

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- ☐ **Diacyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode MA1

Konkurranseklasse Mørk ale Inish Ale

Underkategori _____

Dommer (navn) Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: karamell,

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: 04

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Kommentarer: fin balanse malt/humle, humlet og avslutning
leskende!

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: ganske lettduklig

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: så absolutt lettduklig

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et dueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, bamebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Søvel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode

MA2 altbier

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

typeriktig duft,

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: _____

dyp rødlig farge

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: _____

ganske kraftig humlet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

litt vannig

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

Kommentarer: _____

drikkbar med humlet avslutning

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kekte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ Svoel - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Söt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode MA3Dunkel Weizen

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng _____

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: _____

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: _____

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ **Bryggets kode** MAY Engelsk
brun A12

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) Gustav Jørgensen

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

Max poeng _____

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) _____ 7 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: fruktig, noe humle, karamell

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

Kommentarer: ok

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

Kommentarer: mangler noe av den typiske søtlige
fruktigheten for brun ale (nord-engelsk?)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) _____ 3 (5)
Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max) _____ 31 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunningsgjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Sovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

eng. brygger 1/2

Konkurranse

Bryggets kode

MA-5

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Bustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

typelig diacetyl, røstet porter preg i bakgrunn (typisk)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

en del smaker som "kniger" seg imellom; søtlighet, smarmalt, hvorav smarmalten (diacetylen) går av med selveren

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

diacetylen ddelegger deisvare for meg i forhold til klassen, men det var et meget godt øl, men ikke typeniktig

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)

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20)

Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

eng. broun ale

Konkurranse

Bryggets kode

MA-6

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

1/ kboak? i infeksjon

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

2 dårlig skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer:

1 her er desværre vært i stygg i infeksjon som har ødelagt brygget

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

2 renhold, husk at vi ikke kan se de små basiluskenes

Totalpoeng (50=max)

10 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27)

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk (<20)

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

eng. brown ale

Konkurranse

Bryggets kode

17A-7

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

loffel, en viss fruktighet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll *an. brown ale*

Konkurranse

Bryggets kode

MA-8

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

litt lite på flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

humlepreg, litt sitrus (typisk ølsmak)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

nydelig skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

høye fremtør sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

bløtt i munnen

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

frisk, søtlig innledning med tær avslutning

Totalpoeng (50=max)

35 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonell typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode _____

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng _____

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,

evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: _____

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,

evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: _____

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg værterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode _____

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng _____

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,

evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: _____

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,

evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: _____

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode

punter
MA-11

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

et "lett" diskret noe chetendende innslag, smørølje?

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: _____

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Kommentarer:

smakene er ikke helt intigert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller natriumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode

MA-12

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

for full flaske

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

litt søtlig

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

dårlig skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

sier lite, lite forandring fra første nipp til avslutningen. lite - roslighet som pirrer, ikke humle for avslutning; dessuten et litt søtlig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

tynn

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____

Bryggets kode

MA-13

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

10 (12)

Kommentarer:

nydelig behagelig kaffepreg

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

3 (3)

Kommentarer: _____

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

12 (20)

Kommentarer:

forholder seg, men med et vannig preg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

2 (5)

Kommentarer:

lett tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

7 (10)

skuffet i forhold til aroma

Totalpoeng (50=max)

34 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

hish Start

Konkurranse _____

Bryggets kode MA-14

Konkurranseklasse _____

Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Gusta Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng _____

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

10 (12)

Kommentarer: _____

katt, ok aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

7 (3)

Kommentarer: _____

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smaks-karakteristika ☐

12 (20)

Kommentarer: _____

syrlig,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

2 (5)

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: _____

syrlig

7 (10)

Totalpoeng (50=max)

34 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Og tittel start

Konkurranse

Bryggets kode

MA-15

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Busta Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Foreig stout

Konkurranse

Bryggets kode

MA-16

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Gustav Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☐ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA1

Konkurranseklasse MØRK ALE

Underkategori IRISH ALE

Dommer (navn) Vidar

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

Max poeng

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
 Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☒ alkohol ☒
 evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: KUNNE VÆRT EN ANELSE MER MALTAROMA

