

$$M - O +$$

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

M
—
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.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Ne	f				water	r
pe	.				ne sk	
ye	k				sere p	
fe	"	"				

M
-
C
+

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.

Ka

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

Me
på
væ
forMe
-
O
+

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode MA 015

Konkurranseklasse MØRK ÅLE

Underkategori FOREIGN STOUT

Dommer (navn) LARS MARIUS GARDHOL

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Ka

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

Dommerprotokoll

Konkurranse

NM 2010

Bryggets kode

MA 015

Konkurranseklasse

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg☐ SHBF☐ BJCP☐ Annen☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

35 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Ka

- At
p
re
fo

De derde kolomne slik:

34

Dommerprotokoll

Bryggets kode MA 015

Mark Ale

foreign travel

Frank Werne

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

ok

7 (12)

Postat ~~1000~~ für drei

3 (3)

Start, Dra sken

12 (20)

keffe blo d
e en d/m/sjozel

2 (5)

$$H_2SO_4 + CO_2$$

Power full Model Cyling

7 (10)

Rejël dō-

cu Rostet kom (röstet bygg)
men inte så mycket som
någon annan

33 (50)

Poengguide

Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.
--------------------	--

$$\begin{array}{c} M_0 \\ - \\ O \\ + \end{array}$$

Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.
--------------------	--

Karakterdefinisjoner

- ☐ A: Na av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ B: Effekt av etanol og andre høyere le smaker.
- ☐ C: Støhet - følelse av sammentrekning av e i et drueskall. Ofte assosiasjon til tommer oftest fra koking av
- ☐ D: Mesking, skylling med for mye vann, vann.
- ☐ E: Smaker fra humle, brungjær eller kjennes på tungen.
- ☐ F: K - smør/margarin eller smørkaramell. døg avbrutt gjæring eller av
- ☐ G: Smakende aroma/smak. Kan komme av koking eller for liten rørlighet i
- ☐ H: Rørlighet eller i ekstreme fall
- ☐ I: Smak av en el. flere av følgende i
- ☐ J: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ K: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ L: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ M: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ N: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ O: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ P: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ Q: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ R: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ S: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ T: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ U: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ V: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ W: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ X: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ Y: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av
- ☐ Z: Smak, sprakende elledning, k. Bordsaker ofte av villgjær el. ande av maltet. Rester av

M
på
va
fo

M
-
O
+

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-10 Bryggets kode SS 019

Konkurranseklasse Stark Ale

Underkategori Imperial Stout

Dommer (navn) Per L. Wærne

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) 9 (12)
Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Mørk Chokolade, um humle

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

Kommentarer: Svart, høyhet, skum

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

Kommentarer: Søt men, lite fast karakter (vurdi) /
Mørk Chokolade, ser humlegum (um)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Høy CO₂
Medel Hll høy fylthet

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
(i forhold til øltypen) Lätt drecken Imp Stout
med amerikansk Humle
Krøve - lite mer rostede Aromer

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.

11

$$M - O +$$

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode LA 004
 Konkurranseklasse LYS ALE
 Underkategori ESB
 Dommer (navn) LARS MARIUS GARNHOL

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: 7 (12)
Let hamle, svak løsemiddel.
Jord. Pepper.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: 3 (3)
Ambu. Lett fäcke.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: 11 9 (20)
Svart tørr. Mineralisk. God ølsmak.
Lite malt. Ford i gjen. Kanstige noe pregløs.
Litogram malt/hoppe. Noe blomster.
Sitter i lenge.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: 3 (5)
Litt ung CO₂. Lett kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: 5 (10)
Litt for pregløs. Mu frukt! Mu
malt. Mindre salt/mineralsk.

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.

Δ	Δ
$\bar{P}$	$\bar{P}$
P_1	P_1
f_0	f_0
Δ	<i>none</i>
$-$	
G	
$+$	

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode LA 004
Konkurranseklasse Lys Ale
Underkategori ESB
Dommer (navn) ES

Max poeng: _____

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

Kommentarer: _____

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

Kommentare: Dampf f. richtig, floral, mild

Forer an Vrasning af munde
rode lev. Denne skulde
Noe byde levsløst, 3

Utsende (i forhold til øltypen)

Utseende (i forhold til øltypen) ✓ 5 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: 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. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839.

6th June.

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)

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

Kommentarer: Analog zur warmen

konstet so dore, mot konfety
kumle, noe kankte, kover g
noe tyun.

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

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

Kommentarer: _____

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max) 33 (50)

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/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, brungjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Sovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Bioprodukt 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-10 Bryggets kode LA 0064
 Konkurranseklasse 575 Ale
 Underkategori ESB
 Dommer (navn) Frank Werner

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: Maltig lite fenoler

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☐, skumfasthet ☒

Kommentarer: Bra lite disig

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Humlig, moderat beskt

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: fullig fin CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: lite høy fersk temp?
Humlesmaken sitter kvar lenger

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 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 bunnsåts 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. tyner.
- ☐ **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, barmbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode LA03/14
Konkurranseklasse LYS ALE
Underkategori WIT BELG. PALE
Dommer (navn) LARS MARINUS GARDHØJ

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:

Korn. Karamell. Lett. Stk. Litt pepper.
Anonym. Lett smør.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

Kokt. Lett farge. Lyst, fint skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Torr-søt karamell & pepper. Litt saft-aktig.
Veldig anonym. Ingen åpenbare fejl, dog.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Tynn i kropp.

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Grei, men for lett og anonym.

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.
Drikkebart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode LA 004

Konkurranseklasse Lys Ale

Underkategori Bella Pale

Dommer (navn) ES

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 anonyt, med

deft av lys karakter, høy og
en anstekt smak, under
av røde bær

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Typisk, elegant

med et godt skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett i ansikt, noe

røde bær med middels
smak, bær, godt balansert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett dekkende

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

Kommentarer: Noe tyver,

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode 2 A014

Konkurranseklasse Lys Ale

Underkategori Belgisk Pale

Dommer (navn) Pank Werner

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: Lite Aromen

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer: Klar, dyp.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Tiltak: fyller smake

lite flåder (kan øl nok færdig)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Med litt fylling till lags

OK CO2

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: 5 (10)

Inte så myket smak

Kan øl øka færdig?

Totalpoeng (50=max)

20 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/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 løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, bærbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaske godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevel vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode LA0132
Konkurranseklasse LYS ALE
Underkategori ~~BECK~~ WIT
Dommer (navn) LARS MARIUS GARSHOL

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:

eddik!?!? Jord. Sitron. Pepper. Beeke med tiden.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

Orange. Mye karbonny. Uklar.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Tørre-søt mellete sitrus (appelsin?) + pepper. Lett jord. Passer lag ettersmak, lett, tørr. Mel.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Midd. Ruvet. Passer fylde.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

lett, meget drikkelig, god & balansert.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-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 LA 032
Konkurranseklasse Lys Ale
Underkategori WIT
Dommer (navn) ES

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: Duften av karamell,
mellemstørrelse og sildelignende,
noe farge i øllet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Tatt ut, gyllen farge,
mel i øllet, litt skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Syrlig, fuktig i ansiktet,
mot sødme av eple, rosa
grapefrukt og banan.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Lett drikkelig.

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

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

Dommerprotokoll

Konkurranse

NM-10

Bryggets kode

LA 032

Konkurranseklasse

Lyz Ale

Underkategori

Wit

Dommer (navn)

Frank Werne

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 ☐

9 (12)

Kommentarer:

Korndu, Neglik
fin fruktighet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

2 (3)

Kommentarer:

Lite mørk

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 (20)

Kommentarer:

Krydder, lukt korndu
skum bra

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 (5)

Kommentarer:

Fylling, fin CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Behaglig
Kanskje lite mer pømerus

8 (10)

Totalpoeng (50=max)

37 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Acedisk - eple - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- ☐ Alkohollignende - fullmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ Asthetisk/utskallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet i minner. Kommer oftest fra koking av maltet for lang mesking, skylling med for mye vann, for mye kaldt, hardt vann.
- ☐ Bitter - skakt - kommer fra humle, brungjer eller skakt. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Diarisk - smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. For mye av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakt.
- ☐ Dyrisk - maisliknende aroma/smak. Kan komme av maltet for kort koking eller for liten rørlighet i koking, f.eks. vorterkjøling eller i ekstreme fall bakt i fiskeksjon.
- ☐ Feil - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisinske, plast, sprakende elledning, gammelt, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakt. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ Fersk - eter - minner om banan, bringebær, pære, eple eller andre fruktige smaker. Forsterkes med lagringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gjæraroma - enten gjær i løsnings (som ikke har sett) eller øl som modnet med bunningsgjær av gjær for om tapping.
- ☐ Høyt - aromatisk, blomsteraktig, krydder, urter. Ikke bitter.
- ☐ Kjøl - chill haze - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påviser smaken. Redusering av proteiner eller tapping i kjøling eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klor - klor - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kvalitetssaker/kalliknende - aromaen og smaken kommer av at gjæringen har kommet igang for sent og gjæringen har tatt over.
- ☐ Korn - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse tilfeller.
- ☐ Lukt - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av damper av humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Lukt - smak og aroma som kommer fra visse aldehyder, ofte beroende på høye lagringstemperaturer. Smaken er el. tynnere.
- ☐ Metall - forårsakes av eksponering mot metall. Kan oppstå i smaken som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksygen - laggen, innestengt, gammel. Utvikles i kombinasjon med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påviser høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli viskøs og bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, skitt, gamle, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved lagring, dekantering, tapping m.m. og fyll flasker. Unngå varme!
- ☐ Salt - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes på tungen. Kan bero på overdrevet lagring med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Skarp - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som kjennes på siden av tungen. Påminner om eddik el. sirup i kombinasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ Smak - egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på lagringstemperatur. Noen ganger alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Smak - smak - oppleves på spissen av tungen.

