

- ☐ ... av granat (gjærbi produkt)
- ☐ ... effekt av ... og andre høyere
- ☐ ... smak
- ☐ ... smakt - ... v sammentrekning av
- ☐ ... et dr ... ofte assosiasjon til
- ☐ ... smaker ... koking av
- ☐ ... beskjning ... med for mye vann,
- ☐ ... sm
- ☐ ... mer friske
- ☐ ... kjenn ... eroten.
- ☐ ... sm ... n eller smørkaramell.
- ☐ ... leg av ... ing eller av
- ☐ ... ende av ... ak. Kan komme av
- ☐ ... l ... liten rørlighet i
- ☐ ... l ... kstrems fall
- ☐ ... mak ... flere av følgende i
- ☐ ... pl ... de elledning,
- ☐ ... l ... e av villgjær el.
- ☐ ... av ... ster av
- ☐ ... l ... bringebær, pære,
- ☐ ... l ... akker. Forsterkes med
- ☐ ... l ... e gjærstammer.
- ☐ ... l ... ning (som ikke har
- ☐ ... l ... ed bunnstavs av gjær
- ☐ ... l ... pling.
- ☐ ... l ... tig, kryddret, urter.
- ☐ ... l ... min-
- ☐ ... l ... lave temperaturer.
- ☐ ... l ... av proteiner eller
- ☐ ... l ... skker effekten.
- ☐ ... l ... isk kombinasjon av
- ☐ ... l ... ørt vann.
- ☐ ... l ... omaen og smaken
- ☐ ... l ... nmet igang for sent
- ☐ ... l ... iss karakter er OK i
- ☐ ... l ... a, eksponering av
- ☐ ... l ... endende karakter.
- ☐ ... l ... ommer fra visse
- ☐ ... l ... eringstemperaturer.
- ☐ ... l ... og mot metall. Kan
- ☐ ... l ... od. Sjekk utstyret.
- ☐ ... l ... el. Utvikles i
- ☐ ... l ... ølet eldes.
- ☐ ... l ... turer. Smaken kan bli
- ☐ ... l ... grønnsaker,
- ☐ ... l ... oksygeneksponering
- ☐ ... l ... og m.m. og fyll
- ☐ ... l ... bordsalt og oppfattes
- ☐ ... l ... rdrevet
- ☐ ... l ... (bordsalt),
- ☐ ... l ... t (Epsomsalt) mm.
- ☐ ... l ... p smak. Grunnsmak
- ☐ ... l ... minner om eddik el
- ☐ ... l ... eddiksyre.
- ☐ ... l ... bi produkt fra visse
- ☐ ... l ... gstemperatur.
- ☐ ... l ... flaske-ettergjæret øl.
- ☐ ... l ... en av tungen.

mentarer  
skal  
ere på

ne slik:

# Dommerprotokoll

Konkurranse NM FINALE Bryggets kode L4001

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori LYS AM ALE

Dommer (navn) Ole Richard Lund

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

Max poeng \_\_\_\_\_

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

Kommentarer: ok

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

Kommentarer: blomster, tropisk  
Sol gruppe Rind aprikos eukalyptus

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

Kommentarer: Tett hvitt skum  
Nytt lys over brygge

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)  
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,  
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: Friskhet, svak humle  
Ok bitterhumle  
Svak malt profil

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

Kommentarer: lett kroppen uten i  
over tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)  
(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Meget frisk  
unbrydne humle aroma  
lett malt kropp  
nytt

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

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

- ☐ ... av grønne ... (gjærbi)produkt) ... og andre høyere
- ☐ ... felt av en ... le smak.
- ☐ ... sjetet - føle ... av sammentrekning av ... ofte assosiasjon til ... i koking av ... ag med for mye vann, ... an.
- ☐ ... mer fra frukt ... brungjær eller ... eroten.
- ☐ ... i sammenheng ... in eller smørkaramell. ... ing eller av
- ☐ ... made arom ... ank. Kan komme av ... liten rørlighet i ... ekstreme fall
- ☐ ... smak av ... flere av følgende i ... ende elledning, ... te av villgjær el. ... ster av
- ☐ ... mer om ba ... bringebær, pære, ... naker. Forsterkes med ... se gjærstammer. ... sning (som ikke har ... ed bunnets av gjær ... ing.
- ☐ ... k, bl om ... ktig, krydret, urter.
- ☐ ... ter-pa ... min- ... lave temperaturer. ... av proteiner eller ... nsker effekten. ... isk kombinasjon av ... ørt vann.
- ☐ ... mer a ... romoen og smaken ... ommet igang for sent
- ☐ ... mer a ... Viss karakter er OK i
- ☐ ... smak av ... a. eksponering av ... knende karakter. ... ommer fra visse ... eringstemperaturer.
- ☐ ... mer a ... ng mot metall. Kan ... od. Sjekk utstyret. ... el. Utvikles i ... n ølet eldes. ... turer. Smaken kan bli ... grønnsaker, ... oksygeneksponering ... og m.m. og fyll
- ☐ ... mer a ... bordsalt og oppfattes ... rdrevet (bordsalt), ... t (Epsomsalt) mm. ... rp smak. Grunnsmak ... minner om eddik el ... eddiksyre. ... Biprodukt fra visse ... gstemperatur. ... flaske-ettergjæret øl. ... en av tungen.

|                   |                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------|
| ...<br>...<br>... | <b>Kommentarer</b><br><b>... skal</b><br><b>... ere på</b> |
| ...<br>...<br>... | <b>... ne slik:</b>                                        |

# Dommerprotokoll

Konkurranse NM FINALE Bryggets kode L4001

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori LXS AMERIKANSK ALE

Dommer (navn) AMUND, P. ARNESEN

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

Max poeng \_\_\_\_\_

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

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

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

Kommentarer: TROPISK FRUKT, APRIKOS, FLORAL,  
EUKALYPTA.