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
 Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: FIN FARGE & SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)
 Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
 evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Kommentarer: MEGET PRIKKBART ØL, PASSE MALTSMAK
MEN VEL MYE BITTERHET FOR EN BROWN ALE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: LITT LITT FOR TYPEN

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
 (i forhold til øltypen)
 Kommentarer: LITT MER MALT FYLDE & MINORE HUMLING
VIL GI EN GOD BROWN ALE

33 (50)

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA2
 Konkurranseklasse Mørk ALE
 Underkategori ALTBIER
 Dommer (navn) VIDAR

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, estere ☒, fenoler ☒, alkohol ☒
 evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: KUNNE VÆRT EN ANELSE MER MALTAROMA

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: RIKTIG

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒
 evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: LITT MER MALTPREG VL GJØRE DEN PERFEKT
 EN ANELSE STYRLIGHET BURDE IKKE VÆRE DER

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: KUNNE VÆRT EN ANELSE FYLDIGERE

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

Kommentarer: God munnfølelse, meget drikkelig

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omrøpning.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadede** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA3
Konkurranseklasse MØRK ÆL
Underkategori DUNKEL WEISSEN
Dommer (navn) VIDAR

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☒ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

INGEN VELKJENT AVTETTELSEAROMA
LØKTEL KUN GJÆRINGSSTANK

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

NESTEN TOTALT FLAT, LANGT FRA
Å HA EN AVTETTELSE SKAL VÆRE

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smakskarakteristika ☒

Kommentarer:

INFESJON. TOTAL UDRICKBAR
MEGET LITTEL SMÅK MED HINT AV SYRKEHUS.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

STÅTT PÅ NYTT MED RENGJORT UTSTYR

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse	NM 06	Bryggets kode	MAY
Konkurranseklasse	MØLL ALE		
Underkategori	ENGLISK BROWN ALE		
Dommer (navn)	VIDAR		
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)			
☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert			
Max poeng			
Studium av flasken			
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.			
Kommentarer:			
Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)			
Malt ☒ , humle ☒ , estere ☒ , fenoler ☐ , alkohol ☐ , evt øvrige karakteristika ☐			
Kommentarer: KUNNE VÆRT LITT MEN MALTAROMA ELLERS FIN, BORTSGT FRA GW LITT SVOVELAROMA			
Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)			
Farge ☒ , klarhet ☒ , skumfasthet ☒			
Kommentarer:			
Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)			
Malt ☒ , humle ☒ , ettersmak ☒ , balanse ☒ , evt øvrige smaks-karakteristika ☐			
Kommentarer: KUNNE VÆRT GW TALLE MED MALT FYLDE			
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)			
Kropp/fylde ☒ , CO ₂ -nivå ☒ , evt øvrige karakteristika ☒			
Kommentarer: FYSISK OG LITT			
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)			
(i forhold til øltypen) SVOVELSMÅL ØDELEGER ET			
Potensielt godt øl			
Totalpoeng (50=max) 30 (50)			

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskt - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kokte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ Svovel - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Søt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 05
 Konkurranseklasse MØRK ØL
 Underkategori BROWN ØL
 Dommer (navn) VIDAR

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
 evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

FIN SØTLIG MALTAROMA MED
HIV AV RØSTING

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

BRA

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒, balanse ☒,
 evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

VEL BALANSERT, FINT MALTREB
VEL MYE RØSTET MALT ETTER TYPEN

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

FØLES FIN I MUNNEN (MEN VEL MYE
KULLSYRE FOR BROWN ØL)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 06
 Konkurransklasse MENUL ALE
 Underkategori BROWN ALE
 Dommer (navn) Vidar

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

DET LÅ EN FIN MALTAROMA I BUNNEN,
MEG DEN BLE DESSVERKE ØDELAGT
AV EN OVERFLØDIG LUKT AV KJELLER

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

SKUMMET FOKUSANT VEL RASKT

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☐, balanse ☒, evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer:

SMAK AV OKSYDERING FOR OVERLEVENDE
MEN DET ER ET BRA POTENSIALE
I MALTEN, SØDMEN.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

FLAT

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

Kommentarer:

BLIK FOR F612 SMAK
SJOKK UTSTYR OG LAGRINGSFORHOLD

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Sovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 07

Konkurranseklasse MØRK ÆLE

Underkategori BROWN ÆLE

Dommer (navn) Vibron

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

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

Malt ☒, humle ☒, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: MANGLER LITT SØDME/MALTAROMA

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: OK.

