Flightskjema (alle felter SKAL fylles ut, med BLOKKBOKSTAVER)

Konkurranse: NM 2016
Klasse, runde: LYS LAGER, FINALE
Dato: 7/4-16
Sted: BB

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
001616	44	46	46	45	181	1
007739	36	36	34	40	146	
006088	40	40	42	42	164	3
003453	35	29	31	29	124	
000860	39	43	41	42	165	2
002541	35	33	32	36	136	
007299	35	38	33	36	142	

Dommer 1: JORG SOLHEIM
Dommer 2: ARNE MARTIN AURLIEN
Dommer 3: LARS STØRE GULLICHSEN
Dommer 4: ESPEN KALSTAD

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berosende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som øl et eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Surlsyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitrus. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 001616

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Jorg Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Nordbrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
❑ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc

Kommentarer: Riktig

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Fin enkel maltaroma, søtlig
Lett DMS.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Riktig i henhold

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)
Malt ❑, humle ❑, enersmak ❑, balanse ☒,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Vellbrygget! Synes balansen er fin Meget "ren" fermentering. En anelse acetaldehyd? noe fruktig?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kroppfylde ☒, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Passende i min gane. Kunne vært høyere CO_2?

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: En vellbrygget internasjonal lager.

Totalpoeng (50=max) 44 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten grundighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - ertten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p g a eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berorende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 1616

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss av rute)
☒ Norbrygg ❑ SIBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Frisk og lett aroma med fint malt- og humleprag, noe DMS.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: krystallklar strågul

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Meget leskende og lettdrikkelig. Avstemt bitterhet, lite ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2 -nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lett og friskt, passe karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Et svært vellykket øl uten merkbare feil. Godt jobba!

Totalpoeng (50–max) 46 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et druesskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte betrodende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blot bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, harnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente tyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærer øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

-	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 1616

Konkurranseklasse: Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Lars Steve Gullichsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)
Malt ☒, humle ☒, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer:
Fin balanse mellom malt/humle, korn, litt karamell
lett krydret og frisk humle preg!

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: krystall klar, fint hvitt skum
Fin lys Stråfarge

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Rent på smak, fin balanse
mellom svakt søtlig malt (korn, karamell
frisk og krydret humlesmak uten å
bli for dominerende. Flott avrunding med
balansert ettersmak som gir lyst på en slurk til.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2 -nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Stedet
godt brygget internasjonal lager, aromatisk og
med fine smaker, god balanse
og tiltagende utseende!
Jeg tar en sixpack!

Totalpoeng (50–max) 46 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beske/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sädkorn. Viss karakter er OK i visse ølsyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte betyrende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høyu lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (lipsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 001616

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Bra fylling.

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

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Lett pilsnermalt. Et lite preg av DMS, kanskje et lite hint av acetaldehyd.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Gylden. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Et sotlig men balansert pilsner-maltpreg dominerer, med noe DMS bak. Synes ølet får en liten karakter av diacetyl når det varmes opp.

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

Kroppfylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Lett til medium kropp. Høy CO^2.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 9 (10)

Kommentarer: En svært god øl. Bra!

Totalpoeng (50–max) 45 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typerikrig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typerikrig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typerikrighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typerikrig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøyaktighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitrert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserin av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kållliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent sikorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/kan p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - ugjæn, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råme grønnsaker, sherryliknende, bamehleser. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumkloid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 007739

Konkurranseklasse BP Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Jørg Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ RICP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: Fin

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: ~~En svake~~ diacetyl, trekker dessverre ned for et ellers så riktig aromabilde

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Riktig

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Diacetylen preger også smaken, hvilket er synd for mye bra ellers. God balanse mellom malt og humle som begge oppleves som svak til tilstedeværende. Lett søtlig. Noe banan?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/Tylde ☐, CO_2 - nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Godt kullsyrenivå.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Mye bra, men diacetylpreget ødelegger litt for å nå helt til topps. Plukker også opp noe fruktig bananaktig.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røeflighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gashind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - esten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornesmak** - smak av rent säkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og opptattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-etterjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 7739

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Nobrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Veldig mild aroma med et lite hint av banan.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Veldig lys gul, fint hvitt skum.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Også smaken er veldig mild, domineres av karboneringen med noe malt i ettersmaken. Kan skje noe lav bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2 -nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Leskende, men noe høy karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Et godt og lettdrikkelig øl, med et par småfeil. Litt mere humle hadde gjort seg.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøyaktighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gashind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bitrert.
- ☐ **Kjøletåke**: (chill haze) - protein tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - utgått, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 7739

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Lars Støre Gullichsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