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

Kommentarer: FINDYPP FARGE TETT SKUM,  
TAKET SEOR

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

Kommentarer: KORN, CARRIS SÅ KOMMER FRUKTIGHETEN  
MED HINT AV MINT. FINT BAKTERPPE  
AV BITTERHET. GRAPEFRUKT.

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

Kommentarer: GOO FYLDE

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)  
(i forhold til øltypen)

Kommentarer: BRA BALANS E, TYPERIKTIG  
DRIKKBART

Totalpoeng (50=max) 40 (50)

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

1. *kommentarer*  
 2. *ne skal*  
 3. *sere på*  
 4. *onne slik:*  
 5. *en*

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| 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.     |

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

|   |         |                 |
|---|---------|-----------------|
| 1 | Alle l  | mentarer        |
| 2 | kriteri | ne skal         |
| 3 | onstru  | sere på         |
| 4 | inger)  |                 |
| 5 | vi bo   | ikke onne slik; |
| 6 | for l   |                 |
| 7 | pass    |                 |
| 8 | for m   |                 |

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| 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.            |
| Drickbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (≤20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

sjoner

- |     |          |            |
|-----|----------|------------|
| MF  | mentarar | mentarar   |
| P   | skal     | skal       |
| V   | ere på   | ere på     |
| fo. |          |            |
| AF  | i h      | enne slik: |
| -   |          |            |
| G   |          |            |
| +   |          |            |

# Dommerprotokoll

Konkurransen NM Finale Bryggets kode LA 029

### Konkurrenseklasse

### Underkategori

**Dommer** (navn)

**Dommerkvalifikasjon** (kryss en rute)

☒ Norbrygg    ☐ SHBF    ☐ BJCP    ☐ Annen    ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

## Studium av flasken

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

Kommentarer:

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

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

Kommentarer:

**Utseende** (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

**Smak** (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

## Poengguide

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| Fremskutt    | (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.     |

- Definisjoner**
- ☐ **A** av grunn (gjær)produkt og andre høyere
- ☐ **B** av et smak.
- ☐ **C** av sammentrekning av ofte assosiasjon til koking av med for mye vann, men.
- ☐ **D** brungjør eller geroten.
- ☐ **E** fin eller smørkaramell. ring eller av
- ☐ **F** ide aron
- ☐ **G** ide av c
- ☐ **H** er om ha
- ☐ **I** er om ha
- ☐ **J** er om ha
- ☐ **K** er om ha
- ☐ **L** er om ha
- ☐ **M** er om ha
- ☐ **N** er om ha
- ☐ **O** er om ha
- ☐ **P** er om ha
- ☐ **Q** er om ha
- ☐ **R** er om ha
- ☐ **S** er om ha
- ☐ **T** er om ha
- ☐ **U** er om ha
- ☐ **V** er om ha
- ☐ **W** er om ha
- ☐ **X** er om ha
- ☐ **Y** er om ha
- ☐ **Z** er om ha

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM FINALE Bryggets kode LA029

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori LYS AMERIKANSK ALE

Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

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: PARAYA, NOTTEN, MELON, KARAMELLIGES  
LITT "GRØNT"

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: BROWN WINGENDER, LITE SKUMKROVE

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: FRUKTIG, BRENT KARAMELL  
1 FINISMER, ETTERSMAK, HØY, GRES  
OVERASKENDE TØRR

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: TØRR, "STICKY" FYLDIG

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

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

LITT ENDIVENIG SMELT, MEN  
FIN MALT FYLDE

Totalpoeng (50=max)

33 (50)