ME - brygg skal gis kommentarer på de karakteristikkene. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Me - skene i høyre kolonne slik:
 - lite
 O - moderate
 + - mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode MA 006
 Konkurransklasse MØRK ALE
 Underkategori AM. AMØR
 Dommer (navn) LARS MARIUS GARNSTØL

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

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

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

Kommentarer: Sitrus, kvev, grapefrukt. Flott!
Hesmonisk

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Eggenitt skum. Lett taletete dyprod.
Lag forvant fort Kanskje litt mørk

Smak (i forhold til øltypen) 10/6 (20)

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

Kommentarer: Torr lett-røstet karamell, med anstole
av sedvete (poda!) blomster i sitrus. Lett
sødme. Ørlite nestipet. Svakt rødt.

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

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

Kommentarer: Let, mild

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 89 (10)

(i forhold til øltypen) Veldig god. Meget drinkbar
 Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=max) 84/40 (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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- +

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode MA 006
 Konkurranseklasse MØRK ALB
 Underkategori Am - Bimler
 Dommer (navn) ES

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) 10 (12)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen) 3 (20)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 18 (20)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (5)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

Poengguide

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

I tillegg til nisjoner

- ☐ Uønsket smak av gjær (gjærbi- eller gjærprodukt)
- ☐ Defekt smak av malt og andre høyere
- ☐ Uønsket smak av sammentrekning av
- ☐ Uønsket smak av ofte assosiasjon til
- ☐ Uønsket smak av t fra koking av
- ☐ Uønsket smak av ylling med for mye vann, vann.
- ☐ Uønsket smak av le, brungær eller
- ☐ Uønsket smak av kjenner seg i
- ☐ Uønsket smak av smaker eller smørkaramell.
- ☐ Uønsket smak av gjæring eller av
- ☐ Uønsket smak av /smak. Kan komme av
- ☐ Uønsket smak av for liten rørlighet i
- ☐ Uønsket smak av i ekstreme fall
- ☐ Uønsket smak av el. flere av følgende i
- ☐ Uønsket smak av sakende elledning.
- ☐ Uønsket smak av ofte av villgjær el.
- ☐ Uønsket smak av Rester av
- ☐ Uønsket smak av an, bringebær, pære,
- ☐ Uønsket smak av smaker. Forsterkes med
- ☐ Uønsket smak av visse gjærstammer.
- ☐ Uønsket smak av i løsnings (som ikke har
- ☐ Uønsket smak av t med bunnsetning av gjær
- ☐ Uønsket smak av eraktig, krydder, urter.
- ☐ Uønsket smak av -tannin-
- ☐ Uønsket smak av ved lave temperaturer.
- ☐ Uønsket smak av av proteiner eller
- ☐ Uønsket smak av minsker effekten.
- ☐ Uønsket smak av kemisk kombinasjon av
- ☐ Uønsket smak av klorert vann.
- ☐ Uønsket smak av - aromaen og smaken
- ☐ Uønsket smak av for kommet igang for sent
- ☐ Uønsket smak av over.
- ☐ Uønsket smak av n. Viss karakter er OK i
- ☐ Uønsket smak av p.g.a. eksponering av
- ☐ Uønsket smak av liknende karakter.
- ☐ Uønsket smak av an kommer fra visse
- ☐ Uønsket smak av gjæringstemperaturer.
- ☐ Uønsket smak av
- ☐ Uønsket smak av ering mot metall. Kan
- ☐ Uønsket smak av l. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Uønsket smak avammel. Utvikles i
- ☐ Uønsket smak av som ølet eldes.
- ☐ Uønsket smak av eraturer. Smaken kan bli
- ☐ Uønsket smak av tne grønnsaker,
- ☐ Uønsket smak av ngå oksygeneksponering
- ☐ Uønsket smak av opping m.m. og fyll
- ☐ Uønsket smak av om bordsalt og oppfattes
- ☐ Uønsket smak av overdrevent
- ☐ Uønsket smak av rid (bordsalt),
- ☐ Uønsket smak av lfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Uønsket smak av skarp smak. Grunnsmak
- ☐ Uønsket smak av n. Påminner om eddik el
- ☐ Uønsket smak av re el eddiksyre.
- ☐ Uønsket smak av er. Biprodukt fra visse
- ☐ Uønsket smak av eringstemperatur.
- ☐ Uønsket smak av art i flaske-ettermgær øl.
- ☐ Uønsket smak av pissen av tungen.

kommentarer
rene skal
kusere på

olonne slik:

Dommerprotokoll

Konkurranse

Bryggets kode

MA 006

Konkurranseklasse

Norsk Ale

Underkategori

Am - Amber

Dommer (navn)

Frank Werme

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:

Citrus fra am Humle
karamell

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

fin dyp farg, lite disig

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fin Humle karakter
balanse og søtme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fin kropp OK CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Fin Amber
Bra balans
Bra som den er

Totalpoeng (50=max)

44 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonell typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Me *eksene i høyre kolonne slik:*
 - *ite*
 O *e nivå*
 + *nye*

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.

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 rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med 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 2010 Bryggets kode MA 007
Konkurranseklasse MØRK ALG
Underkategori Røye Porter
Dommer (navn) ES

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Egenskaper		Notisjoner
☐	Smak	eples (gjærbiprodukt)
☐	Smak	etekt og andre høyere
☐	Smak	se av sammentrekning av
☐	Smak	ll. Ofte assosiasjon til
☐	Smak	t fra koking av
☐	Smak	ylling med for mye vann,
☐	Smak	le, brungjær eller
☐	Smak	tungeroten.
☐	Smak	garin eller smørkaramell.
☐	Smak	gjæring eller av
☐	Smak	/smak. Kan komme av
☐	Smak	r for liten rørlighet i
☐	Smak	r i ekstreme fall
☐	Smak	el. flere av følgende i
☐	Smak	rakende elledning,
☐	Smak	s ofte av villgjær el.
☐	Smak	t. Rester av
☐	Smak	an, bringebær, pære,
☐	Smak	e smaker. Forsterkes med
☐	Smak	visse gjærstammer.
☐	Smak	i løsnings (som ikke har
☐	Smak	et med bunnets av gjær
☐	Smak	teraktig, krydder, urter.
☐	Smak	-tannin-
☐	Smak	ved lave temperaturer.
☐	Smak	ing av proteiner eller
☐	Smak	g minsker effekten.
☐	Smak	kjemisk kombinasjon av
☐	Smak	å klorert vann.
☐	Smak	e - aromaen og smaken
☐	Smak	r kommet igang for sent
☐	Smak	ver.
☐	Smak	m. Viss karakter er OK i
☐	Smak	p.g.a. eksponering av
☐	Smak	gi liknende karakter.
☐	Smak	om kommer fra visse
☐	Smak	e gjæringstemperaturer.
☐	Smak	nering mot metall. Kan
☐	Smak	l. blod. Sjekk utstyret.
☐	Smak	ammel. Utvikles i
☐	Smak	t som ølet eldes.
☐	Smak	peraturer. Smaken kan bli
☐	Smak	atne grønnsaker,
☐	Smak	ngå oksygeneksponering
☐	Smak	pping m.m. og fyll
☐	Smak	om bordsalt og oppfattes
☐	Smak	i overdrevet
☐	Smak	rid (bordsalt),
☐	Smak	ulfat (Epsomsalt) mm.
☐	Smak	skarp smak. Grunnsmak
☐	Smak	n. Påminner om eddik el
☐	Smak	re el eddiksyre.
☐	Smak	er. Biprodukt fra visse
☐	Smak	eringstemperatur.
☐	Smak	art i flaske-ettermgjøret øl.
☐	Smak	pissen av tungen.

kommentarer
rene skal
kusere på

kolonne slik:

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode MA 007

Konkurranseklasse Mørk Ale

Underkategori Rökerte

Dommer (navn) Frank Werne

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

Max poeng

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

Kommentarer: OU

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

Kommentarer: Rökertgjæring
(en riktig lagerseld)

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

Kommentarer: En fenny

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

Kommentarer: Kol fgyver
Skog i krenting

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

Kommentarer: Model 8-11/19

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer _____ 8 (10)
(i forhold til øltypen)
Kommentarer: Rejäl, Kanoke mte Sö
balansert och typriktig
men ett öl med stark

Totalpoeng (50=max) _____ 41 (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.

