

Flightskjema

Konkurranse NM2015
Klasse/runde Porter/Stout innledende 1
Dato 11.04.2015
Sted Bodø

Deltager	D1	D2	D3	D4	D5	D6	Sum	Videre
9560	36	36	37	36	36	34	215	Ja
8763	34	36	37	37	33	34	211	
868	27	32	31	30	28	31	179	
8858	31	29	30	27	30	27	174	
8456	32	30	35	30	34	36	197	
891	24	23	28	28	27	26	156	
8263	33	37	38	36	34	34	212	
9440	27	28	27	25	24	28	159	
4917	25	22	25	23	26	27	148	
3790	30	32	34	34	26	26	182	
2965	31	25	30	34	28	25	173	
5948	33	27	30	30	34	26	180	
6280	41	39	40	41	42	40	243	Ja
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	

Dommer 1 Per Øyvind Arnesen

Dommer 2 Kristoffer Seivåg

Dommer 3 Remi Strand

Dommer 4 Stein-Erik Jøllanger

Dommer 5 Svein Erik Moholt

Dommer 6 Johan Johansen

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: 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadede** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-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 NM2015 Bryggets kode 9560
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

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

Røstet malt, lett knekk, noe kaffe, bitter sjokolade, lett fruktighet med tørket frukt, noe sitruspreg. Noen hint av råmalt. Noe gjærpreg, aceton.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐
Svart, lett tåket, lett skum.

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

Tørr sødme, noe bitterhet med sitrushumle, noe preg av brent, bitter malt. Lett sjokoladebitterhet. Kraftig, lang bitterhet i ettersmak. En del syrlighet bra fargemalt.

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

Middels fylde og co2, en del astringens i ettersmak..

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

Meget bra start, litt mye bitterhet og astringens i ettersmak trekker litt ned. Kan skyldes bitterhet fra fargemaltet. Litt aceton i aroma, kan skyldes varm gjæring.

Totalpoeng (50=max) 36 (50)

Poengguide

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

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, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **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. 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, bærbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse	NM 2015	Bryggets kode	9560
Konkurranseklasse	Porter / stout		
Underkategori	8A		
Dommer (navn)	Kristoffer L. Seivåg		
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)	7 (12)		
Malt ☒ , humle ☒ , estere ☒ , fenoler ☒ , alkohol ☐ , evt øvrige karakteristika ☐			
Kommentarer:	Ristet malt. kaffe. Lett preg av fruktstere Noe acetone. Lett aroma		
Utseende (i forhold til øltypen)	2 (3)		
Farge ☒ , klarhet ☒ , skumfasthet ☐			
Kommentarer:	Dyp, mørk brun. Svakt uklart Litt svakt skum		
Smak (i forhold til øltypen)	15 (20)		
Malt ☒ , humle ☒ , ettersmak ☒ , balanse ☒ , evt øvrige smakskarakteristika ☐			
Kommentarer:	Tydelig ristet smak. kaffe. Lakris. Viss syrlighet. Brent ettersmak. Ok humlebitterhet		
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)	5 (5)		
Kropp/fylde ☒ , CO ₂ -nivå ☒ , evt øvrige karakteristika ☐			
Kommentarer:	Lett kropp. Lav karbonering		
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)	7 (10)		
Kommentarer:	Fin balanse. Lett drikkelig. Litt svak aroma og smak. Nokså typeriktig.		
Totalpoeng (50=max)	36 (50)		
Poengguide			
Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.	
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.	
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.	
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.	
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.	

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 tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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. 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, 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. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 9560
Konkurranseklasse 8
Underkategori A
Dommer (navn) Remi Strand

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Gjær rester i toppen

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Noe buktestene. Røstet malt. Noe kaffepreg. Kunne ønsket noe mer maltsødme i Aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Svært med litt brun tone. Klor og fin skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

litt innslag av kaffe og mørk sjokolade litt i avslutningen. Mangler noe på balanse mellom røstet og sødme. OK syrlighet i ettersmaken, men litt surhet overlar.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

litt og fin kropp. OK karbonisering. Noe skikkelig følelse, kan være litt fra CO₂

Drikkbarehet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Samme litt mer balanse. Bitter i avslutningen. Mulig forbedring hadde vært å brukt mindre brenthet i malten.?