### Poengguide

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

**Kommentarer**  
 Skal  
 Skal

**høyre**  
 Skal

## Kriterier for detisjoner

- |                                                          |                          |
|----------------------------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> Baldehyd - er en av grunn-      | der (gjærbioprodukt)     |
| <input type="checkbox"/> Alkohol - allment ettekt av er- | og andre høyere          |
| <input type="checkbox"/> Aromer. Varer i smak.           |                          |
| <input type="checkbox"/> Ingent/sk - er i bet - fol-     | av sammentrekning av     |
| <input type="checkbox"/> nen, som - er i bet druesk      | Ofte assosiasjon til     |
| <input type="checkbox"/> et. Tannin - er i bet druesk    | a koking av              |
| <input type="checkbox"/> ester, for - er i bet druesk    | ng med for mye vann,     |
| <input type="checkbox"/> armt el. ha - er i bet druesk   |                          |
| <input type="checkbox"/> et/beskt - er i bet druesk      | brungjær eller           |
| <input type="checkbox"/> ester. Smak - er i bet druesk   | geroten.                 |
| <input type="checkbox"/> etyl/smør - er i bet druesk     | in eller smørkaramell.   |
| <input type="checkbox"/> sakes av - er i bet druesk      | ring eller av            |
| <input type="checkbox"/> erier.                          |                          |
| <input type="checkbox"/> i - søt, m. - er i bet druesk   | aak. Kan komme av        |
| <input type="checkbox"/> en eller fo - er i bet druesk   | r liten rørlighet i      |
| <input type="checkbox"/> en, treg - er i bet druesk      | ekstreme fall            |
| <input type="checkbox"/> riell infel - er i bet druesk   |                          |
| <input type="checkbox"/> isk - aro - er i bet druesk     | flere av følgende i      |
| <input type="checkbox"/> nasjon: - er i bet druesk       | ende elledning,          |
| <input type="checkbox"/> ad, røyk, - er i bet druesk     | te av villgjær el.       |
| <input type="checkbox"/> der. Kan - er i bet druesk      | ester av                 |
| <input type="checkbox"/> bringingsm - er i bet druesk    |                          |
| <input type="checkbox"/> tig/ester - er i bet druesk     | , bringebær, pære,       |
| <input type="checkbox"/> jordbar - er i bet druesk       | naker. Forsterkes med    |
| <input type="checkbox"/> re gjæring - er i bet druesk    | se gjærstammer.          |
| <input type="checkbox"/> smak/ar - er i bet druesk       | sning (som ikke har      |
| <input type="checkbox"/> entert) e - er i bet druesk     | ed bunnetsats av gjær    |
| <input type="checkbox"/> nge uten - er i bet druesk      |                          |
| <input type="checkbox"/> nieøljer - er i bet druesk      | ktig, krydret, urter.    |
| <input type="checkbox"/> beskt/bitt - er i bet druesk    |                          |
| <input type="checkbox"/> ikke re - er i bet druesk       | min-                     |
| <input type="checkbox"/> enssetni - er i bet druesk      | lave temperaturer.       |
| <input type="checkbox"/> aer ikke - er i bet druesk      | av proteiner eller       |
| <input type="checkbox"/> ner i bry - er i bet druesk     | insker effekten.         |
| <input type="checkbox"/> ofenolisk - er i bet druesk     | nisk kombinasjon av      |
| <input type="checkbox"/> og mikr - er i bet druesk       | ørert vann.              |
| <input type="checkbox"/> e gepim - er i bet druesk       | romaen og smaken         |
| <input type="checkbox"/> aer ofte - er i bet druesk      | ømmet igang for sent     |
| <input type="checkbox"/> bakterier i - er i bet druesk   |                          |
| <input type="checkbox"/> nsmaak - er i bet druesk        | Viss karakter er OK i    |
| <input type="checkbox"/> oltyper - er i bet druesk       |                          |
| <input type="checkbox"/> adet - er i bet druesk          | a. eksponering av        |
| <input type="checkbox"/> ys. Vis - er i bet druesk       | iknende karakter.        |
| <input type="checkbox"/> addet - er i bet druesk         | kommer fra visse         |
| <input type="checkbox"/> ler off - er i bet druesk       | teringstemperaturer.     |
| <input type="checkbox"/> eton - er i bet druesk          |                          |
| <input type="checkbox"/> isk - fl - er i bet druesk      | ing mot metall. Kan      |
| <input type="checkbox"/> ekriv - er i bet druesk         | lod. Sjekk utstyret.     |
| <input type="checkbox"/> idet - ug - er i bet druesk     | nel. Utvikles i          |
| <input type="checkbox"/> alt med - er i bet druesk       | n ølet eldes.            |
| <input type="checkbox"/> pnes - er i bet druesk          | aturer. Smaken kan bli   |
| <input type="checkbox"/> i, so - er i bet druesk         | grønnsaker,              |
| <input type="checkbox"/> lmen - er i bet druesk          | oksygeneksponering       |
| <input type="checkbox"/> lman - er i bet druesk          | ing m.m. og fyll         |
| <input type="checkbox"/> ng god - er i bet druesk        |                          |
| <input type="checkbox"/> ymm - er i bet druesk           | i bordsalt og oppfattes  |
| <input type="checkbox"/> av t - er i bet druesk          | erdrevet                 |
| <input type="checkbox"/> andl - er i bet druesk          | l (bordsalt),            |
| <input type="checkbox"/> i, l, l - er i bet druesk       | at (Epsomsalt) mm.       |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | arp smak. Grunnsmak      |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | åminner om eddik el      |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | el eddiksyrer.           |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | Biprodukt fra visse      |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | gstemperatur.            |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | i flaske-ettergjæret øl. |
| <input type="checkbox"/> l, l - er i bet druesk          | sen av tungen.           |

|                                                                            |                             |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <p>1. <i>mentarer</i></p> <p>2. <i>ne skal</i></p> <p>3. <i>ere på</i></p> | <p>4. <i>enne slik:</i></p> |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode LA 029

Konkurranseklasse LYS AMERIKANSK ALE

Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) CHRISTIAN ØREGÅRD

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) 6 (12)

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

Kommentarer: lygellen, mørke frukter  
torrede frukter

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk, gylden og rødaktig

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kommentarer: God sødme. Litt mandel.  
Fin, balansert bitterhet.  
Frisk bitterhet.

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

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

Kommentarer: Fin fylde.

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Litt for lite frisk,  
men et godt og  
balansert øl.