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: MANGLER MALTBYLDE og SØDME
FENOLISK SMAK.

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

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: VEL LETT, PASSE CO₂ INNHOLD

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: FOR OVERVELDENE FENOLSMAK
VAN MALTEN I GOD STAND?
EN UTSTYM GODT HENGJØRT og SKYLLET.

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) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematisk (<20) | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten aromatapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

– for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA08
Konkurranseklasse MØRK ÆLE
Underkategori AMERIKANSK BROWN ÆLE
Dommer (navn) VIDAR

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

FIN, MEN LIT MER MALT OG SØTLIG
AROMA VILLE VÆRE EN FORDEL

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

BRA. SOLID SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☐
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

GANSKE TYPERIKTIG, KINSELT
VEL MYE BREWTSMAK.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

BRA.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

MEGET DRIKKBAR, MEN VEL MYE
ALKOHOLSMAK.

Totalpoeng (50=max)

43 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA09
Konkurranseklasse MØRL ØL
Underkategori PØRTØL
Dommer (navn) VIDAR

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svoel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse

NM 06

Bryggets kode

MA10

Konkurranseklasse

MØRK ÅLE

Underkategori

PØRTEN

Dommer (navn)

VIDAR

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

FIN BOUQUET AV MALTSØDMIE
MANGLEN RESTINGSAROMA

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

OK

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☐ balanse ☐
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

LITT TYNN, FOR LITE SMÅK AV
RØSTET MALT

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

FIN

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

Kommentarer:

LITT Å DRILLE, MEN MANGLEN
FYLDE TIL EN PØRTEN.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse	NM 06	Bryggets kode	MA 11
Konkurranseklasse	MØRL ALZ		
Underkategori	PONTEN		
Dommer (navn)	VIDAR		
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)			
☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert			
Max poeng			
Studium av flasken			
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.			
Kommentarer:			
8 (12)			
Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)			
Malt ☒ , humle ☒ , estere ☒ , fenoler ☐ , alkohol ☐ , evt øvrige karakteristika ☐			
Kommentarer: AROMA AV KØSTET MALT, VEL LETT			
Utseende (i forhold til øltypen)			
Farge ☒ , klarhet ☒ , skumfasthet ☒			
Kommentarer: AKSEPTABELT SKUM, MEN FORSVANT LITT RASKT.			
14 (20)			
Smak (i forhold til øltypen)			
Malt ☒ , humle ☒ , ettersmak ☐ , balanse ☐ , evt øvrige smaks karakteristika ☐			
Kommentarer: TYPERIKTIG, MEN LITT LETT NOE KRAFTIGERE MALTPREK VILLE GJØRT SELV			
4 (5)			
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)			
Kropp/fylde ☒ , CO ₂ -nivå ☒ , evt øvrige karakteristika ☐			
Kommentarer: LITT SLAPP SELV OM CO ₂ NIVÅET ER BRØ			
7 (10)			
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)			
Kommentarer: GOD, DRIBBAR ØL, LITT LETT, FIV LITT ØL SMAK, MEN LITT MGTALLSMÅK			
36 (50)			
Totalpoeng (50=max)			

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tinte fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA12
Konkurranseklasse MØRK ÆLE
Underkategori PORTEN
Dommer (navn) Vibron

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

FOR MYE FYLT, WESTEN HELT TIL KØLKEN
SKAL FYLLES INN MIDTPÅ HALSEN

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

FIN RØSTET MALT ÆREMA

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer:

VEL LGTT, TRENGER MEN MALTFYLDE
ELLERS RIKTIG KOMPONENT.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

LITT SLAPP

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

Kommentarer:

FIN DRIBKBARHET, MEN LITT TANN

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kokte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ Svovel - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Söt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 13

Konkurranseklasse MERK BLE

Underkategori PÖRTEN

Dommer (navn) VIDAR

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

Max poeng

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)
Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☒ alkohol ☒
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: NYDELIG AROMA AV RÖSTET MALT
LÖTT SÖTLIG

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: BRA, MEN VEL MYE BLEWT/BITTEN-SMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: _____