Karakterstikk-definisjoner

- ☐ A - aroma av grønne epler (gjærbi-produkt)
- ☐ A - enn effekt av etanol og andre høyere a - mende smak.
- ☐ A - allbeskhet - følelse av sammentrekning av m - å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til s - . Kommer oftest fra koking av m - lang mesking, skylling med for mye vann, f - hardt vann.
- ☐ A - - kommer fra humle, brungjær eller s - smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ A - smak - smør/margarin eller smørkaramell. l - for tidlig avbrutt gjæring eller av l -
- ☐ A - misliknende aroma/smak. Kan komme av m - for kort koking eller for liten rørlighet i k - g vørterkjøling eller i ekstreme fall l - ksjon.
- ☐ A - ma og smak av en el. flere av følgende i k - medisin, plast, sprakende elledning, g - nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. l - komme av maltet. Rester av r - del kan bidra.
- ☐ A - e - minner om banan, bringebær, pære, e - eller andre fruktige smaker. Forsterkes med gstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ A - roma - enten gjær i løsnig (som ikke har s - eller øl som modnet med bunnsats av gjær f - omtapping.
- ☐ A - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. l - ert.
- ☐ A - ill haze) - protein-tannin- s - ger som oppstår ved lave temperaturer. l - smaken. Redusering av proteiner eller e - ging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ A - - kommer av en kjemisk kombinasjon av k - organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ A - saker/kålliknende - aromaen og smaken l - av at gjæringen har kommet igang for sent vørteren har tatt over.
- ☐ A - mak av rent såkorn. Viss karakter er OK i v -
- ☐ A - uft av skunk/katt p.g.a. eksponering av v - humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ A - smak og aroma som kommer fra visse v - beroende på høye gjæringstemperaturer. s - tynner.
- ☐ A - årsakes av eksponering mot metall. Kan v - som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ A - gen, innestengt, gammel. Utvikles i f - ksygen etter hvert som ølet eldes. l - høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli v - bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, s - , barnebleier. Unngå oksygeneksponering v - og, dekantering, tapping m.m. og fyll v - Unngå varme!
- ☐ A - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes v - gen. Kan bero på overdrevet v - og med natriumklorid (bordsalt), f - eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ A - carp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak v - på siden av tungen. Påminner om eddik el s - sjoner til melkesyre el eddiksyrer.
- ☐ A - egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse g - Kommer an på gjæringstemperatur. f - alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ A - mak - oppleves på spissen av tungen.

M - brygg skal gis kommentarer
p - er. Kommentarene skal
v - ktive (f.eks. fokusere på
for -

M - sene i høyre kolonne slik:
- -
O - e nivå
+ - ye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode MA 023
 Konkurransklasse MØRK ALE
 Underkategori LARS MARIUS GARSTØL
 Dommer (navn) ENG. BROUM

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: Alkohol & løsemiddel. Hvor er maltet?

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒; klarhet ☒; skumfasthet ☒

Kommentarer: Middels bryg. Flott brun kropp.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Torr, litt lett sødme, honning & lett humle. Anonym. Litt tørstet frukt. For anonym.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Lett & grei kropp. Litt CO₂.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Kjelelele. Mangr malt. Inga
åpenbare fejl, fersk malt.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- +

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode MA 023
Konkurranseklasse MØKK ALB
Underkategori Engelsk Brown
Dommer (navn) ES

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

At	kommentarer
på	rene skal
ve	fokusere på
for	
At	olonne slik:
-	e
t	
+	

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Aromatisk - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkoholisk - tydelig effekt av etanol og andre høyere alkoholer som gir en varmende smak.
- ☐ Astringent - **kallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnslimhinne ved å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til sure frukter. Kommer oftest fra koking av malt eller for lang mesking, skylning med for mye vann, for mye tannin i vann.
- ☐ Bitter - kommer fra humle, brungjær eller skumgjær. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Dyrisk - **fersk** - smør/margarin eller smørkaramell. Følelse av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakt smør.
- ☒ Dyrisk - **sliskende** - sliskende aroma/smak. Kan komme av malt som er kokt for kort eller for liten rørlighet i koking, eller vorterkjøling eller i ekstreme fall bakt i vann.
- ☐ Fersk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisinske, plast, sprakende elledning, grønn, søt, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakt i vann.
- ☐ Fersk - **rester** - kommer av maltet. Rester av reiser kan bidra.
- ☐ Fersk - **er** - minner om banan, bringebær, pære, eple eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høy gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gammel - **roma** - enten gjær i løsnings (som ikke har senet) eller øl som modnet med bunnings av gjær fra omrøring.
- ☐ Høyt - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke sterkt.
- ☐ Klargjort - **haze** - protein-tannin-sammensetning som oppstår ved lave temperaturer. Påverker smaken. Redusering av proteiner eller tanniner eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Klargjort - **er** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klargjorte organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Klargjort - **aker/kalliknende** - aromaen og smaken kommer av at gjæringen har kommet igang for sent og vorteren har tatt over.
- ☐ Klargjort - **smak** av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse sammenhenger.
- ☐ Lukt - **luft** av skunk/katt p.g.a. eksponering av drikke i lukket rom.
- ☐ Lukt - **smak** og aroma som kommer fra visse alkoholer avhenger av høye gjæringstemperaturer. Smaken er tydelig.
- ☐ Metallisert - forårsakes av eksponering mot metall. Kan oppstå som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Cider - **gen**, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påverker høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, skum, barnebleier. Unngå oksygeneksponering og, dekantering, tapping m.m. og fyll flasker. Unngå varme!
- ☐ Salt - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes på tungen. Kan bero på overdrevet vann eller med natriumklorid (bordsalt), kalsium eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Sarp - **carp**, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som ligger på siden av tungen. Påminner om eddik el. sjoner til melkesyre el eddiksyrer.
- ☐ Sarp - **egg**, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur.
- ☐ M - **alder**. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ S - **ak** - oppleves på spissen av tungen.

ML
på
væ
for

Brygg skal gis kommentarer
er. Kommentarene skal
aktive (f.eks. fokusere på

Me
-
O
+

sene i høyre kolonne slik:
ite
e nivå
nye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode ML 005
Konkurranseklasse MØRK LAGER
Underkategori OKTODARFEST
Dommer (navn) LARS MARIUS GARDHOL

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: Jordkaramellsodlene, toffee, hvitlig
hermonisk Brød

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Dypbløt skum. Rødbrun, lett tåke.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

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

Kommentarer: Søtlig karamell brød & kneklebrød.
Lett rug pæ. Orlike smør. Tørr, lett, god
ettersmak. Velbalansert. Orlike løsemiddel.

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

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

Kommentarer: Middels kropp. Mild & rund.

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

(i forhold til øltypen) Velletlig god & drikkbar. Lett &
nesten frisk.

Totalpoeng (50=max) 38 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonell typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/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-ettermgjær 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 ML 005
Konkurranseklasse MØRL LAGER
Underkategori OCTOBERFEST
Dommer (navn) ES

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- +
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse

Bryggets kode

ML 005

Konkurranseklasse

MØLL lagers

Underkategori

oktober fest

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:

OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Malt og vorteg

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Lite mørke klor

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fylling, malt og karamell

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fylling

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

Kommentarer:

Kraftig, varmende

Løv lunske bølger opp med mer bølge

Totalpoeng (50=max)

39 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☒ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humletjær** - 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.
- ☐ **Klorofyllisk** - 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.
- ☐ **Lysskakt** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løse smaker** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer og ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som astringent el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også oppstå ved oksygen som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - øl ligger, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinalt, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherry, rønde, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved tapp, tapping, dekantering, tapping m.m. og fyll flasker godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vanninnhold eller med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppfattes på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **Svovellukt** - rane egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minskes med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - smaken - opplever på spissen av tungen.

Merk: Alle brygg skal gi kommentarer på alle karakteristikk. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk: Ølskarakteristikkene i høyre kolonne slik:
 - = lite
 O = mellomnivå
 + = mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode ML 007
 Konkurranseklasse NYRK LAGER
 Underkategori RAUCHBIER
 Dommer (navn) LARS MARIUS GARNSTAD

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) 89 (12)
 Malt ☒, humle ☒, estere ☒, fenoler ☒, alkohol ☒,
 evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: Konkret øl med lett bakt smak
Har fint smør. Fint harmoni & balanse.

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

Kommentarer: Kor dyprød. Middels bakte skum.