Totalpoeng (50=max) 34 (50)

### Poengguide

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



## Karakteristikk-definisjoner

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

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

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

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM Rinale 1 Bryggets kode LL 004

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori Lys Lager

Dommer (navn) Olle Richard Lund

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng \_\_\_\_\_

Studium av flasken

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

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

evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Chrup fruktig (bælgaktig)  
svak bælgaktig

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Skumet uklar, Flott høyt skum  
gul gulden

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

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

evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: Bitter humle dominerer  
også fruktig og bælgaktig  
svak malt bittel

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

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

Kommentarer: ok Fylde okalt øl  
noe lite CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 16 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Frisk, humleaktig  
kan bli bedre med noe større maltprog.  
noe mer CO2

Totalpoeng (50=max) 33 (50)

Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten 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.
- ☐ **Humleøljer** - 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-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

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

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM FINALE Bryggets kode LL 004  
Konkurranseklasse LYS LAGER  
Underkategori AMUND P. ARNESEN  
Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

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: HUMLEAROMA MOT KATTEPUS, INTERESSANT  
KRISP/SKARP, MED LITT TID SKINNVEK  
CORN IGJENNOM

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

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

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: BITTERHET DOMINERER, MYE  
GRØNT, GRESS. TØRR

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: FIN  
STOLSTE, LITT LITE FRISK KARBONISERING

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: KOMBINASJONER VELOIG

TYDELIG BITTERHET OG TØRRHET  
TREKKER LITT NED. (UFRIKHEIT  
OG UBALANSE) BLIVER SPENNENDE  
NESE OG TYDELIG PRØF.

Totalpoeng (50=max)

31 (50)

### Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på 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 acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Sovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

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

– for lite  
O passe nivå  
+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode LL004  
Konkurranseklasse Lys LAGER  
Underkategori \_\_\_\_\_  
Dommer (navn) CHRISTIAN ØDEGÅRD

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: Noe lysaroma. Frisk!

Noe strå/gress. Noe søt  
aroma. Lite malt

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Noe uklart, veldig fint og  
tett skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Litt for bitter, litt  
ubalansert. Fin humlesmak  
Lite

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fin fylde men, noe  
humle tørrende (bitter finish)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Gir mersmak (moreish)  
Kan leve litt mindre bitterhumle

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Kommentärer  
 ne skal  
 ere på

---

onne slik:

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

## Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med 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.
- ☐ **Lysskadede** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tyner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, inntengt, 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 NM Finale Bryggets kode LL010

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori Lys Lager

Dommer (navn) Ole Richard

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

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

### Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Balansert malt humle.

gress/plomskum og skvett  
chamane. noe søtlig.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: dyp gyllen flott skum

### Smak (i forhold til øltypen)

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

evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: God malt fylde

underlagende sødme  
fin humleprofil. blomst, gress (god  
ol. balanse.

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: medium fylde

myk lav CO<sub>2</sub>

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God drikkelighet:

velbalansert

Totalpoeng (50=max)

### Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

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

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

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

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM FINALE Bryggets kode LL010

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: FIN KARAMELL I DUFTEN MED HINT  
AV FLORALE TONER, LITT GRESS DYPT NED  
I GCACSET

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: GULL, MESSING FÆRGET, TETT FINT

SKUM MED STORE BOBLER, INNBYDENDE UTSEENDE

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: MALTSØDME MED EN GANG, SÅ LITT  
GRESSTONER. BITTERHETEN KOMMER  
SIGENDE I ETTERSMAKEN OG AVRUNDER  
FINT

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: MEDIUM FYLDIG, MEN KANSKE LITT  
LITE CO<sub>2</sub>.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: GOD DRUKKBARHET

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

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

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

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

– for lite  
O passe nivå  
+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode LL010  
Konkurranseklasse Lys LAGER  
Underkategori \_\_\_\_\_  
Dommer (navn) CHRISTIAN ØDEGÅRD

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: God maltaroma - God

balanse mellom humle og malt  
aroma. Litt grønt. Noe mardel.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Tett fin skum m/ fine

bobler. Fin gylden farge

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: God balanse, frisk og

fylldig.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Frisk! Fylldig

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Et meget godt

øl med karakter. Kan ikke

i overkant malt /strå.

Totalpoeng (50=max)

32 (50)

Poengguide

|                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.          |
| Bra (28-34)         | Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.            |
| Drikkbart (20-27)   | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| 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.
- ☐ **Diacytyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærslammer.
- ☐ **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/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. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minster 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 LL013

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) \_\_\_\_\_

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng \_\_\_\_\_

Studium av flasken

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

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

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

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

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

Smak (i forhold til øltypen)

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

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

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

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

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

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

Totalpoeng (50=max) \_\_\_\_\_

Poengguide

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



## Karakteristikk-definisjoner

- *for lite*  
O *passe nivå*  
+ *for mye*

# Dommerprotokoll

Konkurransse NM FINALE Bryggets kode LL013

**Konkurrenseklasse**

Underkategori LYS LAGER

Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

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

Max poeng

## Studium av flasken

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

Kommentarer: BRA FUTT VED ÅPNING

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) + 1/2 (12)  
Malt ☐, humle ☒, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,  
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: SITRUS, STRÅ, DRÖTTONEN, KARAMEL

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

Kommentarer: KORBER, GANKE KLAR, BRA SKUM

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 (20)  
Malt ☒, humle ☒, ettersmak ☒, balanse ☒,  
evt øvrige smaks karakteristika ☐

Kommentarer: SITRUS OG MALTSØDMER 1. FIN

DANSKE. ~~SITRUS OG BRØD~~  
SØDMEN FØRST I ETTERSMÅKEN SÅ  
HEFTER SITRUSEN DET MELE INN.

