

## 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/kålaktig** - 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 \_\_\_\_\_

Bryggets kode

SS4

Konkurranseklasse

SS

Underkategori

Old / skoy 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:

For fullt.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 (12)

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

Kommentarer:

godt fyllt plommes  
g. skillete

Utseende (i forhold til øltypen)

3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

godt skum til  
bunns

Smak (i forhold til øltypen)

19 (20)

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

Kommentarer:

Søtlig anslag, varmende  
alcohol sterk.  
rund, fruktig sødme  
vanlig og en andre sitaktig.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 (5)

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

Kommentarer:

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

9 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Nei men og en  
Barley wine i bryg...

Totalpoeng (50=)max

46 (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 vørterkjøling 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 bunnsats 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 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 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-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 SS 10

Konkurranseklasse SS

Underkategori Norsk pale øl

Dommer (navn) Espen Smith

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 p.k.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)  
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,  
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Kompleks  
for øl som er pale øl

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

Kommentarer: Fargen er greit skum

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)  
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,  
evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Kommentarer: Balansen er god  
god malt og humle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)  
Kropp/fylde ☐, CO<sub>2</sub>-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

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

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)  
(i forhold til øltypen)  
Kommentarer: Mangler noe bitter humle

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

### Poengguide

- |                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| Fremergende (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.                          |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak 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 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 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 overdrevent 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).**

**Merke av i boksene i høyre kolonne slik:**

- for lite
- passe nivå
- for mye

## Dommerprotokoll

**Konkurranse** \_\_\_\_\_ **Bryggets kode** SS4

**Konkurranseklasse** \_\_\_\_\_

**Underkategori** Old / Strong Ale

**Dommer (navn)** ICD

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

---

**Max poeng**

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

**Kommentarer:** Overført flasken

---

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 10 (12)  
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,  
evt øvrige karakteristika ☐

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

---

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

**Kommentarer:** Mye CO<sub>2</sub>

---

**Smak** (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ (20)  
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,  
evt øvrige smaks karakteristika ☐

**Kommentarer:** 18  
Godt balansert, god ettersmak.  
Kanskje i overkant alkohol.

---

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 (5)  
Kropp/fylde ☐, CO<sub>2</sub>-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

**Kommentarer:** Lite mye CO<sub>2</sub>

---

**Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 9 (10)  
(i forhold til øltypen)  
**Kommentarer:** Meget god balanse.

---

**Totalpoeng** (50=max) 48 (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.                          |
| 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: 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 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/kålaktig** - 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 overdrevent 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>SS10</u> |
| <b>Konkurranseklasse</b> _____                                                                                                                                                                                              |                                  |
| <b>Underkategori</b> <u>North Juleøl</u>                                                                                                                                                                                    |                                  |
| <b>Dommer (navn)</b> <u>KO</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> <u>Oversettelse</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> _____                                                                                                                                                                                                   |                                  |
| <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>Ekstremt mye CO<sub>2</sub>.</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>Lite vel søt, mayblende</u><br><u>høhet på munden.</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> <u>Mye 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>Før mye CO<sub>2</sub></u>                                                                                                                                                                           |                                  |
| <b>Totalpoeng</b> (50=MAX) <u>39</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 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 overdrevent 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

Bryggets kode

SS15

Konkurranseklasse

Underkategori

Barley wine

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:

Vinøs, alkohol men helt typisk

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Søt, men litt søt belønnet. Plomme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Litt mye CO<sub>2</sub>

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

Kommentarer:

Unødvendig  
Bryggeren bør ikke ta helt av!

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.

47

(50)

## 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 løsnings (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/kål** liknende - 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-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

|                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Konkurranse</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>Bryggets kode</b> <u>SS4</u> |
| <b>Konkurranseklasse</b>                                                                                                                                                                                                    | <u>STENK 3 SPECIAL ØL</u>       |
| <b>Underkategori</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>OLD</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> <u>MEG MALT ENN FRUKT</u><br><u>IKKE TYPERIKTIG</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>MEGET GOD, MEN</u><br><u>MINNER MER OM EN BARLEY WINE</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> _____                                                                                                                                                                                                   |                                 |
| <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 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/kålaktig** - 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-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                                                                                                                                                                                                                 | Bryggets kode <u>5510</u> |
| Konkurranseklasse                                                                                                                                                                                                           | <u>STENLE SØTAM ØL</u>    |
| Underkategori                                                                                                                                                                                                               | <u>NORSK JULEØL</u>       |
| Dommer (navn)                                                                                                                                                                                                               | <u>ATTILA</u>             |
| Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)                                                                                                                                                                                         |                           |
| <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.                                                                                                                                    |                           |
| Kommentarer: _____                                                                                                                                                                                                          |                           |
| <b>Bouquet / Aroma</b> (i forhold til øltypen) <span style="float: right;"><u>11</u> (12)</span>                                                                                                                            |                           |
| 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"/> |                           |
| Kommentarer: _____                                                                                                                                                                                                          |                           |
| <b>Utseende</b> (i forhold til øltypen) <span style="float: right;"><u>2</u> (3)</span>                                                                                                                                     |                           |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                           |
| Kommentarer: <u>MYE KULLSYRE</u>                                                                                                                                                                                            |                           |
| <b>Smak</b> (i forhold til øltypen) <span style="float: right;"><u>18</u> (20)</span>                                                                                                                                       |                           |
| Malt <input type="checkbox"/> , humle <input type="checkbox"/> , ettersmak <input type="checkbox"/> , balanse <input type="checkbox"/> , evt øvrige smaks-karakteristika <input type="checkbox"/>                           |                           |
| Kommentarer: <u>GOD OG FYLDIG</u><br><u>MALT ØLME TREBEL LIT</u><br><u>MYE BITTERHE</u>                                                                                                                                     |                           |
| <b>Fysisk følelse i munnen</b> (i forhold til øltypen) <span style="float: right;"><u>4</u> (5)</span>                                                                                                                      |                           |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                           |
| Kommentarer: _____                                                                                                                                                                                                          |                           |
| <b>Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b> <span style="float: right;"><u>8</u> (10)</span>                                                                                                        |                           |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                           |
| Kommentarer: <u>MYE BITTERHEITEN LIT</u>                                                                                                                                                                                    |                           |
| Totalpoeng (50=max) <span style="float: right;"><u>43</u> (50)</span>                                                                                                                                                       |                           |

### 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.                          |
| 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 vørterkjøling 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 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 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.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermal 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>                                                                                                                                                                                                          | Bryggets kode <u>SS15</u> |
| <b>Konkurranseklasse</b>                                                                                                                                                                                                    | <u>STØRK SPESIAL ØL</u>   |
| <b>Underkategori</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>3ANLEY KING</u>        |
| <b>Dommer (navn)</b>                                                                                                                                                                                                        | <u>A-ITILA</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> <u>NYDELIG, KARAMELL</u>                                                                                                                                                                                |                           |
| <u>VINGS</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>19</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>                                                                                                                                                                                                         |                           |
| <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>LITTE MYE KULLSYRE</u>                                                                                                                                                                               |                           |
| <b>Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer</b> <u>9</u> (10)                                                                                                                                            |                           |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                           |
| <b>Kommentarer:</b> <u>MEGET DEILIG.</u>                                                                                                                                                                                    |                           |
| <b>Totalpoeng</b> (50=max) <u>45</u> (50)                                                                                                                                                                                   |                           |

### Poengguide

- |                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonell 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.    |