		Max poeng
Studium av flasken ☒ Riktig størelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc		
Kommentarer:		
Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐	7	(12)
Kommentarer: svakt kornaktig maltpreg, innslag av mais (DMS), en anelse eple (gul!), litt sødlig, fruktigheten tiltar noe ved oppvarming savner litt mer humle		
Utseende (i forhold til øltypen) Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐	3	(3)
Kommentarer: svært lys gul, fortslum, klar		
Smak (i forhold til øltypen) Malt ☐, humle ~~☐~~, ettersmak ~~☐~~, balanse ~~☐~~ evt øvrige smakskarakteristika ☐	14	(20)
Kommentarer: Sot gul eple, ~~kon~~ korn, relativt rent på smak, men litt for søtlig/fruktig i balansen.		
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) Kropp/fylde ☐, CO_2 –nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐	4	(5)
Kommentarer: Lett og litt tynn, kan være ok, men savner litt oppbacking fra humla.		
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)	6	(10)
Kommentarer: Lettdrikkelig, en anelse vanndig, rene og fine smaker, selv om epleproget tar litt mye plass og det savnes litt humle i balansen. ~~Fint~~ ~~for~~ for sommersol?		
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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbesthet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann
- ❑ **Bitter/besk** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøyaktighet i kokingen, treg nedkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprikende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sädkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beruende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt hølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 007739

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Nedbrygg ❑ STIBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
❑ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Fylling bra.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lett til lett + DMS. En svært svak lys og lett korn-aroma. En viss syntetisk-banan-aktig aroma kommer frem etter litt.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Strågul. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Svak smak av lyst korn. En karakter av acetaldehyd er merkbar. Litt DMS. Svært svak bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/Tylde ❑, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lett kropp. Høy CO^2.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: En meget ren og godt brygget øl. Må trekke litt for fruktigheten i aromaen. Ellers - svært bra!

Totalpoeng (50=max) 40 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - salt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nærlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berorende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blåt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 006088

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1A

Dommer (navn) Jorg Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SIBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: V

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Humledominert med noe sitrus
Godt preg

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Samme som aroma, noe humle og tydelig bitterhet som varer ut. Godt øl.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2 –nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Kunne hatt mer co2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Et godt øl. Kunne kanskje hatt tydeligere maltpreg. Føler at humle får være enerådende.

Totalpoeng (50=max) 40 (50)

Poenggrense

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøyelighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakterielt infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malset. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserting av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte betonde på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherrylignende, hamehleser. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på sidene av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Surhyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på sidene av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i bokseme i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe mvd*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 6088

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1a

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Nydelig humlearoma, noe maltsødme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Lys halmgul, lett tåkete, fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Flott men litt kraftig humlepreg både i smak og ettersmak. Savner litt malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Veldig høy karbonering, leskende munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Kjempegodt og friskt øl, men kunne hatt mere maltsmak og -sødme i forhold til typen.

Totalpoeng (50=max) 40 (50)

Poenggnide

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk., defekt. Omfamende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten grundighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elektrisitet, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitrert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - utgått, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Surt/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-etterjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM **Bryggets kode** 6088

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 14

Dommer (navn) Lars Stene Gulbrandsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Sitrus preget (Sitron, grapefrukt) ! forbedret!
anelse korn (pilsnermalt)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: svakt gylden gul, litt tåkete, fint mitt skum som blir liggende

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Kraftig grapefrukt, noe barnål (granskudd) mye humlesmake, men rundes fint av med bitterheten som ikke er like kraftig. Veldig svakt maltpreg (korn), savnes litt mer

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

Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Fin, litt høyt CO_2-nivå ?, (litt stikkende)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 8 (10)

Kommentarer:
Forfriskende og lettdrikkelig øl med fint og forsiktig humlepreg. Savner en anelse mer maltpreg i smaken Flott tørsteslukker!

Totalpoeng (50=max) 47 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbesk̊het** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maislikanende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elektrisitet, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 006088

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1A

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
❑ Norbrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Godt merkbar humlearoma i retning tropisk frukt – passjonsfrukt og fersken.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Gylden. Lett disig.

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Fort og fremst humlepreget, egentlig vanskelig å kjenne noe særlig malt. Bitterheten kunne kanskje ha vært en tadkke mer markant, men ikke noe å trekke for.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Medium kropp. Med+ CO^2.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Veldig god humlepreget lager!

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøelighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - aldren, innesengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet ekles. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blåt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-energjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 003453

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1C

Dommer (navn) Jørg Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☑ Norbrygg ☐ SIBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: Fin

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Et behagelig humlepreg noe syrlig/kanskje litt stramme?