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

Kommentarer: Letlig øl med karamell, igjen med
ansett av smør. Så harmonisk at det
er vanskelig å analysere.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
 Kropp/fylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☒

Kommentarer: Let i kropp, mild & rund.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 98 (10)
 (i forhold til øltypen)
 Kommentarer: Urolig drikkbar & harmonisk

Veldig god. Elegant!

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.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

– for lite
○ passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode ML 007
Konkurranseklasse MØRK LAGER
Underkategori Ranch Beer
Dommer (navn) BS

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:

Dempet ro aroma,
søtme av malt sjokolade
g røde bar. noe smør malt.
Behagelig balansert nese -
3 (3)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Mørk bobler, med
en fin skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Ensjy anslag av
litterensjokolade, kaffe med røde
bar og behagelig munnfølelse
av ro.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Balansert

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Aromatisk - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Alkoholisk - tydelig effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Sterk, varmende smak.
- ☐ Assosiasjon - **kallbeskhet** - følelse av sammentrekning av muskler, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til sure frukt. Kommer oftest fra koking av malt eller for lang mesking, skylling med for mye vann, for mye tetter hardt vann.
- ☐ Bitter - kommer fra humle, brungjær eller skumgjær. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ Dyrisk - **fersk** - smør/margarin eller smørkaramell. For mye av for tidlig avbrutt gjæring eller av balanse.
- ☐ Dyrisk - **uaktsliknende** aroma/smak. Kan komme av malt eller for kort koking eller for liten rørlighet i koking, lang vorterkjøling eller i ekstreme fall balanse.
- ☐ Følelse - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gummilukt, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. balanse. Kan komme av maltet. Rester av rengjøring middel kan bidra.
- ☐ Følelse - **er** - minner om banan, bringebær, pære, epler eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høy lagringstemperatur og visse gjærstammer.
- ☐ Gjær - **aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sett tetter eller øl som modnet med bunnset av gjær for rask omtapping).
- ☐ Høyt - **aromatisk**, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke tetter.
- ☐ Kjemisk (haze) - protein-tannin-sammensetning som oppstår ved lave temperaturer. Påvirkning av smaken. Redusering av proteiner eller tapping eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Kjemisk - **aroma** - kommer av en kjemisk kombinasjon av kjemiske organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kjemisk - **saker/kål** - aromaen og smaken kjennes av at gjæringen har kommet igang for sent og vorteren har tatt over.
- ☐ Kjemisk - **smak** av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse tilfeller.
- ☐ Lukt - **luft** av skunk/katt p.g.a. eksponering av damper av humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Lukt - **smak** og aroma som kommer fra visse alle avhenger av høye lagringstemperaturer. Smaken blir tynnere.
- ☐ Metall - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også være som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Oksygen - inntest, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påvirkning av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli viskøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, slutt, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved lagring, dekantering, tapping m.m. og fyll flaske. Unngå varme!
- ☐ Salt - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes på tungen. Kan bero på overdrevet vannmengde med natriumklorid (bordsalt), kalsium eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Skarp, bitter, aroma, skarp smak. Grunnsmak som på siden av tungen. Påminner om eddik el. assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ Smak - **egg**, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Smak - **smak** - oppleves på spissen av tungen.

ME - brygg skal gis kommentarer på alle karakteristikk. Kommentarene skal være aktive (f.eks. fokusere på forligning).

Mer - eksene i høyre kolonne slik:
 - lite
 O - jevn nivå
 + - mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 10 Bryggets kode ML 007
 Konkurransklasse Malt lag
 Underkategori Rød og bær
 Dommer (navn) Frank Wenne

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: Liten rørlighet, søt uttry

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer: klar og fin

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Medel rørlighet som balanse av søtme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Stor kropp, medel CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: ungenånn rørlighet
kan ikke lite rørlighet

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.

Karakterstikk-definisjoner

- ☐ Aromatisk - aroma av grønne epler (gjærbi-
produkt)
- ☐ Alkoholisk - tydelig effekt av etanol og andre høyere
alkoholer, men ikke smekkende smak.
- ☐ Aromatisk - allbeskhet - følelse av sammentrekning av
munn, som om man skulle bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til
sukker, søtmeis. Kommer oftest fra koking av
malt, eller, i lang mesking, skylling med for mye vann,
for mye vann eller for høyt vann.
- ☐ Bitter - kommer fra humle, brungjær eller
skarp smak som kan kjennes på tungen.
- ☐ Dyrisk - smaker som smør/margarin eller smørkaramell.
Følelse av for tidlig avbrutt gjæring eller av
bakteriell forurensning.
- ☐ Dyrisk - misliknende aroma/smak. Kan komme av
malt eller for kort koking eller for liten rørlighet i
koking, eller for tørrkjøling eller i ekstreme fall
bakteriell forurensning.
- ☐ Følelse - smak og smak av en el. flere av følgende i
koking: medisinske, plast, sprakende elledning,
gammel, metallisk. Forårsakes ofte av villgjær el.
bakteriell forurensning. Rester av
røttel eller ddel kan bidra.
- ☐ Følelse - e - minner om banan, bringebær, pære,
eller andre fruktige smaker. Forsterkes ved
høye gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Gammel - smak - enten gjær i løsnings (som ikke har
sett seg) eller øl som modnet med bunningsgjær av gjær
for omvending.
- ☐ Ill - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter.
Ill - karakter.
- ☐ Kvalitet - (ill haze) - protein-tannin-
smak som oppstår ved lave temperaturer.
Protein- og tannin-Redusering av proteiner eller
tanniner ved gjæring eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Kvalitet - k - kommer av en kjemisk kombinasjon av
kjemiske organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Kvalitet - kaker/kålaktig - aromaen og smaken
kommer av at gjæringen har kommet igang for sent
eller at øl har tatt over.
- ☐ Kvalitet - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i
vann.
- ☐ Lukt - lukt av skunk/katt p.g.a. eksponering av
humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Lukt - smak og aroma som kommer fra visse
arter, avhengende av høye gjæringstemperaturer.
Smak - tyner.
- ☐ M - forårsakes av eksponering mot metall. Kan
komme som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ C - smak, innestengt, gammel. Utvikles i
koking etter hvert som ølet eldes.
På høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli
vannig, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker,
slurke, barnebleier. Unngå oksygeneksponering
ved lagring, dekantering, tapping m.m. og fyll
flasker. Unngå varme!
- ☐ S - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes
på tungen. Kan bero på overdrevet
vann med natriumklorid (bordsalt),
koking med natriumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ S - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak
på siden av tungen. Påminner om eddik el
slikke - assosiasjoner til melkesyre el eddiksyrer.
- ☐ S - egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse
gjær. Kommer an på gjæringstemperatur.
M - lukt. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ S - smak - oppleves på spissen av tungen.

MI på væske for brygg skal gis kommentarer. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på

Meget bra - O + sene i høyre kolonne slik: Meget bra - O + sene i høyre kolonne slik:

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode ML 008
Konkurranseklasse MØRK LAGER
Underkategori SCHWARZBIER
Dommer (navn) LARS MARIUS GJØRSTAD

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)

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

Kommentarer: Vanlige. Peppr. Litt la. Litt anorg.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: Deprod såvidt og slett kjemp. Bege stort

Scum.

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

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

Kommentarer: Lett tørr nistet (næsten brest)

kaffee. Pepper & mint. Tørr, mild etter smak.

Noe minerale.

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

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

Kommentarer: Lett, pære fylde. Litt CO₂.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Definitivt typeriktig, men litt

tørr & kjedelig. Ingen åpenbare feil

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 tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunningsgjær for lenge uten om tapping.
- ☐ **Humleolje** - 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. tyner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **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
- +

Dommerprotokoll

Konkurranse WM 2010 Bryggets kode ML 008
Konkurranseklasse MØRK LAGER
Underkategori SCHWARTZ BLEN
Dommer (navn) ES

