar

9 /12

Rødt preg, use banan

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Flu.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, væringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

12 /20

Litt kjeffe, ellers ikke veldig smakrik. Noe syrlighet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

5 /5

Bra.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Ok øl, litt lite smale, men fin drysbout.

Totalpoeng (50 = max)

36 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



## Partyman



# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5375  
 Konkurransklasse Pate/stout Underkategori 8C Oatmeal Stout  
 Dommer (navn) Gustav Foseid

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Brent / kraftig reist aroma. Litt sjetolade. Svake estere. Følelse dominerer når det blir varmere.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mye skum. Mørk brun klar

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Mild smak med noe sødme og balansert bitterhumle. Følelig smak av bremalt, som dominerer etter smaken. Litt emner, med hint av følelse.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varnende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Middels fylde, med mye følelse. Astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ølet blir for dominert av bremalt og har noe preg av stresset gjær

Totalpoeng (50 = max) 28 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedonning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5375

Konkurranseklasse PORTER/STOUT Underkategori 8C OATMEAL STOUT

Dommer (navn) DC NØSTVIST

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5/<sub>12</sub>

Kommenter malt, humle, estere og andre aromar

Sjokolade, kål, ferdig/røyt, bred brødstrøpe/tørst

Utseende (i forhold til øltypen) 3/<sub>13</sub>

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Brunslakt, beige skum

Smak (i forhold til øltypen) 11/<sub>20</sub>

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etersmak og andre smaks karakteristikk

Kaffe, sjokolade, brød, røde epler, røyt/edlike, bred  
sall

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4/<sub>15</sub>

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Middels kropp, god fylde, moderate lengde ellersmak  
med mye sødme

Drikkbarhet og generell vurdering 7/<sub>10</sub>

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God smake og munnfølelse, men enkelte snev av  
gjæringsfeil/stresset gjær.

Totalpoeng (50 = max) 29/<sub>50</sub>

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5375

Konkurransklasse 8C Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Hennik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

5 /12

Mye aroma, av sødmelikuende, røstethet. Noe vurdert rar lukt.

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Bra.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, eigersmak og andre smakskarakteristikker

11 /20

Malt, sødme, røstet. Noe besk ettersmak. Litt gress.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, parringsalkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

3 /5

Litt overkarbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

Ok og med noe problematiske.

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



# Partyman



# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2353  
 Konkurransklasse Porte Stout Underkategori 8B Sweet Stout  
 Dommer (navn) Gunvar Fosvold

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Nøe fenoler, litt lakris, kamfer, Sauner  
hydeligere aroma av malt

6 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mørk. Klar.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

Kvadrert smak av karamell, frukt. Nøe sødme  
Balanst bitterhet.

11 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varnende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Middels tykk.

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En god stout som er preget av  
dårlig gjæring.

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.







# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2353

Konkurranseklasse PORTER / STOUT Underkategori 8B SWEET STOUT

Dommer (navn) DC NØDVEDT

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

7 /12

Bred malt, røyk, kål, DMS, fenole /plasterlin

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Rødsvart, tykk beige skum

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

10 /20

Meltesjokolade, røyk, tobakk, brødskorpe, kamferdriks, knekke

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

4 /5

Molekyl tykke, molekyl lang ettersmak, sødme

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

De tølging, med fin sødme. søgernes av gjæringsfeil

Totalpoeng (50 = max)

29 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2353

Konkurransklasse 88 Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Henrik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

60 /12

Malt, noe laktose, blomster, kungen av Danmark, røde epler

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Fin.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

80 /20

Smakte kardemomme, sødme Malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnefølelse

95 /15

Ok.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

40 /10

Endet riktige trekk. Noe problematisk.

Totalpoeng (50 = max)

26 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



## Partyman



# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2084  
 Konkurransklasse Porter/ Stout Underkategori 9C Foreign Extra Stout  
 Dommer (navn) Gustav Tøsed  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Skummer over.

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Floral og parfymet. Kan minne om saipe. Fruktete 9 /12  
Mørk frukt, isber.

**Utseende** (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mørk brun 3 /13

**Smak** (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Søtlig preg. Merke ber, tørt frukt, svak 10 /20  
pappaktig konsentrasjon. Tydelig røstet preg. God  
balanse. Litt syrlighet.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Litt overkarbonert. 4 /15

**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En god øl, som virker som den er lagret 6 /10  
litt lere.

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

**Poengguide**

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2084  
 Konkurransklasse PORTER / STOUT Underkategori 9C FORETGN EXTRA ST  
 Dommer (navn) PK VEDVETSI

### Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

### Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 / 12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Blomster, brunebær, brett malt, brødskarpe, kveis, tørket frukt

### Utseende (i forhold til øltypen)

2 / 3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Rødsvar, tykt belegg skum, overkarbonert

### Smak (i forhold til øltypen)

13 / 20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

høns, knøle, humlebitterhet, brett malt, rosin, syrlighet, noe papp / oksidasjon

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 / 15

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Fyldig, mye sødme men dommeses av kornbitterhet i lang eller snett, noe astringens

### Drikkbarhet og generell vurdering

6 / 10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Spennende maltblanding og karungstevaller, men noe ubalansert med bitterhet, enkle fra humle eller korn. litt preg av oksidasjon fra (for) lang lagring.