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: FIN, MEN KANSKE VEL BITTEN/BREMT

41 (50)

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MALY
Konkurranseklasse MERK BLE
Underkategori MISH STOUT
Dommer (navn) Vidar

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: FIN FORPÅLT

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: SKUMMET EKSTREMT, MEN BLE IKKE LIGGENDE

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: GANSKE TYPERIKTIG, MEN DEN VILKEN FOR ALKOHOLSTERK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

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

Kommentarer: GEIT ØRIKKAR, LITT KORT STENSMÅK

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse

NM 06

Bryggets kode

MA 15

Konkurranseklasse

Mørk ALE

Underkategori

OATMEAL STOUT

Dommer (navn)

Vibron

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

DIAPLOMA AV SVØVEL

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

OK

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒, evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Kommentarer:

MANGLER FYLDE, KORNSMAK og LITS
SØTHET. FOR SYRLIK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

LITT TYNN og STAPP

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

Kommentarer:

SYLIGHETEN ER MER FØLJELØSE

EN MALTEN - KORNES

FØRHOOLDET MELLOM MALTSTYPER og KORN

MA JUSKES

Totalpoeng (50=max)

28

(50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27)

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk (<20)

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kokte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ Svovel - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Söt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 16
 Konkurranseklasse MØRL ØLE
 Underkategori FOREIGN STOUT
 Dommer (navn) VINDAR

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: LITT VEL HØY FLASKLE

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: LITT SØTLIG, MEN ELLERS FOR LITE KOMPLEKS (MALT, ØRTER, RØSTER)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: OK

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: MANGLEN LITT MALTFYLDE, ELLERS FIN SMÅK AV RØSTING OG BITTERHET

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: FIN FØLELSE

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

EN GOD ØL
LITT OPPJUSTERING AV FYLDE
OG KANSKJE ALKOHOL EN LITT PERFEKT

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisins, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 7
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Irish ale
Dommer (navn) Ok

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Balansert og god aroma
Mest malt og lite (riktig) humle

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

For kraftig humlet.
Lang ettersmak.
For høy alkohol?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fyllde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Noe for kraftig ettersmak.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA2
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Alt bier
Dommer (navn) Ole

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
Malt ☒, humle ☒, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Litt ubalansert malt
aroma og svært svak humle

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

Kommentarer: Litt uklart

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)
Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒,
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: Svak på maltsmaken
Litt syrlig preg, mangler
sødme
For ung eller feil meduskyoma

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Tynn i kropp.

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

Kommentarer: For lite maltsmak og sødme
Syrlig preg som ikke skal
være der.

Totalpoeng (50=max) 32 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA3
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Dunkel weizen
Dommer (navn) Ok

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Mangler weizen aroma
Mangler fenoler

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☐

Kommentarer: Fin larve og klar
svært dårlig skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Snak og ubalansert
med skarp syrlig het.
Usmak - ødelagt?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Noe ubehagelig smak.
Tynn.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Feil i meske skyema?
Feil ved gjæring?
Dårlig rengjøring?

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse MM 06 Bryggets kode MA 4
 Konkurranseklasse Mørk ale
 Underkategori Eng. brown ale
 Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☒

10 (12)

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

3 (3)

Kommentarer: Flott utseende

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐ humle ☐ ettersmak ☒ balanse ☐, evt øvrige smaks karakteristika ☐

11 (20)

Kommentarer:

Ubalansert og svak på smak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐ CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

3 (5)

Kommentarer: Tynn.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

6 (10)

Kommentarer:

Mangler mattsødme og karakter.

Totalpoeng (50=max)

33 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kokte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ Svoel - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Søt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 5
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Eug. brown ale
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒ estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Balansert og bra aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Fint utseende
tiltallende.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒ ettersmak ☐, balanse ☒, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Bra malt og humle
karakter, lang ettersmak
og god balanse
kraftig rest.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

Litt skarp kullsyrefølelse.

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

Kommentarer:

Godt balansert øl, men
taper fort maltsmak og
sødme.

Totalpoeng (50=max)

40 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, epler, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunningsgjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☒ Kokte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorten har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ Svoel - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ Söt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 6
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Eng. brown ale
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☒, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Kokte grønnsaker
Lukter ikke riktig.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Dårlig skumfasthet.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer:

Smaken er vanskelig
å definere, men bærer
preg av feil eller urenheter.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Umulig å drikke!

