Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Konkurranse: NM 2025

Dato: 01.04.2025

Sted: Oslo

Klasse, ev. runde og flightnr.: Innledende Runde Mørk ALE Flight #4

Navn juryleder: Jan Petter Arnesen

Navn dommer 1 (D1): Jan Petter Arnesen

Navn dommer 2 (D2): Knut Halvorsen

Navn dommer 3 (D3): ARVE MO

Navn dommer 4 (D4):

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
265673	19	20	24		63	9	☐
274140	37	33	33		103	3	☐
043809	42	42	42		126	2	☒
572253	24	24	25		73	8	☐
622938	28	29	28		85	7	☐
546588	34	30	32		96	5	☐
861139	30	27	29		86	6	☐
747189	17	20	18		55	10	☐
624332	44	45	45		134	1	☒
063712	34	35	31		100	4	☐

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfylt og at poengene er sammenregnet korrekt. Poengene er overført til flightskjemaet, og jeg har kontrollregnet summeringen og oppgitt rangering og videresending av deltagerølene i flightskjemaet.

Signatur juryleder JPA

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 265673

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 13C – 56 old ale fretlagrat

Dommer *(navn)* Jan Petter Arnesen **Dato** _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: Ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 4 (15)
Beskrivelse: Tydelig vanilla, svak syrlig, svak balsamico
Begrunnelse for trekk: ikke god balansert aroma, for mye tre/vanilla

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Litt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 7 (25)
Beskrivelse: Tydelig syrlig ettersmak, tydelig karamell. Mørkbær sødme mot rosin.
Begrunnelse for trekk: Dessuten syrlig preg som trekker ned, ellers god.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Brusende / Perlende

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
De svakere for kraftig fatpreg og mulig sms. Litt mye oksidering.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 19 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 265673

Konkurranseklasse Mørk øl **Øltype** 13C Trelagrøl old ale

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04.2025

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 5 (15)

Beskrivelse: Her dominerer (sannsynligvis) aroma fra fatet. Der er mye vanilje etc.

Begrunnelse for trekk: Det typiske maltpreget i old ale mangler

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 (25)

Beskrivelse: Tydelig søtlig smak, fra fatet. Vanilje? antakelig

Begrunnelse for trekk: Svøm for aroma.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Her var det veldig mye vanilje og lite maltpregø. Ikke det for mye fra eller fat i denne øl.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 20 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, 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: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 265673

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 56 old ale + trelagret

Dommer *(navn)* Arne Ho **Dato** _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: —

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Merkbar aroma av trelagring. Svak vinos sødme med preg av vanilje. Balsamico aroma er merkbar.

Begrunnelse for trekk: Sauer typerikig maltaroma. Sauer fruktester.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: lavt

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 7 (25)

Beskrivelse: Tydelig mørke maltsmaker med sjokolade, karamell. Vinos fruktighet med preg av tørket aprikos er tydelig. Kandispreget sødme er tydelig. Svak bitterhet. Smak av tre er kraftig og dominerer malt og fruktighet og sødme.

Begrunnelse for trekk: Trelagring er for sterk og dominerer basisølet. Kan også skyldes lang lagring på fat?

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Dessverre ikke helt typerikig, spesielt i smaken. Ikke balansert forhold trelagring og basisøl.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 24 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 27414/0

Konkurranseklasse Mørk ALE **Øltype** 5C Dark Mild

Dommer *(navn)* Jan Petter Østmoe **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 10 (15)
Beskrivelse: Merkbar sjokolade, karamell og ristet brød
Merkbar rosin, tørket frukt.

Begrunnelse for trekk: Svak kvalitet/god prog.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Lys Brun

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)
Beskrivelse: Tydelig karamell, tydelig kvalitet, merkbar sjokolade, tørket frukt, tydelig ristet

Begrunnelse for trekk: Svak syrlig prog, litt kraftig troost og brunt prog.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 (5)
KROPP: ☒ Lett | Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Syrlig, prosiaktig prog

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Syrligheten på smaken trekker ned del nul, litt kraftig ristet prog.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 33 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 274 140

Konkurranseklasse Mørk øl **Øltype** SC Mild

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01-04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 8 **(15)**

Beskrivelse: Kraftig ristet, prug av kaffe, sjokolade. Ingen røyk

Begrunnelse for trekk: Sovlen mer malt med karamell, kjeks og ristet brød.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: Lett