Totalpoeng (50 = max)

33 / 50

### Poengguide

Freragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
 I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2084

Konkurranseklasse 9C Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Henrik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromar

Malt, sødme, karamell, sjokolade, tørket frukt, rosiner

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Ok, for bunn skum.

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etersmak og andre smaks-karakteristikk

Sydlig, sødme, brenthet, kraftig sådan.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 38 /5

Kommenter kropp, karboering, fargende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Overborsert.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lukt og smake hang ille helt sammen. Bra aroma.

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves

Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2308  
 Konkurransklasse Porter / Stout Underkategori Ø 92 Føf. E Stout  
 Dommer (navn) Gustav Føreid

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtlige estere, parfyme. Skal DMS, Noe karamell, sjokolade og tørket frukt.

4 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mørk brun. Klar.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etter smak og andre smaks karakteristikk

Søtme og noe bitterhet. Ganske nøytral smak, ~~akk~~ Knekk. Svakt alkoholisk. Noe syrlighet.

9 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Svakt astringens. Middels fylde.

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En grei øl, som preges av flere smakeil

4 /10

Totalpoeng (50 = max)

24 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2308

Konkurranseklasse PORTER / STOUT Underkategori 9L FOREIGN EX ST

Dommer (navn) PC NØDVIKT

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søpe, gærsmaker, aske, bred brødsmake, DHS/kål

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Brunsvart, off-white skum

Smak (i forhold til øltypen)

8 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Bred sødes, brun sødes, kål, gress, noe oksidasjon?  
kaffe, mellesyre, kamferdrops

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varnende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Moderat tyde, lang bitter ettersmak med astringens

Drikkbarhet og generell vurdering

4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En malibase med potensiale, som kanskje  
køles hardere og gøres med noe sur gær

Totalpoeng (50 = max)

24 /50

Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres
- Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer
- Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
- Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode ~~0000~~ 7308

Konkurranseklasse 9D Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Henrik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

5 /12

Epler, ispedd litt kål. Litt sjokolade

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

6 /20

Søtmedull, alkohol, syrlig, røtthet, astringent, grønne epler.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremthet, astringens og munnfølelse

5 /5

Litt overkarbonert.

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10

Totalpoeng (50 = max)

22 /50

## Poengguide

Fremergende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
Drickbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.







# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 6783  
 Konkurransklasse Porter / stout Underkategori 90 Baltisk porter  
 Dommer (navn) Gustav Fosseid  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 9 / 12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mørke bær, lakris, malt, viner, knytt. klat  
alcoholisk.

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 / 3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mørk, klar.

**Smak** (i forhold til øltypen) 16 / 20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Søtlig, karamell og sjokolade. Svak bitterhet.  
færdt med restet malt, uten at det blir brent.  
lang ettersmak med god balanse. Litt mye sulber

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 5 / 5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Kraftig kropp. Middels karbonert. Ingen astringens.

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 / 10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En meget god øl. For å komme litt høyere  
savner jeg noe kompleksitet og litt mindre  
tydelig alkohol.

Totalpoeng (50 = max) 41 / 50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/domnerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 6783  
 Konkurransklasse PORTER / STOUT Underkategori 90 BALTISK PORTER  
 Dommer (navn) PC NØDTVEDT

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

høtt, knytt, svak grønnsaksaroma, mørk sjokolade

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

brunsvart, beige tykk skum

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etersmak og andre smaks karakteristikk

16 /20

Meltesjokolade, knytt lakris, allrot, brødsmake, tær, kaffe, bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

5 /5

Fyldig, lang ellersmak med sødme og bitterhet

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

9 /10

God malt dybde, med kraftig balanserende bitterhet. Noe spenning av allrotstivelse, som kan komme av varm gjæring

Totalpoeng (50 = max)

43 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 6783

Konkurranseklasse 9D Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Henrik Svælheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Bra aroma, tørket dult, karamell/knekk

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Smak (i forhold til øltypen) 18 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Fin, maltsødme, rødt preg, alkoholvarme  
Lang ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering 9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En veldig bra øl! Eventuelt litt for mye alkoholpreg.  
Veldig bra balanse.

