

## 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 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. 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-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

Bryggets kode

MA 8

Konkurranseklasse

MA

Underkategori

Am. brown Ale.

Dommer (navn)

Egon Smith

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:

god humle

Utseende (i forhold til øltypen)

3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

17 (20)

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

Kommentarer:

Søtt anslag, kraftig karamell, lunt

passe for

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 (5)

Kropp/fylde ☐, CO<sub>2</sub>-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

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

8 (10)

Kommentarer:

Et godt øl, men en anelse søt.

Totalpoeng (50=max)

42 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27)

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 løsnig (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
- passe nivå
- for mye

## Dommerprotokoll

|                                                                                                                                                                                                                             |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Konkurranse</b> _____                                                                                                                                                                                                    | <b>Bryggets kode</b> <u>MA 14</u> |
| <b>Konkurranseklasse</b> <u>MA</u>                                                                                                                                                                                          |                                   |
| <b>Underkategori</b> <u>Twist stout</u>                                                                                                                                                                                     |                                   |
| <b>Dommer (navn)</b> <u>Egon Smickl</u>                                                                                                                                                                                     |                                   |
| <b>Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)</b>                                                                                                                                                                                  |                                   |
| <input type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input checked="" type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert                                            |                                   |
| <b>Max poeng</b>                                                                                                                                                                                                            |                                   |
| <b>Studium av flasken</b>                                                                                                                                                                                                   |                                   |
| <input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.                                                                                                                                    |                                   |
| <b>Kommentarer:</b> _____                                                                                                                                                                                                   |                                   |
| <b>Bouquet / Aroma</b> (i forhold til øltypen) <u>10</u> (12)                                                                                                                                                               |                                   |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , estere <input type="checkbox"/> , fenoler <input type="checkbox"/> , alkohol <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/> |                                   |
| <b>Kommentarer:</b> <u>st.</u>                                                                                                                                                                                              |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| <b>Utseende</b> (i forhold til øltypen) <u>2</u> (3)                                                                                                                                                                        |                                   |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                                   |
| <b>Kommentarer:</b> <u>lysvint skum</u>                                                                                                                                                                                     |                                   |
| <u>stør bobler, (cor)</u>                                                                                                                                                                                                   |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| <b>Smak</b> (i forhold til øltypen) <u>16</u> (20)                                                                                                                                                                          |                                   |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , ettersmak <input type="checkbox"/> , balanse <input type="checkbox"/> , evt øvrige smaks-karakteristika <input type="checkbox"/>                           |                                   |
| <b>Kommentarer:</b> <u>syrlig, mangler bakt b.</u>                                                                                                                                                                          |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| <b>Fysisk følelse i munnen</b> (i forhold til øltypen) <u>3</u> (5)                                                                                                                                                         |                                   |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                                   |
| <b>Kommentarer:</b> <u>Dom. av CO<sub>2</sub></u>                                                                                                                                                                           |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| <b>Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b> <u>7</u> (10)                                                                                                                                           |                                   |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                                   |
| <b>Kommentarer:</b> _____                                                                                                                                                                                                   |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| <u>For mye karlsyr</u>                                                                                                                                                                                                      |                                   |
| <u>syrlig</u>                                                                                                                                                                                                               |                                   |
| _____                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
| <b>Totalpoeng</b> (50=max) <u>38</u> (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.            |
| Drikkebart (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 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 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, 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
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

|                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Konkurranse</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>Bryggets kode</b> <u>MA16</u>                             |
| <b>Konkurranseklasse</b>                                                                                                                                                                                                    | <u>MA</u>                                                    |
| <b>Underkategori</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>Føyein Stout -</u>                                        |
| <b>Dommer (navn)</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>Espen Smith</u>                                           |
| <b>Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)</b>                                                                                                                                                                                  |                                                              |
| <input type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input checked="" type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert                                            |                                                              |
| <b>Max poeng</b>                                                                                                                                                                                                            |                                                              |
| <b>Studium av flasken</b>                                                                                                                                                                                                   |                                                              |
| <input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.                                                                                                                                    |                                                              |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         | <u>ikke riktig, høyere for</u>                               |
| <b>Bouquet / Aroma</b> (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                              | <u>10</u> (12)                                               |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , estere <input type="checkbox"/> , fenoler <input type="checkbox"/> , alkohol <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/> |                                                              |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         | <u>Veldeftende, luffe</u><br><u>7. Tøstet, lite fuktig.</u>  |
| <b>Utseende</b> (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                     | <u>3</u> (3)                                                 |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                                                              |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                              |
| <b>Smak</b> (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                         | <u>17</u> (20)                                               |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , ettersmak <input type="checkbox"/> , balanse <input type="checkbox"/> , evt øvrige smaks-karakteristika <input type="checkbox"/>                           |                                                              |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         | <u>vel, men luffe</u><br><u>føle ettersmak, vel avrundet</u> |
| <b>Fysisk følelse i munnen</b> (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                      | <u>4</u> (5)                                                 |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                                                              |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                              |
| <b>Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b>                                                                                                                                                          | <u>8</u> (10)                                                |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         | <u>Flott stout, men</u><br><u>marer den varme belysning.</u> |
| <b>Totalpoeng</b> (50=max)                                                                                                                                                                                                  | <u>42</u> (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, 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 overdrevert 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-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

Bryggets kode

MA8

Konkurranseklasse

Underkategori

Am brown ale

Dommer (navn)

KO

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 ☐, CO<sub>2</sub>-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Drikkebarhet 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)

Drikkebart (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 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 løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsetning 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/syrig** - 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
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse

Bryggets kode

M14

Konkurranseklasse

Irish stout

Underkategori

Dommer (navn)

KO

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 ☐, CO<sub>2</sub>-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 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 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/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 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