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Litt for uklar

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Diacetyl? I såfall ok mye sødme, men surmer kanskje litt litterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2 -nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Kullsyre ok.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Mer litterhet for balansens skyld.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskåhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malttrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduksering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte betrodde på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, hønsebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente tyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 3453

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1C

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: –

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Våt ullsokk mot et bakteppe av lys malt og et hint av diacetyl, noe humle

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Lys strågul, tåkete, fint hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Mild smak, kunne gjerne hatt mer av både malt og humle. Fin bitterhet men noe kort ettersmak. Passelig mengde diacetyl.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Litt for høy karbonering, litt tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Sannsynligvis oksidert, som ødelegger aromaen litt. Ellers er ølet godt, men mangler litt av alt i forhold til typen.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprukende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Foesterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bryggingeller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - utgått, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blot bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og opptattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-etterjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 3453

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1C

Dommer (navn) Lars Store Gulliksen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: ringblomster, svakt sitronskall, smørkaramell (diacetyl) litt ~~Svak~~ i aroma, blir noe aromegen for øltypen, krydderpreg trer litt mer frem ved oppvarming svak oksidering?

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: lys strågul, fåkete, fint hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: litt vandig, svakt kornpreg, lett krydret preg fra humlen, noe blomsteraktig Svak bitterhet; avslutningen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: litt tynn/vandig for typen, og høy CO_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

lyst og lett øl, men blir for aromynt for øltypen. Se på maltsammensetning (Bohemian pilsner, evt + noe for å ~~~~ etterapå delekspon) Mer humle, og er den ferske eller kan det ha blitt noe oksidering?

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smakkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nitrlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malted. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sädkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, harnebiter. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer sn på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 003453

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1C

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Relativt fruktig aroma. Noe her som ikke er helt behagelig – litt oksidert?

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Grønske tåkete. Strågul til lys gylden.

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Relativt søtlig i smaken, men maltpreget er ikke så karakterfullt som jeg skulle ønsket. Også litt humlebitterhet til å balansere.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
Kropp/fylde ☒, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Høy CO^2. Lett + til medium kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Blir dessverre litt anonym og "svak" som en tsjekkisk pilsener, og bommer sånn sett litt stilmessig.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende ellerlning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserng av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kållikneude** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - dufl av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt halgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Surt/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 850

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1D

Dommer (navn) Jorg Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☑ Nobrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: ✓

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Noe DMS? Behagelig humle
Lett malt.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Veldig lys bra skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Litt forstyrrende med så voldsomt CO2. Lett humlepreg og maltpreg. Savner noe bitterhet i forhold til øltype

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2 - nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: I øvre sjikt på CO2 nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 7 (10)
Kommentarer: Mer bitterhet.

Totalpoeng (50=max) 39 (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 typerikthet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nærlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elkalning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke bekt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - aggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på uvendtevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 860

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1d

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Flott tysk humlepreg, litt svovel, litt DMS, litt maltsødme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Lys lys strågul, tykk hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: En del humle, noe brødaktig malt. Veldig mineralrik, nesten salt. Kunne hatt litt mer bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Kraftig karbonering, knusktørr men leskende.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 8 (10)
Kommentarer: En god og typeriktig øl. Kunne hatt litt mer bitterhet for spenningens skyld.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brunggjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rølighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malted. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte herorende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som finn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blot bølgepapp, råtne grønnsaker, sherrylikende, hønebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekannering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse: NM **Bryggets kode** 0860

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1D

Dommer (navn) Lars Stave Gulbrandsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: Fin og brun flaske.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Frisk duft og krydret humlepreg, anelse "maisvann" (DMS)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: lys strågul, fint hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Humlen dominerer, også i ettersmak som tørrer ut munnen og henger lengst i, mineralsk, tørr, litt anonym savner noe maltpreg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Høyt CO_2-nivå,

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

Fin tysk pils, med rene karakteristikker, anelse anonym : maltpreget.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malitrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rotlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malted. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kållikende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som øltet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenhart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 000860

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1D

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: Bra fylling.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Medium kraftig DMS. Noe jordlig/krydret humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Lys gylden. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Hubba-bubba (!) Skarp og tørr, men savner faktisk litt bitterhet fra humla. Godt mineralpreg (tydelig).

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Høy CO^2. Lett og tørr kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: En god og velbrygget pils. Drikkbar.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malttrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten surlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitrert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduksjon av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sikkom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte benende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherrylikende, hamebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 002541

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Jorg Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ❑ SIIBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
❑ Riktig størelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Svak nobel humlearoma. noe malt retning, korn. Syrlig retning, acetaldehyd

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Oppleves ikke som så Hpt. da Mye kullsyre. Litt kantete kornaroma ikke

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2 -nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: For mye CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Senk CO2 nivå styr den i retning "Hpt"

Totalpoeng (50=max) 35 (50)

Poenggnide

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøtlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sädkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte herogende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, harmbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-etterjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 2541

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1e

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbygg ❑ SIBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Litt mye humle, svak malt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Fin klar halmgul, tykt hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Litt for lite maltsmak, litt for skarp bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2 - nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Høy karbonering i forhold til typen, litt lite fylde

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: God og lettdrikkelig, men mangler litt på typeriktighet, særlig maltsmak/-aroma.

