

Flightskjema



Konkurranse: NM 2025

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 3/4-25

Sted: Hangesund

Klasse, ev. runde og flighnr.: 2A Wiener - Flight 1

Navn juryleder: Terje Kolbeinsen

Navn dommer 1 (D1): Terje Kolbeinsen

Navn dommer 2 (D2): SIGMUND FRØILAND.

Navn dommer 3 (D3): KIMBERLY FRØILAND.

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)
027798	34	34	40		108	3	☐
070323	33	35	28		96	5	☐
451563	40	38	35		113	2	☒
508549	41	39	45		125	1	☒
539656	19	21	18		58	8	☐
780311	27	30	31		88	6	☐
804219	31	34	35		100	4	☐
979158	27	27	27		81	7	☐
998801	12	15	13		40	9	☐
							☐

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfyllt 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 Terje Kolbeinsen



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 gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpene munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdamping av vorter, 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.

Lysskadede: 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, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 027798
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) KIMBERLY FROLAND Dato 3/4/25

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) 15 (15)

Beskrivelse:

Merkbar maltaroma preget av brød.
Svak humle aroma pressaktig

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: Krem farget skum - fin holdbarhet

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

15 (25)

Beskrivelse:

Merkbar malt smak - nottaktig
sitron preget humle merkbar.
noe tynn eller kort ismaken

Begrunnelse for trekk:

mangel for ingen karamell / brød maltsmak
merkbar bitterhet - ettersmak - ubalanse.

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.):

Velvety-Clayel

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

noe ubalanse i smaken og ettersmak

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

TOTALPOENG 40 (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 gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vorter, 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.

Lysskadede: 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. Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	NM 2025	Bryggets kode	027798
Konkurranseklasse	2 A	Øltype	WIENER
Dommer (navn)	SIGMUND FRØHLAND	Dato	3/4-25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☒ Glassflaske	☐ PET-flaske	☐ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☒ Normal	☐ Høy	

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

9 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

TYDELIG MALTAROMA, BRØD OG SVAK KARAMELL
SVAK HUMLE AROMA, SØT AROMA

Begrunnelse for trekk:

SØDMEN I AROMA BLIR FOR MARKANT

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:	HITT LITE SKUM. VIRKER NOE LYS					

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

15 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR MALTAROMA,
TYDELIG TIL KRAFTIG HUMLEBITTERHET

Begrunnelse for trekk:

BITTERHET BLIR FOR DOMINERENDE -
UBALANSERT ØL

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

5 (5)

KROPP:	☒ Lett	☐ Medium	☐ Fylldig	Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):
KARBONERING:	☐ Flat	☐ Lav	☒ Middels	
	☐ Overkarbonert			

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

NOE UBALANSERT, KAN VIRKESOM DET
ER I ØVRE DEL AV ALKOHOL SKALEN
OG KANSKJE LITT ØVER?

LETT DRICKELIG ØL

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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 varmen smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Ofte manglende avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadede: 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 027798
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) Terje Kolbunsky Dato 3/4 - 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)

Beskrivelse: TYDELIG MALTAROMA, SØTLIG KARAMELL
SVAK HUMLEAROMA

10 (15)

Begrunnelse for trekk: TYDELIG VINØS AROMA

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: BEIGE SKUM, BRUKBART HOLD.

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

18 (25)

Beskrivelse: SVAK MALTSMAK AV TØFFE/
KARAMELL, LITT BITTERT SØRT,
EMMEN ETTERSMÅK. SVAK HUMLESMAK.

Begrunnelse for trekk: ASTRINGENS, VINØS, OPLEVES
EN ANING UBALANSERT.

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

2 (5)

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

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

FØLER AT EN KAUSKJE HAR BRUKT
LITT KARAMELLMALT?

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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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 gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, 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.

