



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Bjørleik 2020 Bryggets kode 080670
 Konkurransekasse 4E Øltype Amerikansk Pale Ale
 Dommer (navn) Rudolf H Krondorfer

Dommerkvalifikasjon (krys av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

0.5 l. Fylt helt til løkken.

12 (12)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)
Amerikansk humb. citrus / grape

Avvik:

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

2 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM: Lite skum, som formann unngikk bare

16 (20)

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

Merkbar humle

Avvik: Lav bittersyret

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Forkl karbonering . Oliv kroppa.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

Ølet er godt Det mangler tydelig humkaransen

og noe bittersyret. Det bør karboneres noe mer,

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadel: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 080670

Konkurranseklassesøltype AP1

Dommer (navn) Kjell Magne Hjelle

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

Flaske heilt full

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Noko karamoh, tydelig amerikansk humle 8 (12)

Avvik: Sakna litt friskhet

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM: Litt skum,

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 16 (20)

Merkbare brøltanner, Tydelig
bitterhet Floral/vitteprøg.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Medi um kropp. Litt underkarbonert
Blod munnfølelse

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Greit drikkbart, ville gjørne hatt
meir trinkhet.

TOTALPOENG 36 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Bjørke 2020 Bryggets kode 080670

Konkurransekasse 4E Øltype APA

Dommer (navn) Kjetil V. Heitmann

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

Veldig full flaske

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 10 (12)

Stark amerikansk humle, sitrus.
Stark karamell

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

Nesten framsvende skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

16 (20)

Middels Amerikansk humle
lett brennaktig.
og ettersmak.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Underkarbonert, middels tungt
og munnfølelse

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Mycket bra drikbar pl.

Litt for liten karbonat.

TOTALPOENG 90 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadel: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Swovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Bjørleik 2020 Bryggets kode 080670

Konkurransekasse 4E Øltype AM-Pale Ale

Dommer (navn) Christoffer S. Falch-Johansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Flaske, Ekstrem høg fyllingsgrad

12 (12)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Merkbar/Tydelig humle -

Maltaroma: svak ned preg av karamell.

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

2 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM: Lite skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

15 '20

Tydelig humle smak - Efferbitter.

Strak/merkbar bitterhet,
ingen/svak malt smak.

Varmende Sødme

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Lett/medium kropp, Underkarbonert.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

9 (10)

Høy drikkbarthet, humlearoma litt svak, men
full merkbar. Litt mer kropp kan anbefales.

Humlesmak kan ned fordeles

Det samme kan sies om karboneringen

TOTALPOENG

42 (50)

Poengguide

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