Totalpoeng (50=max)

17 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MAZ
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Eng. brown ale
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

9 (12)

Kommentarer:

Svak aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

3 (3)

Kommentarer:

Typeriktig utseende.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smaks karakteristika ☐

10 (20)

Kommentarer:

Svak på malt smak og sødme.
Bitter - noe ubalansert.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

3 (5)

Kommentarer:

Tynn kropp

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

Kommentarer:

7 (10)

Jevnt over bra øl, men med litt bedre høydeighet kan det bli svært bra.

Totalpoeng (50=max)

32 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 08
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Am. brown ale
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☒ alkohol ☒
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐ humle ☐ ettersmak ☐ balanse ☐
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg værterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 9
 Konkurranseklasse Mørk ale
 Underkategori Porter
 Dommer (navn) Ole

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
 Malt ☐ humle ☐ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
 evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Svak aroma
Bør være mere malt/røstet
malt aroma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
 Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: Riktig utseende

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)
 Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
 evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: Minner om en brown ale
med mye røstet malt.
ubalan sert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)
 Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Fin munn følelse.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Røstede malt toner
dominerer.

Totalpoeng (50=max) 33 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 10
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Porter
Dommer (navn) Ole

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

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Noc høy fyllingsgrad.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, estere ☒, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Eple karakter i aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: fin utseende

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒, evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: Uggen og svakt saltaktig smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Tynn og utydelig

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

kan være oksidert karakter an metallisk smak.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- ☐ Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kokte grønnsaker/kålliknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ Kornsmak - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ Lysskadet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ Svovel - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Söt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 11
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Porter
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Mangler aroma -
Svak malt aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☐

Kommentarer:

Bra skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☐ balanse ☒
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Svak malt karakter
mangler røstede toner.
Overtoner av humle.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Ubalansert og ikke helt
klar på porter smaken.
Litt mere røstet malt?

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 12
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Porter
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Fyllt helt til kanten.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, estere ☒, fenoler ☒, alkohol ☒
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Blomstrig aroma
Mangler malt aroma.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

Litt utseende
men holder dårlig på skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Lite røstede toner, smak
av alkohol!

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Litt flat i følelse.

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

Kommentarer:

Mangler malt karakter
for lite toner av
røstede malt sarker.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 13
Konkurranseklasse Norsk ale
Underkategori Porter
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, estere ☒, fenoler ☒, alkohol ☒
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Bra aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Fint utseende

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: Fin ettersmak, men lite røstet malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: Litt tynn i kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Ubalanse mellom røstet malt og humle.
Humle tok overhånd.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tinte fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse MM 06 Bryggets kode MA 14
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Irish Stout.
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☐ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

10 (12)

Kommentarer: Balansert aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

2 (3)

Kommentarer:

For mye kullsyre
Ikke kremaktig skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smaks-karakteristika ☐

14 (20)

Kommentarer:

Balansert smak, men
alkohol søt smak.
For mye alkohol. Lett syrlig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☒

3 (5)

Kommentarer:

Kraftig kullsyre.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

9 (10)

Kommentarer:

Mangler / Lite umaltet bygg.
God Stout, men kanskje
for mye alkohol?

Totalpoeng (50=max)

38 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA15
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Outmeal stout
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epler, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 06 Bryggets kode MA 16
Konkurranseklasse Mørk ale
Underkategori Foreign Stout
Dommer (navn) Ole

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Feil flaske størrelse

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ estere ☒ fenoler ☒ alkohol ☒
evt øvrige karakteristika ☐

10 (12)

Kommentarer:

Bra balanse på aroma, i overkant alkohol.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

2 (3)

Kommentarer:

Mangler den kremaktige skumtoppen.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒
evt øvrige smakskarakteristika ☐

12 (20)

Kommentarer:

God balanse på smak
Bærer preg av å være sterkere
på alkohol enn irish stout.
Bra.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

5 (5)

Kommentarer:

God munnfølelse.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

10 (10)

Kommentarer:

Bra øl som typeriktig.

Totalpoeng (50=max)

39 (50)

Poengguide

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