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Aroma** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - tydelig effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astematisk** - **kalleskhet** - følelse av sammentrekning av munn og tann. På bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surt. Kommer oftest fra koking av malt eller lang mesking, skylling med for mye vann, for mye eller hardt vann.
- ☐ **Bitter** - kommer fra humle, brungjær eller skadelige smaker som kan kjennes på tungen.
- ☐ **Diettisk** - **smak** - smør/margarin eller smørkaramell. Følelse av for tidlig avbrutt gjæring eller av balanse.
- ☐ **DM** - **slisliknende aroma/smak**. Kan komme av malt eller for kort koking eller for liten rørlighet i koking og vorterkjøling eller i ekstreme fall baksmak.
- ☐ **Fet** - **oma** og **smak** av en el. flere av følgende i koking: medisinske, plast, sprakende elledning, gass, søt, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. balanse. Kan komme av maltet. Rester av rennesmiddel kan bidra.
- ☐ **Fr** - **stene** - minner om banan, bringebær, pære, epler eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høy gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjær** - **roma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimenter eller øl som modnet med bunnings av gjær for å unngå omtapping).
- ☐ **Hu** - **gjær** - aromatisk, blomsteraktig, krydder, urter. Ikke tydelig.
- ☐ **Kj** - **hill haze** - protein-tannin-sammensetning som oppstår ved lave temperaturer. På høye temperaturer smaken. Redusering av proteiner eller tannin ved gjæring eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klor** - **ol** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klorid og organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kor** - **asaker/kål** - aromaen og smaken kommer av at gjæringen har kommet igang for sent og tetter i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kor** - **smak** av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øl.
- ☐ **Ly** - **luft** av skunk/katt p.g.a. eksponering av damper. Humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løse** - **smak** og **aroma** som kommer fra visse alger eller andre beroende på høye gjæringstemperaturer. Smaken er tynn.
- ☐ **M** - **forårsakes** av eksponering mot metall. Kan oppstå som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oke** - **ggen**, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. På høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli viskøs og bløt bølgepapp, råte grønnsaker, skadelige, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved lagring, dekantering, tapping m.m. og fyll flasker. Unngå varme!
- ☐ **S** - **smaken** salt minner om bordsalt og oppfattes på tungen. Kan bero på overdrevet vannmengde med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **St** - **skarp**, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som ligger på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Sv** - **egg**, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur.
- ☐ **M** - **malder**. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **S** - **smak** - oppleves på spissen av tungen.

ME på **g** **vær** **forb**

Alle brygg skal gis kommentarer
isier. Kommentarene skal
stektive (f.eks. fokusere på
forb).

Me **ksene i høyre kolonne slik:**

– **lite**

O **se nivå**

+ **mye**

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ **Bryggets kode** ML 008

Konkurranseklasse MØK Lagen

Underkategori Swartzbær

Dommer (navn) Frank Wenne

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: Mørke malt + faher

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Fin + utseende

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: torv, kaffe, lang humle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: regul CO2 + torv

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: lite tynn, ingen direkte fel

Totalpoeng (50=max)

34 (50)

Poengguide

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

Ka-statistikk-definisjoner

- Ma $\frac{1}{2}$ i høyre kolonne slik:
- | | |
|---|---------------|
| - | $\frac{1}{2}$ |
| O | $\frac{1}{2}$ |
| + | $\frac{1}{2}$ |

Dommerprotokoll

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.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ En effekt av etanol og andre høyere
- ☐ Endre smak.
- ☐ Beskhet - følelse av sammentrekning av
- ☐ Lite i et drueskall. Ofte assosiasjon til
- ☐ Kommer oftest fra koking av
- ☐ og mesking, skylling med for mye vann,
- ☐ Et vann.
- ☐ Kommer fra humle, brungjær eller
- ☐ En kjennes på tungen.
- ☐ Smak - smør/margarin eller smørkaramell.
- ☐ Tidlig avbrutt gjæring eller av
- ☐ Liknende aroma/smak. Kan komme av
- ☐ Kort koking eller for liten rørlighet i
- ☐ Rterkjøling eller i ekstreme fall
- ☐ On.
- ☐ og smak av en el. flere av følgende i
- ☐ lisin, plast, sprakende elledning.
- ☐ lik. Forårsakes ofte av villgjær el.
- ☐ smme av maltet. Rester av
- ☐ l kan bidra.
- ☐ minner om banan, bringebær, pære,
- ☐ andre fruktige smaker. Forsterkes med
- ☐ mperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ a - enten gjær i løsnings (som ikke har
- ☐ øl som modnet med bunnings av gjær
- ☐ tapping.
- ☐ matisk, blomsteraktig, krydret, urter.
- ☐ (haze) - protein-tannin-
- ☐ som oppstår ved lave temperaturer.
- ☐ ken. Redusering av proteiner eller
- ☐ g eller gjæring minsker effekten.
- ☐ ommer av en kjemisk kombinasjon av
- ☐ nismen. Unngå klorert vann.
- ☐ r/kålilknende - aromaen og smaken
- ☐ gjæringen har kommet igang for sent
- ☐ eren har tatt over.
- ☐ av rent såkorn. Viss karakter er OK i
- ☐ av skunk/katt p.g.a. eksponering av
- ☐ nlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ k og aroma som kommer fra visse
- ☐ øende på høye gjæringstemperaturer.
- ☐ mer.
- ☐ kes av eksponering mot metall. Kan
- ☐ n tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ innestengt, gammel. Utvikles i
- ☐ gen etter hvert som ølet eldes.
- ☐ e lagringstemperaturer. Smaken kan bli
- ☐ bølgepapp, råtne grønnsaker,
- ☐ mebleier. Unngå oksygeneksponering
- ☐ lekantering, tapping m.m. og fyll
- ☐ gå varme!
- ☐ n salt minner om bordsalt og oppfattes
- ☐ i. Kan bero på overdrevet
- ☐ ed natriumklorid (bordsalt),
- ☐ r magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak
- ☐ iden av tungen. Påminner om eddik el
- ☐ er til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ tente fyrstikker. Biprodukt fra visse
- ☐ mer an på gjæringstemperatur.
- ☐ r. Mest åpenbart i flaske-ettermgjær øl.
- ☐ oppleves på spissen av tungen.

M
p
v
f

g skal gis kommentarer
Kommentarene skal
e (f.eks. fokusere på

M
-
O
+

e i høyre kolonne slik:

vå

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode SS 002
Konkurranseklasse STBR ØVRIG
Underkategori NORSK EKSPORT
Dommer (navn) ES

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

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

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakterdefinisjoner

- ☐ Smak av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ Effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Smak.
- ☐ Skjult - følelse av sammentrekning av tungen i et drueskall. Ofte assosiasjon til øl som kommer oftest fra koking av hop i brygging, skylling med for mye vann, eller for mye vann.
- ☐ Smak av humle, brungjær eller gjær som kjennes på tungen.
- ☐ Smak av smør/margarin eller smørkaramell. Ofte avbrutt gjæring eller av for mye vann.
- ☐ Smakende aroma/smak. Kan komme av koking eller for liten rørlighet i brygging eller i ekstreme fall.
- ☐ Smak av en el. flere av følgende i øl: søtt, søtlig, sprakende elledning, etc. Forårsakes ofte av villgjær el. av maltet. Rester av gjær kan bidra.
- ☐ Smak av frukt om banan, bringebær, pære, etc. Andre fruktige smaker. Forsterkes med høy temperatur og visse gjærstammer.
- ☐ Smak av gjær i løsnings (som ikke har vært som modnet med bunnings av gjær i brygging).
- ☐ Smak av blomsteraktig, krydret, urter.
- ☐ Smak (proteiner) - protein-tannin - som oppstår ved lave temperaturer. Redusering av proteiner eller gjær gjæring minsker effekten.
- ☐ Smak av en kjemisk kombinasjon av smaker. Unngå klorert vann.
- ☐ Smak av kålknende - aromaen og smaken av gjæringen har kommet igang for sent eller har tatt over.
- ☐ Smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i øl.
- ☐ Smak av skunk/katt p.g.a. eksponering av øl i nærheten av skunk og aroma som kommer fra visse gjærstammer på høye gjæringstemperaturer.
- ☐ Smak av eksponering mot metall. Kan komme av mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Smak av mestengt, gammel. Utvikles i øl som ligger etter hvert som ølet eldes.
- ☐ Smak av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli bløt og bløtgepapp, råtne grønnsaker, etc. Unngå oksygeneksponering i brygging, skrantering, tapping m.m. og fylling.
- ☐ Smak av Unngå varme!
- ☐ Smak av salt minner om bordsalt og oppfattes som bitter. Kan bero på overdrevet bruk av natriumklorid (bordsalt), eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Smak av skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som kommer på siden av tungen. Påminner om eddik el. sursoppsatser til melkesyre el eddiksyrer.
- ☐ Smak av egg, tette fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur.
- ☐ Smak av alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Smak av smør - oppleves på spissen av tungen.

Merk: Skal gis kommentarer på alle punkter. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på hva som er bra).

Merk: Skal gis kommentarer på alle punkter. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på hva som er bra).

Merk: Skal gis kommentarer på alle punkter. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på hva som er bra).