Lysskudet: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 07 03a3
Konkurranseklasse 2A Øltype Wæner
Dommer (navn) Kimberly Fvotland Dato 3/4/25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav ☐ Normal ☒ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

(Maks poeng)
10 (15)

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

Beskrivelse:

Tydelig malt aroma preget av
cheerios
søtlig aroma. Merkbart DMS - mais

Begrunnelse for trekk:

litt for mye DMS

3 (5)

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

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:

Tykk perlende skum

10 (25)

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

Beskrivelse:

Svak malt smak, kjenner ingen av de
forvante smakene.
Ingen humle smak

Begrunnelse for trekk:

Skillede ettersmak
Snerpende munn følelse - astringent

5 (5)

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

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Perle hek fiden

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

Mer skillede ettersmak
Som på virket hel hets inntrykk

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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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 vorter, 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.

Lysskudet: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	NM-2025	Bryggets kode	070323
Konkurranseklasse	NM-2025	Øltype	WIENER
Dommer (navn)	SIGMUND FRØLAND	Dato	3/4-25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE: ☒ Glassflaske | ☐ PET-flaske | ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav | ☐ Normal | ☒ Høy | ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng)
12 (15)

Beskrivelse:

KRAFTIG MALTAROMA AV KARAMELL OG SØDME
SVAK HUMLE AROMA

Begrunnelse for trekk:

KARAMELL AROMA BLIR FOR DOMINERENDE

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

2 (5)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☒ Gyldegul | ☐ 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: HVIT SKUM - FOR LYS I FARGE

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

18 (25)

Beskrivelse:

KRAFTIG MALTSMAK, RISTEDE NOTER OG
KARAMELL
MERKBAR BITTERHET. TYDELIG SØDME

Begrunnelse for trekk:

SØDMEN BLIR FOR MARKANT TREMISTÅR
UBALANSERT, BITTER/BRENT ETTER SMAK

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.):

ASTRINGENS

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

KLART LETT DRIKKELIG ØL

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: Snerpande 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.

Lysskadede: 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, råtnete 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: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	NM 2025	Bryggets kode	070323
Konkurranseklasse	2*	Øltype	WIENER
Dommer (navn)	Teje Kolbeinsøy	Dato	3/4 - 25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☒ Glassflaske	☐ PET-flaske	☐ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☐ Normal	☐ Høy	

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

Beskrivelse: MALTKROMA AV TOAST/BRENT TOAST ER SVAK
TYDELIG KARAMELL/TOFFE, SVAK HUMLEKROMA
AV KRYDDER

Begrunnelse for trekk:

FOR KRAFTIG AROMA AV KARAMELL, KETON

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

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:	HVIT HOLDBART SKUM M/BLONDER					

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

Beskrivelse: MERKBAR SMAK AV TOAST OG KARAMELL
SVAK HUMLEKROMA, SØT ETTERSMAK MEN
LET ASTRINGENT.

Begrunnelse for trekk:

ASTRINGENT, EMMEN, DMS

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

KROPP:	☒ Lett	☐ Medium	☐ Fylldig	Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):
KARBONERING:	☐ Flat	☐ Lav	☒ Middels	
	☐ Overkarbonert			

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

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. Ofte 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 løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadede: 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, inntestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 451563
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) K. FRØLAND Dato 3/4/25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☐ Glassflaske ☐ PET-flaske ☒ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng)
10 (15)

Beskrivelse:

Merkbar malt aroma preget av karamell

Begrunnelse for trekk:

Svak fenolisk - gasbind medisinsk

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: Krem farge tynn skum finperlede

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

15 (25)

Beskrivelse:

Tydelig malt kjeles preg
Svak humle preget av gjenbr

Begrunnelse for trekk:

noe ubalanse /mangle noe dybde

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.):

Kremaktig

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

lett drikkelig, flytelsmyk etter følelse
på tennene

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: Snerpande munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdamping av vorter, 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM-2025 Bryggets kode 451563
Konkurranseklasse 2A Øltype WIEVER
Dommer (navn) Stigund Trøilund Dato 3/4-25
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:

MERKBAR MALT AROMA AV BRØD OG KARAMELL
SVAK - HUVLE AROMA
SØTLIG AROMA

Begrunnelse for trekk:

NOE UBALANSERT - SØDNE

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

5 (15)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldegul | ☒ 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.)