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

Kommentarer: FIN CO<sub>2</sub> OK KROPP

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

Kommentarer: SPANNENDE SITRUS GIR GOW DRINKBAR

**Totalpoeng (50=max)** 35 (50)

## Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med 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/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, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Sovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

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

– for lite  
○ passe nivå  
+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode LL013  
Konkurranseklasse LXS LAGER  
Underkategori \_\_\_\_\_  
Dommer (navn) CHRISTIAN ØDEGÅRD

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Bra fult!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Strå. Noe mørk/ufrisk aroma. Noe råtne

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørre og lett skum - Bobber.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fin buterhet - Balansert - Frisk.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Godt med CO<sub>2</sub> i tillegg til god fylde.

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

Kommentarer: Noe søt finish men ellers et godt øl.

Totalpoeng (50=max)

30 (50)

Poengguide

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

|    |         |
|----|---------|
| M/ | starrer |
| ä  | al      |
| ä  | ä       |
| ö  |         |
| M/ | strik:  |
| —  |         |
| Ö  |         |
| +  |         |

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| 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.            |
| Drickbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

*une slik:*

| Kriterier                                                    | Bedømmelse | Bemerkninger                                                           |
|--------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Aromagrunder (gjærbi- og maltaroma) |            | er (gjærbi- og maltaroma) og andre høye                                |
| <input type="checkbox"/> Aromabalanse                        |            | av sammentrekning av ofte assosiasjon til kokning av                   |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | lig med for mye vann,                                                  |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            |                                                                        |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | brungjær eller eroten.                                                 |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | en eller smørkaramell, ing eller av                                    |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | mak. Kan komme av liten rørlighet i ekstreme fall                      |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | flere av følgende i endelledning, e av villgjær el. ster av            |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | bringeber, pære, saker. Forsterkes med gjærstammer.                    |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | ning (som ikke har ed bunnstans av gjær                                |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | lig, krydder, urter.                                                   |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | min-lave temperaturer, av proteiner eller saker effekten.              |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | isk kombinasjon av ørt vann.                                           |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | omaen og smaken ommet igang for sent                                   |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | iss karakter er OK i                                                   |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | a. eksponering av knende karakter. ommer fra visse eringstemperaturer. |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | ing mot metall. Kan bød. Sjekk utstyret.                               |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | mel. Utvikles i en ølet eldes.                                         |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | urer. Smaken kan bli grønnsaker, oksygeneksponering og m.m. og fyll    |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | bordsalt og oppfattes av drevet                                        |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | id bordsalt), fra (Epsomsalt) mm.                                      |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | ep smak. Grunnsmak minner om eddik el eddiksyre.                       |
| <input type="checkbox"/> Aromakompleksitet                   |            | er. Bi- og gjærprodukt fra visse ringstemperatur.                      |
| <input type="checkbox"/> Aromastabilitet                     |            | flaske-ettergjær øl. en av tungen.                                     |

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| M<br>p<br>v<br>f | kommentarer<br>skal<br>ere på |
| M<br>-<br>0<br>+ | enne slik:                    |

# Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode MA 015

Konkurranseklasse MØRKALE/PORTER / STOUT

Underkategori HAVERSTOUT

Dommer (navn) CHRISTIAN ODEGÅRD

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

Max poeng

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

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad

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

Kommentarer: Bæst malt. Ren og fin aroma. Litt friskhet. Spkelade, lakris og kaffe jordber.

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

Kommentarer: Svart. Tett, brunt, og fint skum.

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)  
Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐, evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Litt fullhet. Mye friskhet med litt lakris i ettermaken. Rødt bær

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

Kommentarer: God balanse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)  
(i forhold til øltypen)  
Kommentarer: Særlig godt øl. Mye og god finish.

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.     |

$ik:$ 

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

|    |        |          |
|----|--------|----------|
| M  | mentar | mentarar |
| på | på     | e skal   |
| va | va     | ere på   |
| o  | o      |          |
| M  | men    | ne slik: |
| -  | -      |          |
| O  | O      |          |
| +  | +      |          |

| 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.     |

mentarar  
skal  
på

| 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.     |



$\begin{matrix} M_t & \dots & x \\ - & & \\ O & & \\ + & & \end{matrix}$

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| 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.     |

## Kriterier for dommerprotokoll

- ☐ 1. Smak av gjær (gjærbi- eller gjærprodukt) og andre høyre
- ☐ 2. Smak av sammentrekning av lite assosiasjon til koking av med for mye vann, sm.
- ☐ 3. Smak av bringebær eller eroten.
- ☐ 4. Smak av smørkaramell, ing eller av
- ☐ 5. Smak av sk. Kan komme av liten rørlighet i ekstreme fall
- ☐ 6. Smak av flere av følgende i ade elledning, e av villgjær el. ster av
- ☐ 7. Smak av bringebær, pære, aker. Forsterkes med e gjærstammer.
- ☐ 8. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 9. Smak av sig, krydder, urter.
- ☐ 10. Smak av min- ave temperaturer. v proteiner eller sker effekten.
- ☐ 11. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 12. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 13. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 14. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 15. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 16. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 17. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 18. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 19. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær
- ☐ 20. Smak av smørkaramell, ing (som ikke har ed bunnets av gjær