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ **Bryggets kode** SS 002

Konkurranseklasse Stark Øl

Underkategori Norsk Export

Dommer (navn) Finn L. Wanne

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

Max poeng _____

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

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: Størrelse, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

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

Kommentarer: 1905, klar

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

Kommentarer: lite mandel/masse
vår balanse, alkohol
(ej hel malt)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) _____ 4 (5)
Kropp/fylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: moder fylling OK CO2

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

Kommentarer: Kan passere som vil
2a som helt = sukkor
kan utv

Totalpoeng (50=max) _____ 32 (50)

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

Karakteristikk-definisjoner

- Må du huske på at kommentarene skal være konstruktive og fokusere på det gode.*
-
- Må du huske at høyre kolonne slik:*
-
- O
- +

Dommerprotokoll

Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.
--------------------	--

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Hydrat** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - effekt av etanol og andre høyere
- ☐ **Vann** - de smak.
- ☐ **Skjult** - følelse av sammentrekning av
- ☐ **Etter** - i et drueskall. Ofte assosiasjon til
- ☐ **Kommer** - oftest fra koking av
- ☐ **mesking**, skylling med for mye vann,
- ☐ **vann**.
- ☐ **Smaker** - minner fra humle, brungjær eller
- ☐ **fløter**. Smaker kjennes på tungen.
- ☐ **Smør** - smør/margarin eller smørkaramell.
- ☐ **Smak** - tidlig avbrutt gjæring eller av
- ☐ **Smak** - enende aroma/smak. Kan komme av
- ☐ **Smak** - et koking eller for liten rørlighet i
- ☐ **Smak** - terkjøling eller i ekstreme fall
- ☐ **Smak** - og smak av en el. flere av følgende i
- ☐ **Smak** - isin, plast, sprakende elledning,
- ☐ **Smak** - lik. Forårsakes ofte av villgjær el.
- ☐ **Smak** - me av maltet. Rester av
- ☐ **Smak** - kan bidra.
- ☐ **Smak** - minner om banan, bringebær, pære,
- ☐ **Smak** - andre fruktige smaker. Forsterkes med
- ☐ **Smak** - operaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Smak** - enten gjær i løsnings (som ikke har
- ☐ **Smak** - ol som modnet med bunnings av gjær
- ☐ **Smak** - opping.
- ☐ **Smak** - matisk, blomsteraktig, krydder, urter.
- ☐ **Smak** - (el) - protein-tannin-
- ☐ **Smak** - som oppstår ved lave temperaturer.
- ☐ **Smak** - ten. Redusering av proteiner eller
- ☐ **Smak** - eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Smak** - minner av en kjemisk kombinasjon av
- ☐ **Smak** - ismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Smak** - /kålliknende - aromaen og smaken
- ☐ **Smak** - gjæringen har kommet igang for sent
- ☐ **Smak** - ren har tatt over.
- ☐ **Smak** - av rent såkorn. Viss karakter er OK i
- ☐ **Smak** - typer.
- ☐ **Smak** - et - d
- ☐ **Smak** - issa
- ☐ **Smak** - er.
- ☐ **Smak** - kes av eksponering mot metall. Kan
- ☐ **Smak** - tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Smak** - innestengt, gammel. Utvikles i
- ☐ **Smak** - en etter hvert som ølet eldes.
- ☐ **Smak** - lagringstemperaturer. Smaken kan bli
- ☐ **Smak** - ølgepapp, råte grønnsaker,
- ☐ **Smak** - mebleier. Unngå oksygeneksponering
- ☐ **Smak** - skantering, tapping m.m. og fyll
- ☐ **Smak** - gå varme!
- ☐ **Smak** - i salt minner om bordsalt og oppfattes
- ☐ **Smak** - Kan bero på overdrevet
- ☐ **Smak** - d natriumklorid (bordsalt),
- ☐ **Smak** - magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Smak** - bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak
- ☐ **Smak** - len av tungen. Påminner om eddik el
- ☐ **Smak** - er til melkesyre el eddiksyrer.
- ☐ **Smak** - terte fyrstikker. Biprodukt fra visse
- ☐ **Smak** - mer an på gjæringstemperatur.
- ☐ **Smak** - Mest åpenbart i flaske-ettermgjær øl.
- ☐ **Smak** - oppleves på spissen av tungen.

M	alle	g skal gis kommentarer
på	flere	kommentarene skal
va	en	(f.eks. fokusere på
fo	en	
M		i høyre kolonne slik:
-		
O		
+		

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2010 Bryggets kode SS 009

Konkurranseklasse STØRK ØVRIG

Underkategori IPA

Dommer (navn) ES

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

Max poeng

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

Kommentarer:

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

Kommentarer: Fylde, floral note
av 50 liter, stødhet,
grape frukt, kraftig tannin

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

Kommentarer: lyttør rød brun,
helt med et lett skum

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

Kommentarer: Kraftig tannin
i ansen, tannin, tannin,
med et lett tannin.
Komplett og varmende finish

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

Kommentarer:

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

Totalpoeng (50=max) 44 (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.

Karakterstikk-definisjoner

- ☐ **Acet** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - sammenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent** - **Skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munn og tann. Kan skyldes å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til sure frukter. Kommer oftest fra koking av maier. Kan skyldes lang mesking, skylling med for mye vann, for mye hardt vann.
- ☐ **Bitter** - kommer fra humle, brungjær eller skall. Kan skyldes naken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl** - **Sma** - smør/margarin eller smørkaramell. For mye av for tidlig avbrutt gjæring eller av balanse.
- ☐ **Dannet** - misliknende aroma/smak. Kan komme av malt for kort koking eller for liten rørlighet i koking. Kan skyldes vørterkjøling eller i ekstreme fall bakterieinfeksjon.
- ☐ **Fermentert** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisinske, plast, sprakende elledning, gaslignende, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier som kommer av maltet. Rester av rengjøring kan bidra.
- ☐ **Fruktig** - minner om banan, bringebær, pære, epler eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høy gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjær** - **oma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sett på seg) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for å unngå om tapping.
- ☐ **Høye** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke karakteristisk.
- ☐ **Kjeller** - (mell haze) - protein-tannin-sammensetning som oppstår ved lave temperaturer. Påvirket smaken. Redusering av proteiner eller tapping eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klor** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kok** - **saker/kål** - aromaen og smaken av at gjæringen har kommet igang for sent og vørteren har tatt over.
- ☐ **Korn** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse tilfeller.
- ☐ **Lukt** - lukt av skunk/katt p.g.a. eksponering av døde humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løst** - smak og aroma som kommer fra visse alger, avhengende på høye gjæringstemperaturer. Som regel tynner.
- ☐ **Malt** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan oppstå som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **O** - gen, innestengt, gammel. Utvikles i koking etter hvert som ølet eldes. Påvirket høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, slutt, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved dekantering, tapping m.m. og fyll flasker. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes på tungen. Kan bero på overdrevet vann eller med natriumklorid (bordsalt), klor eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **S** - karp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak på siden av tungen. Påminner om eddik el. assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **S** - egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjær. Kommer an på gjæringstemperatur.
- ☐ **M** - alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **S** - smak - oppleves på spissen av tungen.

ME
på
væ
for

brygg skal gis kommentarer
er. Kommentarene skal
ktive (f.eks. fokusere på
l.

Me:
-
O
+

sene i høyre kolonne slik:
ite
e nivå
nye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-10 Bryggets kode SS 009
Konkurranseklasse stark øl
Underkategori IPA
Dommer (navn) Frank Werne

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

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.

Ka stikk-definisjoner

- ☐ Aroma - aroma av grønne epler (gjærbiiprodukt)
- ☐ Effekt - tydelig effekt av etanol og andre høyere alkoholiske smaker.
- ☐ Allbeskhet - følelse av sammentrekning av tungen og i bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til rødt. Kommer oftest fra koking av rødt. lang mesking, skylling med for mye vann, for mye vann.
- ☐ Smak - kommer fra humle, brungjær eller annen kjennetegnelse på tungeroten.
- ☐ Smak - smør/margarin eller smørkaramell. Kommer for tidlig avbrutt gjæring eller av smør.
- ☐ Smak - isliknende aroma/smak. Kan komme av rødt kort koking eller for liten rørlighet i vørterkjøling eller i ekstreme fall i gjæring.
- ☐ Smak - ma og smak av en el. flere av følgende i gjæring: medisn, plast, sprakende elledning, metallisk. Forårsakes ofte av villgjær el. kommer av maltet. Rester av gjær i del kan bidra.
- ☐ Smak - e - minner om banan, bringebær, pære, eller andre fruktige smaker. Forsterkes ved høye temperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ Smak - oma - enten gjær i løsnng (som ikke har gjær eller øl som modnet med bunnsats av gjær i om tapping.
- ☐ Smak - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Kommer fra gjær.
- ☐ Smak - ill haze) - protein-tannin- gjær som oppstår ved lave temperaturer. Smaken. Redusering av proteiner eller gjæring eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Smak - - kommer av en kjemisk kombinasjon av organismer. Unngå klorert vann.
- ☐ Smak - aker/kålilknende - aromaen og smaken av at gjæringen har kommet igang for sent i vørterten har tatt over.
- ☐ Smak - mak av rent såkorn. Viss karakter er OK i gjæring.
- ☐ Smak - ift av skunk/katt p.g.a. eksponering av humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Smak - smak og aroma som kommer fra visse gjærstammer beroende på høye gjæringstemperaturer. Smaken tyner.
- ☐ Smak - årsakes av eksponering mot metall. Kan komme som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Smak - en, innestengt, gammel. Utvikles i gjæring i oksygen etter hvert som ølet eldes. Smaken høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli ølet bølgepapp, råte grønnssaker, barnebleier. Unngå oksygeneksponering i gjæring, dekantering, tapping m.m. og fyll i flasker. Unngå varme!
- ☐ Smak - aken salt minner om bordsalt og oppfattes som salt. Kan bero på overdrevet gjæring med natriumklorid (bordsalt), eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm. Smaken erarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak på siden av tungen. Påminner om eddik el. sjuoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ Smak - egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Smaken erarp. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Smak - k - oppleves på spissen av tungen.