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 **(25)**

Beskrivelse: Merkbar ristet malt, prug av kaffe, mørk sjokolade, litt lett prug/fylde

Begrunnelse for trekk: Det blir for lite smak av karamell/kjeks.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

I og for seg en OK øl, men det blir for kraftig ristet malt til å være en mild.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 33 **(50)**

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 274140

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5C Engd. mild

Dommer *(navn)* Ame Mo **Dato** 1. 4. 25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: –

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 9 (poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma preg av brødskorpe og karamell. Merkbart fruktpreg, type tørket frukt

Begrunnelse for trekk: Maltpreget domiverer i aroma. Savner noe mer fruktpreg.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: svakt

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)

Beskrivelse:
Tydelig malt, tydelig rostet preg med karamell (svak) Merkbar måltsødme. Svak – ingen bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Rostet maltpreg er nokså dominerende Savner noe mer sødme og fruktpreg for å balansere malten.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Kanskje litt i letteste laget for å nå helt opp. Maltpreget overdøver i aroma og smak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 33 (50)

Poengguide

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

10

5

~~15~~ 12

5

~~35~~ 32

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 043809

Konkurranseklasse Mørk Øl **Øltype** 5C Dark Mild

Dommer *(navn)* Jan Petter Stanvsen **Dato** 04.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 12 **(15)**
Beskrivelse: Merkbar karamell, svak tørket frukt, Rosin. Svak Sjokolade, svak risset brød
Begrunnelse for trekk: Svak gasbind/medisinsk, svak bil/Grønnsak

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**
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: lett brunlig skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 **(25)**
Beskrivelse: Merkbar Melitsedm, karamell, svak Rosin svak risset brød. Bløt.
Begrunnelse for trekk: Svak Sjokolade, litt for svak bitterhet

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Bløt

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Gammeldt veldig bra. så vidt mer bitterhet bør søke.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 42 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 043809

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5c Mild

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 12 (15)
Beskrivelse: Merkbar sjokolade, svak kaffe, toffee, noe mørk frukt

Begrunnelse for trekk: Kunne vært litt mindre rostet, mindre kaffe

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Medium

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 (25)
Beskrivelse: Svak malt, med sjokolade, kaffe, noe sett i ettersmaken, svak bitterhet

Begrunnelse for trekk: Den er en anelse tynn/lett, kunne vært mer toffee, sjokolade

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
En god øl litt lite mye rostet preg / kaffe trekken noe med-

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 42 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 043809

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5C eng. d. mild

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** 1.4.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: –

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Svak malteroma med karamell og brødkromme. Svak fruktestere m-preg av tørket frukt.

Begrunnelse for trekk: Kunne gjerne hatt litt mer maltpreg.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: God skumdannelse,

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 (25)

Beskrivelse: Tydelig fruktig, frisk smak. Merkbar maltsmak, brødkromme og toffee. Tydelig syrlighet, merkbar malt sødme. Svak bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Savner noe mer bitterhet. Godt balansert.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Meget vellykket! Savner noe mer maltpreg i aroma og noe mer bitterhet i smak for å nå helt til topp! Ja, takk!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 572253

Konkurranseklasse Mørk ALE **Øltype** 5A Engelsk Brown Ale

Dommer *(navn)* Jan Petter Aanesen **Dato** 09.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 5 (15)
Beskrivelse: Karamellig Fruktighet mot Bringebær / Jordbær. Svak barnemelk.

Begrunnelse for trekk: Veldig karamellig fruktighet. Svak syrlig.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Hvitt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (25)
Beskrivelse: Tydelig fruktighet, intensiv barnemelk, ~~[illegible]~~ og syrlighet, svak fuselalkoholer, svak grønnsaker svak bitt

Begrunnelse for trekk: Dessuten litt fuselpreg og uten styrke. For lite maltpreg mot fruktighet

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.): lett astrigen

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Dessuten mye fruktighet mot maltpreg og også noe litt fuselpreg

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 24 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 572253

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** SA Eng. brown ale

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig aroma av fruktighet, bær, noe syrlig

Begrunnelse for trekk: Mangler malttonen m.m. typisk for Brown ale

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 (25)

Beskrivelse: Hovedinntrykket er fruktig, litt syrlig. Det er noe maltpreg – ikke mye

Begrunnelse for trekk: Mangler maltpreget som skal til.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Denne mangler det tydelige maltpreget som kjennetegner Brown ale.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 24 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 572253

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5A eng. brown ale

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ☒ Til toppen
Kommentar: —

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig frukt med preg av plommer, tørket frukt, og bær. Merkbar maltaroma med lett røstet preg, ikke brent.