18 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR MALT SMAK KARAMELL OG SØDNE
SVAK BITTERHET

Begrunnelse for trekk:

SØDNE OG KARAMELL BLIR FOR
DOMINERENDE

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.)

FIN FARGE OG LETT DRIKKELIG OL

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

TOTALPOENG 38 (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: Snerpande 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.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse	NM 2025	Bryggets kode	451563
Konkurranseklasse	2A	Øltype	WIENER
Dommer (navn)	Tenje Kolbuisen	Dato	3/4 25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☐ Glassflaske	☐ PET-flaske	☒ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☐ Normal	☒ Høy	

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

Beskrivelse: MERKBAR MALTAROMA KV BRØD/TOAST
SVAK AROMA KV HUMLE

Begrunnelse for trekk:

NOE UBALANSE I RETN. MALTSPIDMEN.

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

FARGE:	☐ Lys halmgul	☐ Halmgul	☐ Gyldegul	☒ Ravfarget	☐ Kobberfarget	☐ Mørk kobberfarget
KLARHET:	☒ Klar	☐ Lett tåkete	☐ Middels tåkete	☐ Kraftig tåkete	☐ Uklar	☐ Partikler
SKUM:	SVAKT, BEIGE SKUM					

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

Beskrivelse: TYDELIG SPT MALTSMAK TOAST
SVAK HUMLESMAK. SPT ETTERSMAK.

Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT SMAKSBILDE, FOR LAV BITTERHET

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

KROPP:	☒ Lett	☐ Medium	☐ Fyldig	Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):
KARBONERING:	☐ Flat	☐ Lav	☒ Middels	

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

LAU BITTERHET →

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

TOTALPOENG 40 (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. Ofte manglende avdamping av vorter, 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.

Lysskadede: 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, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Svovel: Råttne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 508549
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) K. FROLAND Dato 31/1/2025

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

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse:

Svak malt karakterell aroma
Tydelig floral / søpete aroma

Begrunnelse for trekk:

floral duft er ikke typeriktig men godt

5 (5)

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

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: Kremaktig, perleende skum, rask borte

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

25 (25)

Beskrivelse:

merkbar malt smak - kjeks

merkbar humle Botanisk preget bitterhet
fin balanse

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.):

Rund god munnfølelse

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

fin floral duft - mandel

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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 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.

Lysskadede: 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	NM-2025	Bryggets kode	508549
Konkurranseklasse	2A	Øltype	WIENER
Dommer (navn)	SIGMUND TRØLAVD	Dato	3/4-25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☒ Glassflaske	☐ PET-flaske	☐ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☒ Normal	☐ Høy	

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

11 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

SVAK TIL MERKBAR MALTAROMA AV BRØD
FRAVÆRENDE HUMLE AROMA

Begrunnelse for trekk:

GENERELT SVAK AROMA

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

5 (5)

FARGE:	☐ Lys halmgul	☐ Halmgul	☐ Gyldegul	☒ 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.)

19 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG MALTSMAK + V BRØD, REST SØDME
BITTERHET - TYDELIG

Begrunnelse for trekk:

NOE UBALANSERT FØRST SØDME, SÅ EN
BITTER ETTERSMAK

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

4 (5)

KROPP:	☒ Lett	☐ Medium	☐ Fyldig	Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):
KARBONERING:	☐ Flat	☐ Lav	☒ Middels	
	☐ Overkarbonert			BITTER ETTERSMAK

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

FIN FARGE, LETT DRUKKELIG ØL

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 39 (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: Snerpene munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdamping av vorter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskudet: 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 508549

Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER

Dommer (navn) Torje Kolbjørnsen Dato 3/4-25

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)

Beskrivelse: SVAK MALTAAROMA AV BRØD, SVAK (Maks poeng) 12 (15)

HUNCEKLOMA, SVAK BLOMSTERDUFT.

