Flightskjema (alle felter SKAL fylles ut, med BLOKKBOKSTAVER)

Konkurranse: NM 2016
Klasse, runde: 9E Runde 1.
Dato: 30. mars
Sted: Godlia OSLO

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
7300	33	31	35		99	
5862	15	19	24		58	
984	6	4	0		10	
2249	20	15	–		35	
8663	33	35	38		106	
4598	19	18	21		58	
6175	17	15	25		57	
4975	40	40	42		122	Videre

Dommer 1: Jan Petter Knutsen **Dommer 2:** Yerko H. Donoso Martinez

Dommer 3: Stein A. Hofnor **Dommer 4:**

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.
- ❑ **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** 7300

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Jan Petter Arnesen

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) 9 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: kaffe, sjokolade, rosbet
malt, anis, lett medisinsk fenol.

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

Kommentarer: Sort, klar, lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 14½ (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: brennvill, rosbet, kaffe,
sjokolade, noe lakris, litt
alkoholisk mye alkohol pga på tørrstoff
here tynn i maltfylde mot alkohol.

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

Kommentarer: kraftig, oljete.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4½ (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Drikkbare litt for alkoholsk.
mot maltfyldig, velbalansert.
Blir litt tynn.

Totalpoeng (50=max) 31½ (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 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** - 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** 7300

Konkurranseklasse

Underkategori 6E IMPERIAL STOUT

Dommer (navn) STEIN A. HAKNOR

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: RISTET MALT, SJOKOLADE
KRAFTIG MALT/KARAMELL

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

Kommentarer: TÅKETE

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

Kommentarer: RISTET MALT, SØDME
MEDIUM BITTER, LAKRIS, PEPPER
KOMPLEKS, BALANSERT
STRAM ETTERSMAK

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:
LITT FOR STRAM ETTERSMAK

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/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.
- ❑ **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** 7300

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Yerko H. Donoso MARTNES

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

Max poeng

Studium av flasken
O 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: noe fenolisk, karamel, røkt, kraftig alkohol, fruktig

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

Kommentarer: sort, som olje, skummen holder seg fint. (lett)

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: bittert, brent smak som varer lenge, noe kaffe smak

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

Kommentarer: tynn. Passe Co2

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

kunne hatt mer sødme, bruk mer malt. hvis du har brukt sukker, bør det kanskje brukes mindre.

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 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 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 oksygenekseponering 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** 5862

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Jon Petter Linesm

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) 3 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Brød mell, Grønnsaker, Svovel, Føstet malt, tyggegummi/bilgummi

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

Kommentarer: Sort, klar, OK skum

Smak (i forhold til øltypen) 4 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Bitt, Fin syrlighet, kul, noe -svidd preg, medisinske ~~preg~~ ✓ ennen bismak finell.

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

Kommentarer: noe dm, ok CO_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Fell i Gjæringstemp eller noe urenheter i gjærøy,

Totalpoeng (50=max) 15 (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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 5862

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) STEIN A. HAFNOR.

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) 5 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: INGEN HUMLEAROMA. FRUKTIG, MALT OG SØDME KOMPLEKS, LITT UBEHAGELIG.

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

Kommentarer: LETT TÅKETE, BRUN-SVART

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: LAKRSMAK, BITTER UBEHAGELIG USMAK.

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

Kommentarer: LITT BITTER

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max) 24 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 5862

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) YERKO H. DONOSO MARTNES

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) 4 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Fenolisk, Løsemiddel, surt,

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

Kommentarer: sort, lett skum som holder seg

Smak (i forhold til øltypen) 5 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: beskt, surt.

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

Kommentarer: Tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

Har du hatt for høy gjæringstemperatur eller for lite gjær. Ølet har preg av stresset gjær.

Totalpoeng (50=max) 19 (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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 984

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Jann Rudolf Aravsun

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) 1 **(12)**
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Vill gjær, infisert.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 **(3)**
Farge ❑, klarhet ❑, skumfasthet ❑

Kommentarer: Mørk, sort, mye skum.

Smak (i forhold til øltypen) 2 **(20)**
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: Syrlig, infisert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 **(5)**
Kropp/fylde ❑, CO_2 –nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 1 **(10)**
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: _____

Begge flasker er infisert

Totalpoeng (50=max) 6 **(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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 984

Konkurranseklasse 9 E

Underkategori _____

Dommer (navn) STEIN A-H AFNOR

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) _____ **(12)**
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: SKUMFAST, OK

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

Kommentarer: SYRLIG, INKLEART

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

Kommentarer: SYRLIG

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

Totalpoeng (50=max) 0 **(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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 984

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) YERKO H. DONOSO MARTNES

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) 1 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Villgjær

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

Kommentarer: fin skum, sort.