Begrunnelse for trekk: Fruktigheten er dominerende. Maltpreg er kommet i bakgrunnen.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (25)

Beskrivelse: Tydelig maltsmak med røstet brød, nesten brent. Kraftig bitterhet som henger igjen i ettersmak. Tydelig fruktpreg med bær og tørket frukt

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Faller dessverre litt utenfor typedef. p.g.a. fruktigheten som domiverer på bekostning av malt som skal vere hovedfel i A og S.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 25 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 622938

Konkurranseklasse Høst ale **Øltype** 5B AMF Brownale

Dommer *(navn)* Jan Petter Monsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 7 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig Tropisk aromar, mot appelsin, Grapefrukt, sitron, Svak karamell

Begrunnelse for trekk: Svak medisinsk/fusel. Svak kål For kraftig Humle mot maltprøv.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: litt hvit skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (25)

Beskrivelse: Tydelig humlebitterhet, og Fruktig mot. Tydelig maltprøv og restsødme, Svak medisinsk prøv.

Begrunnelse for trekk: Svak Syrlig mot, litt skarpt bitter prøv i ettersmak, Svak fusel alkohol.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: lett astringent

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Dessverre For skarp Bitterhet og Brunt prøv. Svak fusel alkohol trekker også ned

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 28 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 622938

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5B Am. brown ale

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Sjokolade, svak humle med amerikansk type

Begrunnelse for trekk:
Humlearomaen er noe høy i forhold til maltaromaen.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Medium

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 (25)

Beskrivelse: Kraftig malt, karamell, svakt kostet med kaffe. Bitterheten er vel kraftig i forhold til sødmen i ettersmaken.

Begrunnelse for trekk:
Dominerende bitterhet, litt mye brent malt

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Aromaen har ubalanse (mye humle, lite malt), ettersmaken er for bitter. Kanskje mer malt og mindre humle passer bedre i en am. brown ale?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 29 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, 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: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 622938

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5B Am. brownale

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** 1.4.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: –

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig malt med karamell sjokolade, og lett røstet preg. Tydelig fruktig humlearoma med preg av tørket frukt, sitrus og bær.

Begrunnelse for trekk:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Svakt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 (25)

Beskrivelse: Tydelig mørk maltpreg og tydelig humle med harpiks, furunett. Tydelig bitterhet. Kraftig bitterhet henger igjen i ettersmaken. Maltpreget inneholder røstet brød på grensen til å være brent, som henger igjen i ettersmaken. For mye røstet malt som er nesten brent. Det dominerer smak og spesielt ettersmak. Humlepreget er fint men kommer i bakgrunnen.

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Kraftig mørk maltsmaker på grensen til noe brent dominerer smaken. Humlepreget av am. humletyper kommer dessverre i bakgrunnen.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 28 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 546588

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5G old ale

Dommer *(navn)* Jan Petter Knæsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 12 (15)

Beskrivelse: Tydelig Malt, Tydelig Sødme, Merkbar Rosin tørket frukt, Svak Balsamico, Svak Sitron Svak fusel alkohol, Svak medisinsk

Begrunnelse for trekk: litt Grums i bånn, ellers bra

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: lyst Skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (25)

Beskrivelse: Tydelig Sødme og Malt prg. Tydelig tørket frukt og Rosin. Noe brent ettersmak som henger igjen - blir litt for kraftig

Begrunnelse for trekk: Svakt syrlighet, Svak fusel alkoholer.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Bløt

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Bra aroma, men brent ettersmak som trekker ut det ned.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 546 588

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5C Old ale

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04-25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Meirklar karamell, merkbar tørket frukt

Begrunnelse for trekk: Noe svakt maltpreg i forhold til tradisjonelle / tørket frukt.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Svakt

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (25)

Beskrivelse: Kraftig karamell, litt rostet, litt alkohol, varmende, svak bitterhet. Noe rostet / brent i ettersmaken

Begrunnelse for trekk: Noe rostet / brent i ettersmaken

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.): clc

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 30 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 546588

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5G Old ale

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** 1.4.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: —

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Søt fruktighet er tydelig i aroma. Sammen med tydelige mørke maltaromaer med preg av marzipan, karanell og sjokolade.