Begrunnelse for trekk:

LITT LITE AROMA

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

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: BEIGE SKUM, GANSKE HOLDBART. 4 (5)

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

Beskrivelse: SVAK SMAK AV BRØD SOM 20 (25)

BALANSERES BÆR UT AV HUMLEN

SVAK SKUM I ETTERSMAKEN

Begrunnelse for trekk: LITT NYTTARTIG SMAK.

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

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

ET GODT XL, LETTPIKKELIG. MANGLER "LITT"

SMAK, MEN VIRKER BÆR BALANSERT.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (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. Ofte 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.

Lysskudet: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 539656
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) V. Frøiland Dato 3/4/2025

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)

7 (15)

Beskrivelse:

Ingen maltaroma
Ingen humle aroma
Dominerende - duft svovel

Begrunnelse for trekk:

Svovel aroma - tydelig

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

2 (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:

tynn falkende skum
Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 7 (25)

Beskrivelse:

Dominerende i syre smak
ubalanse
brennende munnfølelse

Begrunnelse for trekk:

favør av smaken som en viltferd

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

2 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

KARBONERING: ☐ Flat ☒ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

tynn

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

Trot desverre det har skjedd en feil her. Den avviket i steg god fra Wiener.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 16 (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM-2025 Bryggets kode 539656
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) SIGMUND FRØILAND Dato 3/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske | ☐ PET-flaske | ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav | ☒ Normal | ☐ Høy | ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng)

5 (15)

Beskrivelse:

INGEN TIL SVAK MALT AROMA
SVAK HUMLE AROMA

Begrunnelse for trekk:

SVAK AROMA, MEDSIN

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

2 (5)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☒ Gyldegul | ☐ 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 - FOR LYS

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

10 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG MALT SMAK, BRØD
INGEN TIL SVAK BITTERHET
HINT AV TAPP

Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT MANGLER NOTVEKT NOT
SØDME

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.):

TYNN ETTERSMAK

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

KAN VÆRE OKSIDERT

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 21 (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.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 539656

Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER

Dommer (navn) Terje Kolbunsey Dato 3/x -25

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

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 5 (15)

Beskrivelse: INGEN MALTAROMA, SVAK HUMLEAROMA
LITT FENDLSK

Begrunnelse for trekk:

LITE AROMA AV MALT OG HUMLE, MERKELIG

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

3 (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, IKKE HOVDART

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

8 (25)

Beskrivelse: INGEN MALTSMAK ELLER HUMLE
SMAKER OKSIDERT

Begrunnelse for trekk:

PAPP/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.):

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

DESSVERRE OPPLEVES DETTE ØL SOM SYDET

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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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. Ofte manglende avdamping av vorter, 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.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 780311
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) K. FROLAND Dato 3/4/2025

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)

10 (15)

Beskrivelse:

Merkbar kjeksaroma

Svak humle aroma - sitrus preg

Begrunnelse for trekk:

trekk for sitrus, noe ferdig

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: fin' hard bak skum

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

15 (25)

Beskrivelse:

Merkbar maltsmak - brød lys.

svak humle

Begrunnelse for trekk:

noe ubalansert / fenolisk

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

2 (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.)

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.



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 gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM-2025 Bryggets kode 780311
Konkurranseklasse 2A Øltype W/EVER
Dommer (navn) SIGMUND FRØILAND Dato 3/4-25

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)

8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

SVAK MALT AROMA
FLORALSK HUMLE AROMA

Begrunnelse for trekk:

FENOLSK MEDISIN
GENERELT SVAK AROMA

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

4 (5)

FARGE: ☐ Lys halmgul ☐ Halmgul ☒ Gyldegul ☐ 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: BRASKUM - FOR LYS

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

15 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR MALTSMAK, BRØD OG SØDME
SVAK BITTERHET

Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT, SØDME FOR DOMINERENDE

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

3 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fylldig
KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