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM FINALE Bryggets kode MA024

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori MØRK ALE PORTER/STOUT

Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

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: KAFFE, NØTTER, KRYDDER, LITT HOPS/TORERESS

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: ROBIN RØDT SKJÆR, LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: RÅTT KJØTT, SJOKOLADE, LITT JORDTØNER. FIN DITTEHET I SAMARBEID FRA HUMLEN KRYDDER

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: LITT TYNN, MEN TYPISKT

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

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

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| 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.     |

|     |  |     |
|-----|--|-----|
| M   |  | rer |
| pā  |  |     |
| va  |  |     |
| fot |  |     |
| M   |  | er  |
| -   |  |     |
| O   |  |     |
| +   |  |     |

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| 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.            |
| Drickbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

# Dommerprotokoll

Konkurransse AIM FINALE Bryggets kode SS005

Konkurrenseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori STERKE IMP PORTER OG STOUT

Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

**Dommerkvalifikasjon** (kryss en rute)

☐ Norbrygg    ☐ SHBF    ☐ BJCP    ☐ Annen    ☒ Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

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

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 9 (12)

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

Kommentarer: BANAN, ESTER, MELK, LITT RØSTET HET  
VANILJE, SJOKOLADE

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

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: SVART, BIRA SKUM FOR EN / MOP STOLT

**Smak (i forhold til øltypen)** 16 (20)

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

Kommentarer: BANAN, KRYDDER, FYLDE, BALANCE  
KOMPLEKS

**Fysisk følelse i munden** (i forhold til øltypen) 5 (5)

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

Kommentarer: FLOYELSMYK

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** (i forhold til øltypen) 19 (10)

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

BANAN OG RYDDER PAKKET  
INN I EN FLYØJES MYK KROPP.

**Totalpoeng (50=max)** 47 (50)

## Poengguide

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| Freemtgående | (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.            |
| Drickbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

| Karakter                    | Definisjon      | Bemerkninger                       |
|-----------------------------|-----------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 2  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 3  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 4  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 5  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 6  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 7  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 8  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 9  | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 10 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 11 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 12 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 13 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 14 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 15 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 16 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 17 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 18 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 19 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 20 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 21 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 22 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 23 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 24 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 25 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 26 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 27 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 28 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 29 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 30 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 31 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 32 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 33 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 34 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 35 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 36 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 37 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 38 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 39 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 40 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 41 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 42 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 43 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 44 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 45 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 46 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 47 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 48 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 49 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |
| <input type="checkbox"/> 50 | av god kvalitet | er (gjærbiprodukt) og andre høyere |

|   |      |          |
|---|------|----------|
| M | ikke | mentarer |
| + | ikke | ne skal  |
| + | ikke | ere på   |
| + | ikke | ne slik: |

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode 55005  
 Konkurransklasse STERKE IMP. PORTER OG STOUT  
 Underkategori IMP. HAVERSTOUT  
 Dommer (navn) CHRISTIAN ØDEGÅRD

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: Veldig fruktig / banan

Noe røstet.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Fin mørk skum. Svart

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Noe banan. Fløysmyk

Fruktig / frisk

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fin fylde

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) Godt, er balansert

Kommentarer: øl med fløysmyk finish

Totalpoeng (50=max)

39 (50)

### Poengguide

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

|                                                                                                                                                                                                                             |                               |                               |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Konkurranse                                                                                                                                                                                                                 | DM Rinde                      | Bryggets kode                 | SS 012                         |
| Konkurranseklasse                                                                                                                                                                                                           | Imp Stout/Porter Stalk        |                               |                                |
| Underkategori                                                                                                                                                                                                               | Imp Stout                     |                               |                                |
| Dommer (navn)                                                                                                                                                                                                               | Ole Richard Lund              |                               |                                |
| Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)                                                                                                                                                                                         |                               |                               |                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg                                                                                                                                                                                | <input type="checkbox"/> SHBF | <input type="checkbox"/> BJCP | <input type="checkbox"/> Annen |
| <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert                                                                                                                                                                                    |                               |                               |                                |
| Max poeng                                                                                                                                                                                                                   |                               |                               |                                |
| Studium av flasken                                                                                                                                                                                                          |                               |                               |                                |
| <input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.                                                                                                                                    |                               |                               |                                |
| Kommentarer: <u>OK</u>                                                                                                                                                                                                      |                               |                               |                                |
| Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                     |                               |                               |                                |
| 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: <u>Noe ufrisk humlearoma</u>                                                                                                                                                                                   |                               |                               |                                |
| <u>(gammal) humle</u>                                                                                                                                                                                                       |                               |                               |                                |
| <u>Syrlig aspripent</u>                                                                                                                                                                                                     |                               |                               |                                |
| Utseende (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                            |                               |                               |                                |
| Farge <input type="checkbox"/> , klarhet <input type="checkbox"/> , skumfasthet <input type="checkbox"/>                                                                                                                    |                               |                               |                                |
| Kommentarer: <u>Klart Ruby-skinn</u>                                                                                                                                                                                        |                               |                               |                                |
| <u>Rødt skinn</u>                                                                                                                                                                                                           |                               |                               |                                |
| Smak (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                |                               |                               |                                |
| 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>Medium maltfylde</u>                                                                                                                                                                                        |                               |                               |                                |
| <u>Syrlig-bitter</u>                                                                                                                                                                                                        |                               |                               |                                |
| <u>Fin Aromat</u>                                                                                                                                                                                                           |                               |                               |                                |
| Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                             |                               |                               |                                |
| Kropp/fylde <input type="checkbox"/> , CO <sub>2</sub> -nivå <input type="checkbox"/> , evt øvrige karakteristika <input type="checkbox"/>                                                                                  |                               |                               |                                |
| Kommentarer: <u>asripent</u>                                                                                                                                                                                                |                               |                               |                                |
| <u>medium kropp</u>                                                                                                                                                                                                         |                               |                               |                                |
| Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer                                                                                                                                                                 |                               |                               |                                |
| (i forhold til øltypen)                                                                                                                                                                                                     |                               |                               |                                |
| Kommentarer: <u>Større kropp noe mer</u>                                                                                                                                                                                    |                               |                               |                                |
| <u>Rylder</u>                                                                                                                                                                                                               |                               |                               |                                |
| <u>ok bult, lett malt</u>                                                                                                                                                                                                   |                               |                               |                                |
| <u>per lin</u>                                                                                                                                                                                                              |                               |                               |                                |
| <u>harmatisk</u>                                                                                                                                                                                                            |                               |                               |                                |
| Totalpoeng (50=max)                                                                                                                                                                                                         |                               |                               |                                |
| <u>35</u> (50)                                                                                                                                                                                                              |                               |                               |                                |