M	Smak	Smak
p	Smak	Smak
a	Smak	Smak
f	Smak	Smak
M	Smak	Smak
-	Smak	Smak
O	Smak	Smak
+	Smak	Smak

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode SSO 40

Konkurranseklasse STØRK BELGISK

Underkategori BELGISK DØRDEL

Dommer (navn) LARS MARIUS GARSTAD

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: Harmonisk krydderaroma og lett

anslut av alkohol. Melke? Karamell?

Tutti frutti. Tyggummier.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Middels mørk hvitt skum. Bålet rød

talete kynn. Litt for lys.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Søt og fruktig bar, med

hervek og gjær. Overmoden bar. Alkohol

helt uverr.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Litt skarp pge alk. Lett.

Noe astingens.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Uprei. Disharmonisk.

For mye sprit & jordbar.

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen. treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnings av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- ☐ **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** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjær 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 SS 040
 Konkurranseklasse Sterk Belg.
 Underkategori Belgisk Dunkel
 Dommer (navn) OS

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: Ekstremt nese av

høgdebrake, nellik og hvede aromaer
fruktig i underbær, "bitter fruktig" i
esterer.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Noc lys og blake

svak brun, med høyt skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: ans laget av

høyt fruktig fylling av daddel,
velsmakne røde bær
Alkohol frisk.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Noc karakt

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

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. |

Dommerprotokoll

- ☐ Smak av gjæringsprodukter (gjæringsprodukt)
- ☐ Smak av fuktighet og andre høyere
- ☐ Smak av smalt
- ☐ Smak av smalt av sammentrekning av
- ☐ Smak av smalt. Ofte assosiasjon til
- ☐ Smak av smalt fra koking av
- ☐ Smak av smalt med for mye vann,
- ☐ Smak av smalt, brungjær eller
- ☐ Smak av smalt, ungeroten.
- ☐ Smak av smalt, garin eller smørkaramell.
- ☐ Smak av smalt, gjæring eller av
- ☐ Smak av smalt. Kan komme av
- ☐ Smak av smalt for liten rørlighet i
- ☐ Smak av smalt i ekstreme fall
- ☐ Smak av smalt. flere av følgende i
- ☐ Smak av smalt, pluss smakende elledning.
- ☐ Smak av smalt, ofte av villgjær el.
- ☐ Smak av smalt. Rester av
- ☐ Smak av smalt, bringebær, pære,
- ☐ Smak av smalt, smaker. Forsterkes med
- ☐ Smak av smalt, visse gjærstammer.
- ☐ Smak av smalt, løsning (som ikke har
- ☐ Smak av smalt med bunnstans av gjær
- ☐ Smak av smalt, kryddret, urter.
- ☐ Smak av smalt, tannin-
- ☐ Smak av smalt, med lave temperaturer.
- ☐ Smak av smalt, av proteiner eller
- ☐ Smak av smalt, minsker effekten.
- ☐ Smak av smalt, jemisk kombinasjon av
- ☐ Smak av smalt, klorert vann.
- ☐ Smak av smalt, aromaen og smaken
- ☐ Smak av smalt, kommet igang for sent
- ☐ Smak av smalt, tver.
- ☐ Smak av smalt, Viss karakter er OK i
- ☐ Smak av smalt, eksponering av
- ☐ Smak av smalt, liknende karakter.
- ☐ Smak av smalt, kommer fra visse
- ☐ Smak av smalt, gjæringstemperaturer.
- ☐ Smak av smalt, mot metall. Kan
- ☐ Smak av smalt, blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Smak av smalt, smmel. Utvikles i
- ☐ Smak av smalt, som ølet eldes.
- ☐ Smak av smalt, temperaturer. Smaken kan bli
- ☐ Smak av smalt, grønnsaker,
- ☐ Smak av smalt, oksygeneksponering
- ☐ Smak av smalt, opping m.m. og fyll
- ☐ Smak av smalt, bordsalt og oppfattes
- ☐ Smak av smalt, overdrevet
- ☐ Smak av smalt, (bordsalt),
- ☐ Smak av smalt, (Epsomsalt) mm.
- ☐ Smak av smalt, skarp smak. Grunnsmak
- ☐ Smak av smalt, Påminner om eddik el
- ☐ Smak av smalt, eddiksyrer.
- ☐ Smak av smalt, Biprodukt fra visse
- ☐ Smak av smalt, ringstemperatur.
- ☐ Smak av smalt, i flaske-ettermgjær øl.
- ☐ Smak av smalt, pissen av tungen.

kommentarer

rene skal

usere på

lonne slik:

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode SS 040

Konkurranseklasse Stærk belgisk

Underkategori Dobbel

Dommer (navn) Frank Werne

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: hele krydderhyllan

forfr. fullt
lite val esten

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: ljos mot typen

lite dsign

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: krydder og alkohol

Duddlar

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett åll med fyllen

modet god CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: lite fornyet

krydder for typen

langhe skennet ivag på linsten?

Totalpoeng (50=max)

29 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ Aroma av grønne epler (gjærbi-
produkt)
- ☐ Enn effekt av etanol og andre høyere
alkoholer
- ☐ Sittende smak.
- ☐ **Ullbeskhet** - følelse av sammentrekning av
munn og borte i et drueskall. Ofte assosiasjon til
søt, fet smak. Kommer oftest fra koking av
maltet i kaldt vann, skyllet med for mye vann,
eller i kaldt vann.
- ☐ Kommer fra humle, brungjær eller
søt, fet smak. Kan kjennes på tungen.
- ☐ **Smak** - smør/margarin eller smørkaramell.
Kommer fra tidlig avbrutt gjæring eller av
maltet i kaldt vann.
- ☐ Lignende aroma/smak. Kan komme av
maltet i kaldt vann eller for liten rørlighet i
maltet. Kan skyldes overkjøling eller i ekstreme fall
maltet i kaldt vann.
- ☐ Smak og smak av en el. flere av følgende i
maltet: medisin, plast, sprakende elledning,
gammel, metallisk. Forårsakes ofte av villgjær el.
komme av maltet. Rester av
maltet kan bidra.
- ☐ Smak - minner om banan, bringebær, pære,
og andre fruktige smaker. Forsterkes med
høy gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har
gjæret) eller som modnet med bunnings av gjær
i løsnings.
- ☐ Aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter.
Kommer fra maltet.
- ☐ (Haze) - protein-tannin-
smak som oppstår ved lave temperaturer.
Redusering av proteiner eller
gjæring eller gjæring minsker effekten.
- ☐ Kommer av en kjemisk kombinasjon av
maltet og gjærstammer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kjølig/kålliknende** - aromaen og smaken
som oppstår når gjæringen har kommet igang for sent
eller at gjæringen har tatt over.
- ☐ Smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i
maltet.
- ☐ Smak av skunk/katt p.g.a. eksponering av
humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ Smak og aroma som kommer fra visse
gjærstammer, avhengig av gjæringstemperaturer.
Smak tynner.
- ☐ Forårsakes av eksponering mot metall. Kan
komme som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ Smak, innestengt, gammel. Utvikles i
maltet etter hvert som ølet eldes.
Høy lagringstemperaturer. Smaken kan bli
lukt bølgepapp, råtne grønnsaker,
barnebleier. Unngå oksygeneksponering
gjennom dekantering, tapping m.m. og fyll
maltet.
- ☐ Unngå varme!
- ☐ Smak som minner om bordsalt og oppfattes
som søt. Kan bero på overdrevet
maltet med natriumklorid (bordsalt),
eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ Smak, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak
på siden av tungen. Påminner om eddik el
joner til melkesyre el eddikesyre.
- ☐ Smak, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse
gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur.
Høy lagringstemperaturer. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ Smak - oppleves på spissen av tungen.