ASTRINGENT ETTERSMÅK

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: Snerpande munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vorter, 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.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse	NM 2025	Bryggets kode	780311
Konkurranseklasse		Øltype	WIENER
Dommer (navn)	Terje Kolbuisen	Dato	3/4-25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☐ Glassflaske	☐ PET-flaske	☒ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☐ Normal	☒ Høy	

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

Beskrivelse: SVAK MALTA AROMA, INGEN HUMLE

(Maks poeng)
7 (15)

Begrunnelse for trekk: FENOLISK/MEDISIN
UBALANSERT

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

FARGE:	☐ Lys halmgul	☐ Halmgul	☒ Gyldengul	☐ Ravfarget	☐ Kobberfarget	☐ Mørk kobberfarget
	☐ Røddbrun/brun	☐ Mørk røddbrun/mørkebrun	☐ Rødsort/brunsort	☐ Sort	☐ Rosa	☐ Rød
KLARHET:	☒ Klar	☐ Lett tåkete	☐ Middels tåkete	☐ Kraftig tåkete	☐ Uklar	☐ Partikler
SKUM:						

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

Beskrivelse: SVAK MALTSMAK AV BRØD, INGEN
KARAMELL, INGEN HUMLE

14 (25)

Begrunnelse for trekk: FENOLISK MEDISIN/GASSBIND

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

KROPP:	☒ Lett	☐ Medium	☐ Fyldig	Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):
KARBONERING:	☐ Flat	☐ Lav	☒ Middels	

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

FENOLISK AROMA OG SMAK ØDELEGER HER.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 804 219
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) K. FRØILAND Dato 31/4/25

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) 10 (15)

Beskrivelse:

tydelig malt aroma kjeks

Begrunnelse for trekk:

merkbar sitrus aroma

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

7 (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: tynn skum fast borte

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

20 (25)

Beskrivelse:

merkbar malt. smak med kjeks
preg

Begrunnelse for trekk:

me ubalanse

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.):

me astringens

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

Desverre lite smak

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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: Snerpene munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM-2025 Bryggets kode 804219
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) SIGMUND FRØLAND Dato 3/4-25

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)
10 (15)

Beskrivelse:

MERKBAR MALTAROMA - RØD OG KARAMELL
SVAK DMS

Begrunnelse for trekk:

LITE HINT AV FENOLISK, MEDISIN

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 LITE SKUM

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

16 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG MALT SMAK - RISTEDENOTER
MERKBAR REST SØDME
MERKBAR / SVAK BITTERHET

Begrunnelse for trekk:

NOE UBALANSERT MED SØDME OG
BITTERHET.

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.):

TYNN ETTERSMAK

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

FIN FARGE, LETT DRUKELIG

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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 varmen smak.

Astringent: Snerpande munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdamping av vorter, 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 804219
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) Terje Kolbuinsey Dato 3/4-25

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)

Beskrivelse: SVAK AROMA, INGEN HUMLE AROMA

(Maks poeng) 9 (15)

Begrunnelse for trekk: SVAK FENOLISK, NATTAKTIG

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

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 IKKE HOLDBART SKUM

4 (5)

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

Beskrivelse: SVAK MALTSMAK AV HVITT BRØD
INGEN HUMLESMAK

14 (25)

Begrunnelse for trekk: UBALANSERT, NOE FENOLISK

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

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

4 (5)

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

UBALANSERT, LITE BITTERHET

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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.

Lysskudet: 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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 979 158
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) K. FROLAND Dato 3/4 125

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)

7 (15)

Beskrivelse:

Tydelig smørkaramell aroma

Begrunnelse for trekk:

Diacetyl og noe fenolisk nellik - julekrydder

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

3 (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 skum, forsvant fort

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

15 (25)

Beskrivelse:

Tydelig malt smak karamell
Merkbar bitter humle smak
gressaktig

Begrunnelse for trekk:

noe ubalansert

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

2 (5)