Totalpoeng (50 = max) 45 /50

## Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedonning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 3715

Konkurranseklasse Porter/stout Underkategori 9D Baltisk porter

Dommer (navn) Gunnar Håselid

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktestere, kaffe, tørket frukt. 11 / 12

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Merk rød, klar. 3 / 3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Tydelig røstet smak, som er svært brett.  
God sødme, som er balansert med bitterhet. Ettersmaken  
er lang og går over i tydelig røstet. 18 / 20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremighet, astringens og munnfølelse

Svak astringens. Middels til kraftig fylde. 5 / 5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En veldig god øl. 8 / 10

Totalpoeng (50 = max)

45 / 50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 3715  
 Konkurranseskasse PORTER/STOUT Underkategori 90 BALTISK PORTER  
 Dommer (navn) PC NØDTVEIT

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10/12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Knekk, bringebær, kaffe, smørbær, søtdeig, dadler/  
rosin

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Rødsvarmt, beige, tydel skum,

Smak (i forhold til øltypen) 18/20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Kaffe, melkesytedade, knekk, bursvete, tørket ferd/  
dadler

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5/5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Fyltig, lang balansert ettersmak.

Drikkbarhet og generell vurdering 9/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fin maltbase og balanse. hang fra ettersmak

Totalpoeng (50 = max) 45/50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/donnerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode ~~0000~~ 3715

Konkurranseklasse 9C Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Henrik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

Vakremiddel. Noe rødhet, Bringebær. Alkohol. ~~0000~~  
Rosiner. Kongen av Danmark.

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

Bra.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, sattersmak og andre smaks karakteristikk

15 /20

Maltsødme, sjokolade, noe fender,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

5 /5

Ok.

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

8 /10

En ok øl.

Totalpoeng (50 = max)

42 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



# Partyman



# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 4190  
 Konkurransklasse \_\_\_\_\_ Underkategori 8E/13E Med PS + Vanilje-bourbon  
 Dommer (navn) \_\_\_\_\_

## Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Vanilje, alkoholisk, kaffe, rått treverk.

7 /12

## Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mørk brun. Klar.

3 /3

## Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etersmak og andre smakskarakteristikker

Nøe sødme, balansert bra med humlebittehet. Tydelig smak av vanilje. Bourbon kommer i etter smaken. Savner humlebittehet, som forventet i modne porter/stout.

10 /20

## Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Fylldig. Middels karbonert

5 /5

## Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Basisden blir litt borte bak tilsetningene.

5 /10

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 4190  
 Konkurransklasse PORTER / STOUT Underkategori 13E 8E + vanilje + bourbon  
 Dommer (navn) PL NØDNEIST

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til oltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Aste, vanilje, trevete

8 /12

Utseende (i forhold til oltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Brunnakt, beige skum

3 /3

Smak (i forhold til oltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Karamell, sprit, bourbon, vanilje

10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til oltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Fyltig, lang noe emmer elle smake, søtlig

4 /15

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Tilsetningen dominerer og overdøver del underliggende  
 ølet. Kan være verdt å redusere tilsetningen noe.  
 Passer ikke i typedefinisjonen til Modern Porter,  
 som treiber mye

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
 I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.







# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 4190

Konkurranseklasse 13E Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Henrik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til oltypen)

7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Maltødne, mørkest øllet, Alkohol.

Utseende (i forhold til oltypen)

3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Bra

Smak (i forhold til oltypen)

12 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Trepreg, nøye.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til oltypen)

5 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Ok.

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ok øl, men hadde kan rlike vært bedre uten bourbon.  
Blir for dommerende.

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8301  
 Konkurransklasse Porter Stout Underkategori 13E 18D Porter Kaffe eiebeer.  
 Dommer (navn) Gunter Fosd

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til oltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Hydelig aroma av eiebeer. Svakt kaffe. Andre  
aromaer forsvinner litt.

Utseende (i forhold til oltypen) 3 /13

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Mørk, klar.

Smak (i forhold til oltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

Mye smak av eiebeer. De dominerer  
ferdteintydet og ettersmaken. Noe kaffe

Fysisk følelse i munnen (i forhold til oltypen) 4 /15

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

OK

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Her ble det for mye eiebeer. Brevdole  
forvinner.

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
 I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8301  
 Konkurransklasse PORTER / STOUT Underkategori BE 80 + kaffe + eikerbær  
 Dommer (navn) PC NØDVEDT

**Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)**

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)**7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Eier, ferdig, karamell, søpe

**Utseende (i forhold til øltypen)**3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Bonsakt, beige skum

**Smak (i forhold til øltypen)**11 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Karamell, eier, bitterhet, kaffe, røstet malt

**Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)**3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Moderat fylde, lang bitter ellerside

**Drikkbarhet og generell vurdering**6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Basert på dommerens av tilsetningene, og blir balansert.

Totalpoeng (50 = max)

30 /50**Poengguide**

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8301

Konkurranseklasse 13 E Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Hennik Svalheim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12  
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtme, shampoo, såpe.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3  
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Ok

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20  
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Smakte tre/bark, einer med godvilje.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5  
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Ok

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10  
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ikke så verst, men lite barvel igjen.

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.  
I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.