Bryggets kode

MA16

Konkurranseklasse

Underkategori

Foreign about

Dommer (navn)

KD

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg

☐ SHBF

☐ BJCP

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Overfylt flaske

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 ☐, CO<sub>2</sub>-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Drikkebarhet 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)

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 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 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.
- ☐ **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** - aromatiske, blomsteraktige, 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, 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

|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Konkurranse</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>Bryggets kode</b> <u>MA8</u>                                                                                                     |
| <b>Konkurranseklasse</b>                                                                                                                                                                                                    | <u>MØRK ALE</u>                                                                                                                     |
| <b>Underkategori</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>AM. BROWN ALE</u>                                                                                                                |
| <b>Dommer (navn)</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>ATTILA</u>                                                                                                                       |
| <b>Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                     |
| <input type="checkbox"/> Norbrygg                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert |
| <b>Max poeng</b>                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |
| <b>Studium av flasken</b>                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     |
| <input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Bouquet / Aroma</b> (i forhold til øltypen) <u>10</u> (12)                                                                                                                                                               |                                                                                                                                     |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , estere <input type="checkbox"/> , fenoler <input type="checkbox"/> , alkohol <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Utseende</b> (i forhold til øltypen) <u>3</u> (3)                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                     |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Smak</b> (i forhold til øltypen) <u>17</u> (20)                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , ettersmak <input type="checkbox"/> , balanse <input type="checkbox"/> , evt øvrige smakskarakteristika <input type="checkbox"/>                            |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b> <u>ILUNNE VÆRT TØRNELE</u>                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |
| <u>OG MINNE FRUKT</u>                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |
| <b>Fysisk følelse i munnen</b> (i forhold til øltypen) <u>4</u> (5)                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b> <u>9</u> (10)                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b> <u>FINE RØSTEDE TONER</u>                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                     |
| <b>Totalpoeng</b> (50=max) <u>42</u> (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 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, 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-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

|                                                                                                                                                                                                                             |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Konkurranse</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>Bryggets kode</b> MA14 |
| <b>Konkurranseklasse</b>                                                                                                                                                                                                    | MØRK ALE                  |
| <b>Underkategori</b>                                                                                                                                                                                                        | IRISH SCOUT               |
| <b>Dommer (navn)</b>                                                                                                                                                                                                        | ATILA                     |
| <b>Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)</b>                                                                                                                                                                                  |                           |
| <input type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert                                                       |                           |
| <b>Max poeng</b>                                                                                                                                                                                                            |                           |
| <b>Studium av flasken</b>                                                                                                                                                                                                   |                           |
| <input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.                                                                                                                                    |                           |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                           |
| <b>Bouquet / Aroma</b> (i forhold til øltypen) 9 (12)                                                                                                                                                                       |                           |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , estere <input type="checkbox"/> , fenoler <input type="checkbox"/> , alkohol <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/> |                           |
| <b>Kommentarer:</b> MÅNGLER MØE RØSTET<br>MALT / KAFFEGRØT                                                                                                                                                                  |                           |
| <b>Utseende</b> (i forhold til øltypen) 3 (3)                                                                                                                                                                               |                           |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                           |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                           |
| <b>Smak</b> (i forhold til øltypen) 16 (20)                                                                                                                                                                                 |                           |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , ettersmak <input type="checkbox"/> , balanse <input type="checkbox"/> , evt øvrige smaks karakteristika <input type="checkbox"/>                           |                           |
| <b>Kommentarer:</b> ANELSE FOR SØT                                                                                                                                                                                          |                           |
| <b>Fysisk følelse i munnen</b> (i forhold til øltypen) 2 (5)                                                                                                                                                                |                           |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                           |
| <b>Kommentarer:</b> FOR MYE KULLSYRE                                                                                                                                                                                        |                           |
| <b>Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b> 7 (10)                                                                                                                                                  |                           |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                           |
| <b>Kommentarer:</b> BØR VÆRE "TØRNERE"                                                                                                                                                                                      |                           |
| <b>Totalpoeng</b> (50=max) 37 (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.            |
| Drikkebart (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 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: medisinske, 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** - aromatiske, blomsteraktige, 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/kålaktige** - 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

|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Konkurranse</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>Bryggets kode</b> <u>MA 16</u>                                                                                                   |
| <b>Konkurranseklasse</b>                                                                                                                                                                                                    | <u>MØRK ALE</u>                                                                                                                     |
| <b>Underkategori</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>FOREIGN SCOUT</u>                                                                                                                |
| <b>Dommer (navn)</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>ATTILA</u>                                                                                                                       |
| <b>Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                     |
| <input type="checkbox"/> Norbrygg                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert |
| <b>Max poeng</b>                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |
| <b>Studium av flasken</b>                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     |
| <input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Bouquet / Aroma</b> (i forhold til øltypen) <u>11</u> (12)                                                                                                                                                               |                                                                                                                                     |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , estere <input type="checkbox"/> , fenoler <input type="checkbox"/> , alkohol <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Utseende</b> (i forhold til øltypen) <u>3</u> (3)                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                     |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Smak</b> (i forhold til øltypen) <u>17</u> (20)                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , ettersmak <input type="checkbox"/> , balanse <input type="checkbox"/> , evt øvrige smakskarakteristika <input type="checkbox"/>                            |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b> <u>MANGLER NOE PÅ STYRKE</u>                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |
| <b>Fysisk følelse i munnen</b> (i forhold til øltypen) <u>3</u> (5)                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| <b>Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b> <u>8</u> (10)                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |
| <b>Kommentarer:</b> <u>KUNNE HATT KRAPIGERE BRØNT KARAKTER</u>                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |
| <b>Totalpoeng</b> (50=max) <u>42</u> (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.    |

124