Begrunnelse for trekk: Fruktigheten er i øverste laget i aromaen.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (25)

Beskrivelse: Kraftig kaffepreget maltsmak. Kraftig vinøs fruktpreg. Maltsmaken er svakt brent og som domiverer smakeen sammen med kraftig bitterhet. Tydelig vinøs. Merkbar fruktighet

Begrunnelse for trekk: Brent maltsmak trekker ned. Domiverer smaken sammen med kraftig bitterhet.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: —

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Brent maltpreg i smaken og kraftig bitterhet domiverer, og gjør at øl dessverre ikke når helt opp.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 32 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM2025 **Bryggets kode** 86 1139

Konkurranseklasse Mørk ALE **Øltype** 56 Old ale

Dommer *(navn)* Jan Petter Knudsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: Ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15) (Maks poeng)
Beskrivelse: Tydelig malt, Tydelig fruktig mot dadler og fiken. Svak toast, Svak Marsipan.

Begrunnelse for trekk: i ite kompleks, flat

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Mye hvitt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (25)
Beskrivelse: Tydelig maltsødme, Tydelig fruktighet litt skarp Bitterhet. Svak fusel alkohol

Begrunnelse for trekk: litt for kraftig og bortette Bitterhet, blir for skarp i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 (5)
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Bløt, Bitterhet varer lang

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Blir for Bitter, litt

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 30 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 861139

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5G Old ale

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 21.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (15) (Maks poeng)
Beskrivelse: Kraftig maltarma, marsipan, svak humle

Begrunnelse for trekk: Mangler noe vinøst preg / tørket frukt

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)
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: Mye skum (for mye)

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (25)
Beskrivelse: Merkbar maltarma, ettersmaken har noe syrlig / bittert.

Begrunnelse for trekk: Smaken er litt tynn, ettersmaken har for mye bitterhet / syrlighet.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Litt høyt karbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Kunne vært fyldigere aroma, smaken er litt tynn, bitterhet i ettersmaken.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 27 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, 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: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 861139

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5C Old ale

Dommer *(navn)* Arne Mu **Dato** 1. 4. 25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: –

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 7 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Mørke malttoner med karamell, sjokolade og marsipan er tydelig. Søt fruktighet med vinøst preg er tydelig.

Begrunnelse for trekk: Aromaen domineres av maltpreg. Savner ne frisk fruktighet.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: godt, kremfarget

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (25)

Beskrivelse: Kraftig maltsmak med lett brent karakter. Vinøs fruktighet er tydelig. Smak og ettersmak domineres av brent malt og noe alkoholpreget vinøs fruktighet. Kraftig bitterhet

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
I smaken blir brent malt og kraftig bitterhet dominerende. Savner kompleksitet.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 29 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 747189

Konkurranseklasse Mørk ALE **Øltype** 5G old ale

Dommer *(navn)* Jan Pettersen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (Maks poeng) (15)
Beskrivelse: kraftig oksidert. svak rosin, svak fruktighet.
Begrunnelse for trekk: veldig oksidert

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)
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: litt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 (25)
Beskrivelse: Tydelig karamell, tydelig fruktighet, kraftig syrlighet, kraftig oksidert prug
Begrunnelse for trekk: veldig oksidert.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 (5)
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: nøl astringent

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Dessverre veldig oksidert

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 17 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 747189
Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5G Old Ale
Dommer *(navn)* Knut Utkalhaugen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 5 (15)
Beskrivelse: Her var det mye vått papp! Også rosiner/sherry.

Begrunnelse for trekk: Denne er oksidert, dessverre

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 (25)
Beskrivelse: Rosiner, sherry. Vinaktig.

Begrunnelse for trekk: Mangler maltfylde.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Dessverre så er denne oksidert, den preges av det i både aroma/smak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 20 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, 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: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 747189

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 56 Old ale

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: —

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 3 (Maks poeng) (15)
Beskrivelse: Merkbar aroma av våt papp. Svak maltaroma med brødaktig preg.
Begrunnelse for trekk: Våt papp i aroma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 7 (25)
Beskrivelse: Balsamico preg i smak er tydelig. Merkbar besk smak og ettersmak.
Begrunnelse for trekk: Savner typeriktig preg. Balsamico og besk ettersmak er feil i.f.t. typedef.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ☒ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Her tror jeg noe har gått galt, og ødelagt øletet. Det tyder på oksydering (våt papp i arom). Smaken er ikke typeriktig. Synd! (kanskje lagret for lenge?)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 18 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 624732

Konkurranseklasse Mørk ALE **Øltype** 5D Alt Bier

Dommer *(navn)* Jan Petter Aarsæther **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ☒ Til toppen
Kommentar: Litt høy fyllingsgrad.