Totalpoeng (50–max) 33 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, bungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten iørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med hunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserin av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kållliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 2541

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Lars Stork Gullichsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SIHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok, men litt preget kork (malt?)

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

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: svakt brødlukt, anelse våt papp? (oksidering?) litt aronym

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: lys gyldt, fint hvitt skum, klar

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: svakt brødaktig, smaker litt gjær, anonymt maltpreg, ok med lavt humlepreg anelse høy bitterhet for typen

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

Kropp/fylde ☐, CO_2 -nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: For mye CO_2, blir stikkende

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Lys og lett øl, men savner litt mer maltpreg. Anelse oksidering? Gjærpreg, kan komme fra helling fra flaske.

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkarameli. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nitrlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malted. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent sädkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte bevende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumkloid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-etterjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 002541

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Svært svak pilsmalt, kunne hatt noe mer.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Gylden. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Pilsmaltpreg og litt brødskorpe, men maltpreget totalt kunne ha vært litt kraftigere. Bitterheten er fin.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO_2-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Fin kropp. Litt høy CO^2.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: En god og drikkbar øl. Men mangler litt maltpreg i aroma og smak.

Totalpoeng (50=max) 36 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typerikitig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typerikitig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typerikitighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typerikitig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - aldret, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som øl et eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på ovenlevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

-	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 **Bryggets kode** 007299

Konkurranseklasse 13 E Basisstyrke 1E

Underkategori Lys lager

Dommer (navn) Jørgen Solheim

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ❑ SIEBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: check!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lett blomstrete, usikker på om det er lyngrelatert eller humle. Savner maltaroma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Kunne hatt mer skum

Smak (i forhold til øltypen) ~~15~~ 19 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Litt saner kompleksitet enn en standard Münchener bokø. Godt inntrykk, kunne gjerne vært et tydeligere lyngpreg. Honning, noe lakris? Passelig bitterhet - fruktig.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kroppfylde ❑, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Fint nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Gjerne mer lyngpreg, men positivt at det ikke dominerer og overskygger øltilen som ligger til grunn. Føles som at den har "gjæret seg ut" som at den er brygget for en stund siden.

Totalpoeng (50=max) ~~34~~ 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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende ellefning, gashind, røyk., nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kållignende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sädkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blöt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Surt/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplevers på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 7299

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 13e (1c)

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Smdtlms av flasken
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Tydelig maltpreg, litt blomstereng

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Fin lys gyllen, lett disig

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Mild og søtlig, litt brød, litt blomster, hint av honning, avsluttet bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Krupp/fylde ❑, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Kanskje noe lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Et godt og friskt øl, med en tilsetning som ikke dominerer.

Totalpoeng (50=max) 38

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten grundighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent sikorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - dårlig av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller hvert som økt elder. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som våt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 7299

Konkurranseklasse Lyslager

Underkategori 13E/1E (München Helles med bjørkesaft)

Dommer (navn) Lars Store Gullichsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Nanbygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
☒ Riktig størelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lett sevje aroma, litt fruktig (frøvoks)
noe søtlig preg, litt anonym
noe eple, kommer til ved oppvarming. Litt hvit?
/hetvin/calvados

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Ganske klar, lett tåke, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
Malt ❑; humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑;
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Litt sevje også her, lett søtlig
kornpreg/brød. Noe anonym.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Krupp/fylde ❑, CO_2-nivå ❑; evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Relativt lavt karbonert, litt i laveste
laget for typen?

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:
Interessant øl, spesielt når servja får
skjære til litt anonymt, og
enkelte usmaker

Totalpoeng (50=max) 33 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ❑ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ❑ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ❑ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surbet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ❑ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ❑ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ❑ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ❑ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten
- ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ❑ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ❑ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ❑ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ❑ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ❑ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som øl et eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ❑ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ❑ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-etterjæret øl.
- ❑ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

–	*for lite*
O	*passe nivå*
+	*for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 007299

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 13E (1E)

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ❑ SHBF ❑ BJCP ❑ Annen ❑ Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Søtlig honning-aktig, litt blomstrete. Litt lite av malten som stikker frem. Litt acetaldehyd?

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ❑, klarhet ❑, skumstabilitet ❑

Kommentarer: Gylden, lett disig.

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Søtlig. Bjørkesafta kjennes ganske godt, men malten kommer litt bedre frem på smaken. En liten anelse "hot"/varmende.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2-nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lav CO^2. Medium kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 7 (10)
Kommentarer: Både malten og bjørkesaft-preget kommer nåenlande frem i hvert ledd, selv om de kanskje ikke føles helt som at de er i balanse. Absolutt ikke dårlig drikke, og et spennende bekjentskap!

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.