Smak (i forhold til øltypen) 0 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: _____

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2–nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 0 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: ølet er infisert.
bedre renhold. anbefales.

Totalpoeng (50=max) 4 (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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 2249

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Jan Petter Aarsen

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

Max poeng

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

Kommentarer: litt lav fyllingsgrad.

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

Kommentarer: kaffe, noe røstet malt, brannli, litt lugg, ikke mye. litt, litt vis.

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

Kommentarer: Sort, klar, OK skum.

Smak (i forhold til øltypen) 6 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: tynn spiss brannull, kaffe mye bitterhet, mangler Maltfylde ~~og~~ litt søtete,

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

Kommentarer: tynn, OK CO_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Veldig tynn spiss smak som mangler balanserende Malt. Noe søtete preg.

Totalpoeng (50=max) 20 (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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 2249

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) YERKO H. DONOSO MARTINES

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

Max poeng

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

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 3 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: fenolisk, karamel. fruktige estere løsemiddel. surt, lær

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

Kommentarer: et sort øl, med litt skum

Smak (i forhold til øltypen) 3 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: bittert, beskt, syrlig

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

Kommentarer: ølet oppleves tynt

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

Har du gjæret på riktig temperatur? hatt riktig mengde gjær?

Totalpoeng (50=max) 15 (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 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** - 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** 8663

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Jan Petter Konsum

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) 9 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Gjær, rosin, brød, karamell, tørket frukt. Sukker.

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

Kommentarer: Sorb, mye skum.

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

Kommentarer: Komplex, bomb, [illegible]
karamell, brød, lakris, anis,
Veldig bitter, noe fruktig Preg

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

Kommentarer: Litt tynn, og CO_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Dessverre litt ubalansert
med grafisk bitterhet som ikke
har maltfylde i bakn med.
Bra lukt.

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, 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 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** 8663

Konkurranseklasse 9E

Underkategori

Dommer (navn) STEIN A. HAFNOR

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: KRAFTIG RYSTET, TYDELIG EUROPEISK HUMLE AROMA ~~HØY~~ SJOKOLADE, LAKRIS

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

Kommentarer: SKUMKAFT, SVART

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

Kommentarer: KARAMELL, BRENT MALT KRAFTIG BITTER, KOMPLEKS LAKRIS.
~~UBA~~ UBALANSERT

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

Kommentarer: BITTER

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 **(10)**
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: EN MEGET DRIKKBAR ØL. MEN FOR MYE BALANSE.

Totalpoeng (50=max) 38 **(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 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 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 8663

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Yerko H. Donoso MARTNES

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

Max poeng

Studium av flasken
O 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: toffe, karamel, fruktig, vinøst

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

Kommentarer: sort øl med lett skum

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

Kommentarer: kaffe, kraftig melksmak (brent) bitter

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

Kommentarer: fyldig, med fin col nivå

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

Et godt øl, men hvis balansen av sødme og bitterhet hadde vært balansert ville dette blitt et veldig godt øl.

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/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.
- ❑ **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** 4598

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Jan Petter Aronsen

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) 5 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Karamell/fruu, Medisinske fenoler
karamell, Cola-nyanser, anis,

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

Kommentarer: Mørk brun, klar, OK skum

Smak (i forhold til øltypen) 7 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: karamell, noe syrlig, søtlig
preg, litt alkohol, Oral syre.
Vannlig preg, Overbalansert

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

Kommentarer: tynn, middels Co_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Dessverre veldig
tynn og vannlig, noe syrlig.
Mangler fylde.