# Dommerprotokoll

Konkurranse DM Rinde Bryggets kode SS 012

Konkurranseklasse Imp Stout/Porter Stalk

Underkategori Imp Stout

Dommer (navn) Ole Richard Lund

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:

Noe ufrisk humlearoma

(gammal) humle

Syrlig aspripent

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Klart Ruby-skinn

Rødt skinn

## Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Medium maltfylde

Syrlig-bitter

Fin Aromat

## Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

asripent

medium kropp

## Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Større kropp noe mer

Rylder

ok bult, lett malt

per lin

harmatisk

Totalpoeng (50=max)

35 (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.    |

M  
pa  
va  
for

M  
-  
O  
+

|              |         |                                                                |
|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
| Freemagende  | (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.            |
| Drickbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |



| Dommerprotokoll |    |     |
|-----------------|----|-----|
| 1               | 2  | 3   |
|                 |    | 4   |
| 5               | 6  | 7   |
|                 |    | 8   |
| 9               | 10 | 11  |
|                 |    | 12  |
| 13              | 14 | 15  |
|                 |    | 16  |
| 17              | 18 | 19  |
|                 |    | 20  |
| 21              | 22 | 23  |
|                 |    | 24  |
| 25              | 26 | 27  |
|                 |    | 28  |
| 29              | 30 | 31  |
|                 |    | 32  |
| 33              | 34 | 35  |
|                 |    | 36  |
| 37              | 38 | 39  |
|                 |    | 40  |
| 41              | 42 | 43  |
|                 |    | 44  |
| 45              | 46 | 47  |
|                 |    | 48  |
| 49              | 50 | 51  |
|                 |    | 52  |
| 53              | 54 | 55  |
|                 |    | 56  |
| 57              | 58 | 59  |
|                 |    | 60  |
| 61              | 62 | 63  |
|                 |    | 64  |
| 65              | 66 | 67  |
|                 |    | 68  |
| 69              | 70 | 71  |
|                 |    | 72  |
| 73              | 74 | 75  |
|                 |    | 76  |
| 77              | 78 | 79  |
|                 |    | 80  |
| 81              | 82 | 83  |
|                 |    | 84  |
| 85              | 86 | 87  |
|                 |    | 88  |
| 89              | 90 | 91  |
|                 |    | 92  |
| 93              | 94 | 95  |
|                 |    | 96  |
| 97              | 98 | 99  |
|                 |    | 100 |

# Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode SS 012  
 Konkurransklasse STERKE IMP PORTER OG STOUT  
 Underkategori IMPERIAL STOUT  
 Dommer (navn) CHRISTIAN ØDEGÅRD

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: sterklig humle aroma.  
Kaffe / kakao. God fruktighet

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk med rødslekjer  
Tett skum, cappuccino farge

## Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fantastisk fylde og  
godt balansert. Tøket  
frukt. Mangler kanskje litt  
friskhet

## Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Myk og balansert

## Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Bartlett fra aroma et meget  
godt d

Totalpoeng (50=max)