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (Maks poeng) (15)
Beskrivelse: Tydelig karamell og malt. Merkbar fruktighet mot druer, rosin, vingumm. Svak banan.
Begrunnelse for trekk: Svak oksidert poeng, svakt utrolig.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Lett brunlig skum.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)
Beskrivelse: Tydelig karamell og malt, merkbar sødme merkbar fruktighet, svak bitterhet.
Begrunnelse for trekk: Konsistent litt svak bitterhet, svak syrlighet

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Bløt, rund.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Veldig bra, litt å trekke på.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 44 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 624332

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** SD Altbier

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ☒ Til toppen

Kommentar: ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 12 (15)

Beskrivelse: Merkbar malt med sjokolade, brød. Merkbar humle

Begrunnelse for trekk:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Medium

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse: Merkbar malt, tydelig sødme, balansert med humlebitterhet

Begrunnelse for trekk: En liten synlighet i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: ok

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
En god øl, dette, en liten synlighet trekker ned. Skål!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 624332

Konkurranseklasse Mørk alt **Øltype** 5D Altbier

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** 1.4.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ☒ Til toppen
Kommentar: –

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 13 (15)

Beskrivelse: Svak maltaroma med preg av brød-kromme. Merkbar humlearoma, jordpreg.

Begrunnelse for trekk: –

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: ok skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse: Tydelig malt med karamell og brød-kromme. Tydelig sylighet. Merkbar - tydelig humle med jordaktig preg.

Begrunnelse for trekk: Savner noe mer bitterhet for å reve helt i tråd m. typedef.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: –

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Meget velykket. Svært lik å trekke.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 063712

Konkurranseklasse Mørk ALE **Øltype** 5B Amb Brownale

Dommer *(navn)* Jan Petterstønsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: Ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (Maks poeng) (15)
Beskrivelse: Tydelig humlearoma med urter, Tydelig frukt rosin. Svak vingsomm, svak oksidert preg, Svak karamell, Svak røykt preg
Begrunnelse for trekk: Svakt oksidert preg, og svak mørkbær aroma.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: lyst brunt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)
Beskrivelse: Tydelig karamell, Merkbar fruktighet, merkbar syrlighet, Svak fusel, Merkbar bitterhet.
Begrunnelse for trekk: Svak fuselarma, noe uforsøt preg. Svak syrlig. emmen ettersmak

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Ok

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Passere litt mye fruktighet og noe emmen bitterhet og ettersmak som trekker ned

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, 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.
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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 063712

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5B Am. brown ale

Dommer *(navn)* Knut Halvorsen **Dato** 01.04.25

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig malt med sjokolade
Markbær humlearoma

Begrunnelse for trekk:
Humlearomaen har litt amerikansk preg

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Kraftig

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)

Beskrivelse: Kraftig karamell, sjokolade, svak ristet kaffe. Bitterhet i ettersmaken, malt preg litt syrlig/stikkende.

Begrunnelse for trekk:
Syrlighet, maltpreget faller raskt

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Helhetsinntrykket er mye bra men syrlighet og det at maltsmaken faller raskt trekker ned.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 35 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, 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: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 063712

Konkurranseklasse Mørk ale **Øltype** 5B am. brownale

Dommer *(navn)* Arne Mo **Dato** _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 poeng (15)

Beskrivelse: Kraftig aroma av mørke malttyper. Her er karamell, sjokolade og lakris. Merkbar humle med tørket fruktpreg.

Begrunnelse for trekk: Fruktigheten preger aromaen på bekostning av malt og humle.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: fint, kremfarget

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 (25)

Beskrivelse: Tydelig malt og bitterhet. Maltsmaken er karamell, sjokolade og svakt ristet brød. Bitterheten henger igjen i ettersmak. Tydelig humlesmak med frukt, tørket aprikos. Svak sitrus og jordpreg. Tydelig syrlig ettersmak.

Begrunnelse for trekk: Bitterhet og syrlighet preger smaken. Maltsmak kommer i bakgrunnen.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: –

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Ingen direkte usmaker, men dessverre kommer maltpreget i A og S i bakgrunnen for en dominerende fruktighet og kraftig bitterhet.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 31 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.