Totalpoeng (50=max) 19 (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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 4598

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) STEIN A. HAFNOR

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) 5 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: DOMINERT AV AM. HUMLE

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

Kommentarer: LITE SKUM, RØDBRUN

Smak (i forhold til øltypen) 7 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: STRAM, CYRLIG
NOE SØDME, KARAMELL, ROBIN
ALKOHOLLIK

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

Kommentarer: LITT TYNN, TØRR

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 4 (10)

Kommentarer: KAN BALANSERES BEDRE
MINDRE BITTER

Totalpoeng (50=max) 21 (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 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** - 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! <u>Alle</u> brygg skal gis kommentarer på <u>alle</u> 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** 4598

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Yeiko H. Donoso Martnes

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) 4 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: alkohol, fenolisk, vinøst, ikke. Lakris medisin

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

Kommentarer: sort øl, med tynn skum som holder

Smak (i forhold til øltypen) 5 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: beskt, bittert,

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

Kommentarer: Tynt, kraftig kullsyre

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

Stresset gjær, Pitching av gjær. bør kanskje bruke mer, og her er det mangel på g temp. kontroll. tilsett mer O2

Totalpoeng (50=max) 18 (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 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** - 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** 6175

Konkurranseklasse 4

Underkategori E

Dommer (navn) Jan Petter Aanesen

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) 4 (12)
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: Lett infisert?, karamell, vinøs, Plast & lett-fenolisk

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

Kommentarer: Mørk rødbrun, klar, OK skum

Smak (i forhold til øltypen) 7 (20)
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: tynn, karamell, ujevn ettersmak bra pregl, medisinske fenoler, plast.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 (5)
Kropp/fylde ❑, CO_2–nivå ❑, evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: tynn, mye CO_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Drikkbar men veldig tynn og ubalansert. Enten lett infisert eller annen feil i gjæring

Totalpoeng (50=max) 17 (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 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** - 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** 6175

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) _____

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) 5 **(12)**
Malt ❑, humle ❑, estere ❑, fenoler ❑, alkohol ❑,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: EUROPEISK HUMLE
LITT GUMMI, FENOLISK, ALKOHOL

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

Kommentarer: BOBBLER, LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 **(20)**
Malt ❑, humle ❑, ettersmak ❑, balanse ❑,
evt øvrige smakskarakteristika ❑

Kommentarer: KARAMELL, BRENT MALT
KAFFE, LAKRIS.

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

Kommentarer: DOMINERT AV BITTERHET

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

KUNNE VÆRT BEDRE BALANSERT
MED MERE KRYSTALL MALT

Totalpoeng (50=max) 25 **(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 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** - 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** 6175

Konkurranseklasse 9

Underkategori E

Dommer (navn) Yerko H. Donoso Martnes

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) 3 (12)
Malt –, humle O, estere +, fenoler +, alkohol O,
evt øvrige karakteristika ❑

Kommentarer: fenolisk, plast

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

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen) 3 (20)
Malt –, humle O, ettersmak –, balanse –,
evt øvrige smakskarakteristika –

Kommentarer: Lite sødme, beskt

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

Kommentarer: Tynn, men kraftig karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:

Ølet mangler balanse av malt og bitterhet. mer gjær, oksygen og temperaturkontroll anbefales

Totalpoeng (50=max) 15 (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 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** - 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** 4975

Konkurranseklasse 13 C

Underkategori 9E Basis

Dommer (navn) Jan Petter Finsen

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: karamell, vinøs, eik, rosin, noe høye alkoholer?

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

Kommentarer: Sort, brunt skum, overskum

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

Kommentarer: karamell, mye sødme, noe alkohol, bløt, mye eik, litt alkoholskarphet, litt bitterhet, bra.

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

Kommentarer: OK, OK CO_2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Ensidig i beskrivelse på vis litt mye alkohol preg, ellers bløt og rund mot de rette smakene.

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** - 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 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** 4975

Konkurranseklasse (9) 13

Underkategori (E) C

Dommer (navn) STEIN ARNE HAFLOR

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: LAKRIS, BRENT MALT, SJOKOLADE, KOMPLEKS, ROSIN BITTERHET

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

Kommentarer: BRUNSVART,

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

Kommentarer: SJOKOLADE, LAKRIS, RISTET MALT, HUMLE BITTERHET SØDME VELBALANSERT

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

Kommentarer: KROPP OG FYLDE

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 **(10)**
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: MEGET 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 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 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** 4975

Konkurranseklasse 13c

Underkategori 9E basis

Dommer (navn) Yerko H. Donoso Martnes

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: Vinøst, karamell, noe brent malt, kaffe, fruktig, lakris, alkohol

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

Kommentarer: svart, lett skum.

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

Kommentarer: Søt, velbalansert.

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

Kommentarer: fyldig og rund,

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

et godt øl, med fin sødme, som hadde hatt godt av noe lenger lagring.

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.