KROPP: ☒ Lett | ☐ Medium | ☐ Fylldig
KARBONERING: ☐ Flat | ☐ Lav | ☐ Middels | ☒ Høy | ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

alkoholvarme

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

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 kamufilere 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 løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse NM-2025 Bryggets kode 979158
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) SIGMUND FRØLLAND Dato 3/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☐ Glassflaske | ☐ PET-flaske | ☒ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav | ☐ Normal | ☐ Høy | ☒ Til toppen

Kommentar:

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

8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

KRAFTIG AROMA AV SMØRKARAMELL
SVAK MALT AROMA

Begrunnelse for trekk:

DIACETYL - SMØR KARAMELL
UBALANSERT SMØR KARAMELL

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

3 (15)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☒ Gyldegul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

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

SKUM: LITE SKUM - LITT FOR LYS

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

13 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG MALTSMAK OG GODT
INGEN TIL SVAK HUMLE OG BITTERHET

Begrunnelse for trekk:

UBALANSE - "INGEN" BITTERHET

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.):

NE ASTRINGENT

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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 varmen smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte 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 løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskudet: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 979158

Konkurranseklasse 2A Øltype Wienzer

Dommer (navn) Teije Kolbunsky Dato 3/4 - 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)

Beskrivelse: SVAK MALT AROMA, INGEN HUMLE (Maks poeng) 7 (15)

SØTSMØRKARAMELL

Begrunnelse for trekk: DIACETYL

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

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: IKKE HOLDBART SKUM 3 (5)

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

Beskrivelse: TYDELIG MALT SØDME, INGEN HUMLE 13 (25)

Begrunnelse for trekk: DIACETYL

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

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fylldig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Gjærful / DIACETYL

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. Ofte 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 998801
Konkurranseklasse 2A Øltype Wiener
Dommer (navn) K. FROILAND Dato 31/12

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:

Kraftig smør karamell aroma
Ingen humle

Begrunnelse for trekk:

stor avvik fra typebeskrivelse

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

3 (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: 80/20 massevis med skum

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

5 (25)

Beskrivelse:

tydelig acetone smak
noe brennende ettersmak

Begrunnelse for trekk:

stor avvik fra type

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

0 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy

☒ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

løst i glasset/syre

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

Det har nok gått litt galt her.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

TOTALPOENG 13 (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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. Ofte 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.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM-2025 Bryggets kode 98801
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) SIGMUND FRØLAND Dato 3/4-25

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)
4 (15)

Beskrivelse:

MERKBAR MALTAROMA

Begrunnelse for trekk:

FENOLISK, MEDISIN OG HINT AV RØYK - UBALANSERT

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

3 (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: HØYT OG HOLDBART SKUM

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

6 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR MALTSMAK AV BRØD TYDELIG BITTERHET

Begrunnelse for trekk:

KRAFTIG BITTER ETTERSMAK
SMAK AV PLAST

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

2 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

ASTRINGENT

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

KAN VIRKE SOM DET ER INTASERT

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

TOTALPOENG 15 (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 vorter, 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.

Lysskadede: 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 998801
Konkurranseklasse 2A Øltype WIENER
Dommer (navn) Torgeir Kolbeinsson Dato 3/4-25

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)

2 (15)

Beskrivelse: PLAST OVERDØVER

Begrunnelse for trekk: FENOLISK PLAST, MULIG INFESJON

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

2 (5)

FARGE: ☐ Lys halmgul ☐ Halmgul ☐ Gyldengul ☐ Ravfarget ☒ Kobberfarget ☐ Mørk kobberfarget
☐ Røddbrun/brun ☐ Mørk røddbrun/mørkebrun ☐ Rødsort/brunsort ☐ Sort ☐ Rosa ☐ Rød

KLARHET: ☒ Klar ☐ Lett tåkete ☐ Middels tåkete ☐ Kraftig tåkete ☐ Uklar ☐ Partikler

SKUM: SVÆRT HOLDBART OFF WHITE SKUM!

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

6 (25)

Beskrivelse: SMAKER PLAST!

Begrunnelse for trekk: FENOLISK PLAST, MULIG INFESJON

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

2 (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.)

RESSERVE ØDELAST ØL

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 12 (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.