



# Dommerskjema



Konkurranse BØRLEIK Bryggets kode 180810

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

BRØD, LOFF, LITT SITRUS, LITT ANONYM, HINT AV SVØVEL. DMS

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

PEN, LYS OG KLAR. SAVNER MER SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

UKOMPLISERT MALTSØDME, HONNING. LITT HUMLE. SMÅTAN.

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

LITT UNDERKARBONERT OG DUFF, LITT ALKOHOLSTING. GREI.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LITT TUNN OG TÅM, MEN EN DEL RIKTIG. JOBB MED PROSESS

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedømming-av-øl/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorkeik Bryggets kode \_\_\_\_\_  
Konkurranseklasse 3A Underkategori 180810  
Dommer (navn) Hanne Østby  
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: bra fyllingsgrad.

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

en del fenoler i aroma, noe malt, ingen uluft

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

fin farge, lite skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

veldig bitter og for lite sødme for stilen. jeg får litt  
papp /ols:derings. smak

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

bitterheten tar litt over her og, ettersmaken er ikke helt god, men  
har fin lengde

**Drikkbarhet og generell vurdering** 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

**Totalpoeng** (50 = max) 27 /50

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 180810  
 Konkurransklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_  
 Dommer (navn) Roger Førde  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8/<sub>12</sub>

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur) Andre aromaer  
DMS, preg av brødskorpe, lite malt aroma.

Utseende (i forhold til øltypen) 2/<sub>3</sub>

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
~~Strø~~ lys, lite skum, klar

Smak (i forhold til øltypen) 12/<sub>20</sub>

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk  
Sval humlesmak. Mangler maltsødme. Noe DMS?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3/<sub>5</sub>

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
Noe alkoholpreg, litt kremethet, preg av astringens, lite karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering 5/<sub>10</sub>

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
Mangler maltsødme som gjør den ubalansert.

Totalpoeng (50 = max) 80/<sub>50</sub>

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>





# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK 2019 Bryggets kode 180810

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) MORTEN WENÆS

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Brød, dms og noe fender. Ingen humlepreg. Litt oksidasjonspreg.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Klart halvgult øl med godt holdbart skum.

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Maltpreg med brødskorpe fint balansert mot humlebitterhet.  
Noe oksidasjonspreg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Søden fra mallet er balansert mot humle. Dessverre oppleves og noe fenslellt preg.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et fint utgangspunkt, det ville gått gjennom sjølvsjekk.

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorleik Bryggets kode 180810

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Kjetil Heitmann

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Aroma av pilsnermalt, lett fruktete  
lite humle aroma

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Gylden, ok skum, middels fasthet, lett tåhet

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Fruktig smak, bananester, litt smyk av lys malt  
Ok = balanse, litt utydelig smaksbilde, lite for bitter

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Ok munnfølelse, litt alkoholpreg, ok karbonering.  
lett astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ikke helt typeriktig  
for mye fruktete

Totalpoeng (50 = max) 29 /50

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 18 08 10  
Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_  
Dommer (navn) Christoffer S. Falck-Johansen  
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Frukt estere dominerer for mye i forhold til malksødme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Riktig farge, noe skumbasthet, fin klarhet

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Bitterhet og malt sødme  
Varmende alkohol

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

God nesten kremet munnfølelse. Fyldig

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Meget drikkbart øl med god balanse mellom bitterhet og malt sødme i smak.  
Faller litt kort på aroma da frukt estere dominerer for mye. mulig utfordring på gjæringstemperatur.

Totalpoeng (50 = max) 29 /50

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>





# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2019 Bryggets kode 180810

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) BJARTE NATAS

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

GJÆR, HALM, SØT MALT, LITT DIACETYL, NOE NYELLIK OG LITT ULL

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

KLAR OG GYLLEN MED HVITT SKUM SOM HAR MODERAT HOLOBARHET

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

PREG AV LOFFDEIG OG KJERS, LITT HONVING, PASSE BITTERHET OG RESTSØDME, MEN FENVOLSK PREG TREKKER NED, SAMT LITT PAPP.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /15

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

LITT LAG KARBONERING, GREI FYLDE, MEN OSSÅ ASTRINGENS

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GRUNNLEGGENDE UTSEENDE, SØDME OG BITTERHET, MEN ANDRE ASPEKTER FAR FOKUS BORT FRA DETTE, SANNSYNLIGVIS GJÆRINGS-RELATERT.

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

## Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>