M. på va for
M. på va for

M. på va for

M. på va for
-
O
+

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode SS042
Konkurranseklasse STERK BELGISK
Underkategori BELGISK TRIPPEL
Dommer (navn) LARD MARIUS GARSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20) 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/skallbesidhet** - 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** - sot, 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, gasbiind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humlearmer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjølekløse (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/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kort smak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysmetall** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagbly. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løse middel** - 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** - eggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinalt, papp, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, shea, smaken le, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved oppfylling, dekantering, tapping m.m. og fyll flaske godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - smaken salt minner om bordsalt og oppfattes på spissen av tungen. Kan bero på overdrevet vanninnhold eller med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur** - sur, skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddikesyre.
- ☐ **Svovellukt** - egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minstetid i alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - søt smak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk: I ølskemaene i høyre kolonne slik:

– for lite
O på se nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 Bryggets kode SS042
Konkurranseklasse Stekbøl belgisk
Underkategori Belgisk Treppil
Dommer (navn) ES

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☒ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

kommentarer
ene skal
usere på

lonne 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.

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

- MEP** ... brygg skal gis kommentarer
på a ... ier. Kommentarene skal
være ... ktive (f.eks. fokusere på
forb. ... l.

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

- ☐ 1. Smak av gjærprodukter (gjærbi- og gjærprodukt)
- ☐ 2. Defekt av etanol og andre høyere alkoholer
- ☐ 3. Smak av sammentrekning av et drueskall. Ofte assosiasjon til rømme eller fra koking av ketchup. Smak med for mye vann, søtt.
- ☐ 4. Smak av frukt, brungjær eller gjæringsprodukter.
- ☐ 5. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 6. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 7. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 8. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 9. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 10. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 11. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 12. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 13. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 14. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 15. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 16. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 17. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 18. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 19. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 20. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 21. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 22. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 23. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 24. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 25. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 26. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 27. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 28. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 29. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 30. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 31. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 32. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 33. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 34. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 35. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 36. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 37. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 38. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 39. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 40. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 41. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 42. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 43. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 44. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 45. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 46. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 47. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 48. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 49. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 50. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 51. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 52. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 53. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 54. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 55. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 56. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 57. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 58. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 59. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 60. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 61. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 62. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 63. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 64. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 65. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 66. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 67. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 68. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 69. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 70. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 71. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 72. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 73. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 74. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 75. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 76. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 77. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 78. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 79. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 80. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 81. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 82. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 83. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 84. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 85. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 86. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 87. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 88. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 89. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 90. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 91. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 92. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 93. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 94. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 95. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 96. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 97. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 98. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 99. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.
- ☐ 100. Smak av smør, smørkaramell, eller av smørkaramell.

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode SS 045

Konkurranseklasse Stark belg

Underkategori Belgisk bray

Dommer (navn) Frank Wenne

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: Jordgubbe for over hald
ekstrakt fukt,

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: lilla - lite lys

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: perske, jordgubbe, honning

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett, bra CO₂

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: lett druck

1ste drag av kopperberg "cider"
krøne høgt som bakkerør
frukt

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.

Drickbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Kommentarer

ene skal

usere på

lonne slik:

Ka

kk-definisjoner

- ☐ ma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ effekt av etanol og andre høyere
- ☐ de smak.
- ☐ eskhet - følelse av sammentrekning av
- ☐ i et drueskall. Ofte assosiasjon til
- ☐ kommer oftest fra koking av
- ☐ mesking, skylling med for mye vann,
- ☐ vann.
- ☐ mer fra humle, brungjær eller
- ☐ kjennes på tungen.
- ☐ k - smør/margarin eller smørkaramell.
- ☐ idlig avbrutt gjæring eller av
- ☐ nende aroma/smak. Kan komme av
- ☐ t koking eller for liten rørlighet i
- ☐ etjølning eller i ekstreme fall
- ☐ g smak av en el. flere av følgende i
- ☐ lin, plast, sprakende elledning,
- ☐ la. Forårsakes ofte av villgjær el.
- ☐ me av maltet. Rester av
- ☐ kan bidra.
- ☐ smer om banan, bringebær, pære,
- ☐ andre fruktige smaker. Forsterkes med
- ☐ operaturer og visse gjærstammer.
- ☐ - enten gjær i løsnings (som ikke har
- ☐ el som modnet med bunnings av gjær
- ☐ opping.
- ☐ blomsteraktig, krydret, urter.
- ☐ (er) - protein-tannin-
- ☐ om oppstår ved lave temperaturer.
- ☐ en. Redusering av proteiner eller
- ☐ eller gjæring minsker effekten.
- ☐ mer av en kjemisk kombinasjon av
- ☐ vann. Unngå klorert vann.
- ☐ /kå liknende - aromaen og smaken
- ☐ gjæringen har kommet igang for sent
- ☐ er tatt over.
- ☐ er rent såkorn. Viss karakter er OK i
- ☐ v slunk/katt p.g.a. eksponering av
- ☐ lesjoner kan gi liknende karakter.
- ☐ og aroma som kommer fra visse
- ☐ er på høye gjæringstemperaturer.
- ☐ en.
- ☐ av eksponering mot metall. Kan
- ☐ bli, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ ansestengt, gammel. Utvikles i
- ☐ en etter hvert som ølet eldes.
- ☐ lagringstemperaturer. Smaken kan bli
- ☐ oppløst, råtne grønnsaker,
- ☐ eblader. Unngå oksygeneksponering
- ☐ skumfelling, tapping m.m. og fyll
- ☐ er inne!
- ☐ er minner om bordsalt og oppfattes
- ☐ kan bero på overdrevet
- ☐ magnesiumklorid (bordsalt),
- ☐ magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak
- ☐ en av tungen. Påminner om eddik el
- ☐ er til melkesyre el eddikesyre.
- ☐ terte fyrstikker. Biprodukt fra visse
- ☐ er på gjæringstemperatur.
- ☐ er åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ er på spissen av tungen.

M
på
va
fo

*gis kommentarer
mentarene skal
fok. fokusere på*

M
-
O
+

fyre kolonne slik:

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode SS046
 Konkurransklasse STERK ØVRIG
 Underkategori BARLEY WINE
 Dommer (navn) LARS MARIUS GÅRSTAD

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:

*Dyp maltig, nøttete, oksidert,
 sirup & bred. Tørrhet frukt. Svak alkohol.*

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer:

*Tykt godt skum. Dypnet sirup og sakt.
 Laget lenge?*

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

*Søttig alkohol & bitter mandel.
 Jord. Oksidert. Pepper. Bitter nøttete
 ettersmak. Følebar & siruphumle.*

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

*Litt skarp alkohol Rund & søt.
 Olfakt.*

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

*Meget god & drikkelig.
 Skarp & stilkebar bitterhet, fartsalt
 litt myk. Lage litt til?*

Totalpoeng (50=max)

41 (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.

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.

Definisjoner

- ☐ av grov (gjærprodukt) og andre høye
- ☐ smak.
- ☐ av sammentrekning av Ofte assosiasjon til koking av
- ☐ Ofte assosiasjon til koking av
- ☐ med for mye vann, sm.
- ☐ brungjær eller egeroten.
- ☐ in eller smørkaramell.
- ☐ ering eller av
- ☐ nak. Kan komme av
- ☐ for liten rørlighet i
- ☐ ekstreme fall
- ☐ l. flere av følgende i
- ☐ ende elledning,
- ☐ ite av villgjær el.
- ☐ ester av
- ☐ i, bringebær, pære,
- ☐ maker. Forsterkes med
- ☐ se gjærstammer.
- ☐ osning (som ikke har
- ☐ ned bunnstans av gjær
- ☐ lag.
- ☐ ktig, krydret, urter.
- ☐ nnin-
- ☐ i lave temperaturer.
- ☐ av proteiner eller
- ☐ insker effekten.
- ☐ nisk kombinasjon av
- ☐ lort vann.
- ☐ aromaen og smaken
- ☐ ommet igang for sent
- ☐ Viss karakter er OK i
- ☐ a. eksponering av
- ☐ liknende karakter.
- ☐ kommer fra visse
- ☐ leringstemperaturer.
- ☐ ing mot metall. Kan
- ☐ lod. Sjekk utstyret.
- ☐ mel. Utvikles i
- ☐ m ølet eldes.
- ☐ aturer. Smaken kan bli
- ☐ e grønnsaker,
- ☐ i oksygeneksponering
- ☐ ing m.m. og fyll
- ☐ i bordsalt og oppfattes
- ☐ erdrevet
- ☐ i (bordsalt),
- ☐ at (Epsomsalt) mm.
- ☐ arp smak. Grunnsmak
- ☐ påminner om eddik el
- ☐ el eddiksyre.
- ☐ . Biprodukt fra visse
- ☐ ngstemperatur.
- ☐ i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ sen av tungen.

mentarar
ne skal
sere på

onne slik:

Dommerprotokoll

Konkurranse _____ Bryggets kode 8 046

Konkurranseklasse Stark Øl

Underkategori Barley wine

Dommer (navn) Frank Wærne

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: Wine (lang og lamm)

Parahot, frukter

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Lite skum klar. Deep farg

Smak (i forhold til øltypen)

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

evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Fyllig, notig, skumlag bærer

Lite stram

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fyllig, lamm CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Helt OK BW men

Inget direkte lyft.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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