36 (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.     |

mentarer  
 e skal  
 ere på

ne slik:

| Karakter | Beskrivelse | Prosent |
|----------|-------------|---------|
| 1        | Ukjent      | 0       |
| 2        | Ukjent      | 0       |
| 3        | Ukjent      | 0       |
| 4        | Ukjent      | 0       |
| 5        | Ukjent      | 0       |
| 6        | Ukjent      | 0       |
| 7        | Ukjent      | 0       |
| 8        | Ukjent      | 0       |
| 9        | Ukjent      | 0       |
| 10       | Ukjent      | 0       |
| 11       | Ukjent      | 0       |
| 12       | Ukjent      | 0       |
| 13       | Ukjent      | 0       |
| 14       | Ukjent      | 0       |
| 15       | Ukjent      | 0       |
| 16       | Ukjent      | 0       |
| 17       | Ukjent      | 0       |
| 18       | Ukjent      | 0       |
| 19       | Ukjent      | 0       |
| 20       | Ukjent      | 0       |
| 21       | Ukjent      | 0       |
| 22       | Ukjent      | 0       |
| 23       | Ukjent      | 0       |
| 24       | Ukjent      | 0       |
| 25       | Ukjent      | 0       |
| 26       | Ukjent      | 0       |
| 27       | Ukjent      | 0       |
| 28       | Ukjent      | 0       |
| 29       | Ukjent      | 0       |
| 30       | Ukjent      | 0       |
| 31       | Ukjent      | 0       |
| 32       | Ukjent      | 0       |
| 33       | Ukjent      | 0       |
| 34       | Ukjent      | 0       |
| 35       | Ukjent      | 0       |
| 36       | Ukjent      | 0       |
| 37       | Ukjent      | 0       |
| 38       | Ukjent      | 0       |
| 39       | Ukjent      | 0       |
| 40       | Ukjent      | 0       |
| 41       | Ukjent      | 0       |
| 42       | Ukjent      | 0       |
| 43       | Ukjent      | 0       |
| 44       | Ukjent      | 0       |
| 45       | Ukjent      | 0       |
| 46       | Ukjent      | 0       |
| 47       | Ukjent      | 0       |
| 48       | Ukjent      | 0       |
| 49       | Ukjent      | 0       |
| 50       | Ukjent      | 0       |

|   |   |
|---|---|
| M | + |
| + | + |
| 0 | + |
| - | + |

# Dommerprotokoll

Konkurranse DM Rindale Bryggets kode SS019  
 Konkurransklasse Stærk IMP Porter og Stout  
 Underkategori Imp. Stout  
 Dommer (navn) Ole Richard Lund

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

Max poeng

## Studium av flasken

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

Kommentarer: OK

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Syrlig malt, bitter aroma  
god harmoni mørk Rindale  
roket, nøtter, kakao, krydder

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Hvitt tett skum  
svart opasert

## Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Hard bakte malt  
syrlig Rindale  
OK Balance Cacao  
macco

## Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: stingende Rindale  
OK

## Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Komplex - vellaget  
milde bitterhet fra malt

Totalpoeng (50=max)

38 (50)

## Poengguide

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

# Dommerprotokoll

Konkurransse MM FINALE Bryggets kode SS 019

Konkurrenseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori STERKE IMPORTER OG STØTT

Dommer (navn) AMUND P. ARNESEN

**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) ll (12)

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

Kommentarer: KAFFE, SOKOLADE, KAKAO, ROSMAREN

HINT AV SVOVEL, EPLE HINT AV SVART PERN  
KOMPLEX

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

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: FLOTT MØRK SKUMICRONE, SVART

MED SVART RØDSKIAR

**Smak (i forhold til øltypen)** 14 (20)

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

Kommentarer: FYLDIG, BREIT, KARAMELL,

~~SO~~ KAKAOFRUKTIGHE, KOMPLEKS METEN  
FØLGER OPP FRA AROMA

SØDMEOG RITTER MET 1 HARMON 1  
ETTERSMAKER.

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

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

Kommentarer: GOD FVLDIGT

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 9 (10)  
(i forhold til øltypen)

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

En kompleks og typisk 16  
imp stout som har god  
drickbarhet

**Totalpoeng (50=max)** 45 (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.            |
| Drickbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

| Kriterier                | Skala | Beskrivelser                                 |
|--------------------------|-------|----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 2     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 3     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 4     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 5     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 6     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 7     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 8     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 9     | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 10    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 11    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 12    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 13    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 14    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 15    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 16    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 17    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 18    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 19    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 20    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 21    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 22    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 23    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 24    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 25    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 26    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 27    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 28    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 29    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 30    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 31    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 32    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 33    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 34    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 35    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 36    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 37    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 38    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 39    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 40    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 41    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 42    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 43    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 44    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 45    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 46    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 47    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 48    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 49    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 50    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 51    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 52    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 53    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 54    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 55    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 56    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 57    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 58    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 59    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 60    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 61    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 62    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 63    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 64    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 65    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 66    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 67    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 68    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 69    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 70    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 71    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 72    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 73    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 74    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 75    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 76    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 77    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 78    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 79    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 80    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 81    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 82    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 83    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 84    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 85    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 86    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 87    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 88    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 89    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 90    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 91    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 92    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 93    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 94    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 95    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 96    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 97    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 98    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 99    | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |
| <input type="checkbox"/> | 100   | Ikke av gjenstand (gjærbi- eller andre høye) |

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2019 Bryggets kode SS019  
 Konkurransklasse STERKE IMP. PORTER OG STOUT  
 Underkategori IMP STOUT  
 Dommer (navn) CHRISTIAN ØRREGÅRD

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: Parfyme - vanskelig å

namsette pga kompleks aroma

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: SVART MED RØDSIGÆR

Flott beige skum

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: God frukthet - Fantastisk

fylde kompleks smak - Noe  
malbløthet. Rødt

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Stv fyldeighet

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

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

trekker litt ned for parfymert  
aroma, men ellers et  
fantastisk øl

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.