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 (gjærprodukt)
- ☐ **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, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren 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, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- +

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 9560

Konkurranseklasse 8A

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erik

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Girer i flaskehalsen

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: ristet brød, noe kaffe

litt lite maltkarakter/kompleksitet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Brunsort, lett skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: middels ristet kaffe og brød
lang ettersmak, noe astringens.
som gir noe beske toner sammen
med roast

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett kropp, noe høy karbonering
som gir litt stikkende munnefølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

God drikkbarhet,
Anbefaler noe mindre CO₂,
bedre balanse i roast/bitterhet
(ref. ettersmak).

Totalpoeng (50=max)

36 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 9560
Konkurranseklasse Pilsner/ stout
Underkategori PA
Dommer (navn) S. E. Moholl

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 (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.
- ☐ **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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **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, 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.
- ☐ **Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 15 Bryggets kode 9560
 Konkurranseklasse Porter/Stout
 Underkategori Dark stout
 Dommer (navn) John Johnsen

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: Middels røstighet, inge hvale
noe bølgebøl

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ Klarhet ☒ Skumfasthet ☒

Kommentarer: Søt, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ Detersmak ☐ Balanse ☐
 evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Kraftig maltet smak, mer brent
enn kaffe, gir en lang bitter etter smak
litt tyng/skillede her kobbering

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett fylde, middels CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Her bruk av røstet malt/bygg gir
for mye skarp røstighet i forhold til sødmen.
litt høy CO₂ - fastholder denne etter smak

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørter har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. 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
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2015 Bryggets kode 8763
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

7 (12)

Kraftig aroma av amerikanske humletyper, sitrus og kvæ. Noe bitter sjokolade, malt, kaffe, fenoler.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

3 (3)

Lett tåket svart, kremet, lett skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 (20)

Søt malt, karamell, knekk, noe bitterhet fra bitter malt, lett humlepreg. Noe hint av gjær, syrlig. Lett preg av fenoler og sitrus kommer i ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 (5)

Middels fyldig, lav karbonerering.

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

6 (10)

Litt mye preg av sitrushumle i aroma, er det brukt riktig humletype? Noe preg av fenoler i ettersmak kan kanskje yde på litt varm gjæring.

Totalpoeng (50=max)

34 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, 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 rørighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/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.
- ☐ **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 aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-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 15 Bryggets kode 8763
 Konkurranseklasse Porter Stout
 Underkategori 8A
 Dommer (navn) Molvoll

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiiprodukt)
- ☐ **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 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 vørterkjøling 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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. 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8763
Konkurranseklasse Porter / Stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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 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: 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete 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** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-2015 Bryggets kode 8763
Konkurranseklasse 8
Underkategori A
Dommer (navn) Remi Strand

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: Brenthet og ett dempet innslag av kaffe
Noe baktete, tørket frukt?

Balansert mellom kaffe og brenthet kunne vært
mer balansert.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Svart, klar og OK skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Innslag av alle typer bitterhet
som kaffe, røstet og anelse sjokolade.
Sånnr dog noe kompleksitet i sammensetning

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: OK. Kanskje litt i overkant på CO₂
hett kropp. Kremer munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Noe forbedringer på balanse og kompleksitet
Brenthet og en relativt kort ettersmak.

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 (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.
- ☐ **Bitter/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: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **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. 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, råtnete 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** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8763

Konkurranseklasse BA

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erin

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: Lett ristet kaffe og ristet/brent brød, noe lakeris.
Fenol / alkohol aroma trekker ned.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Fin farge (brunsort),
kraftig skum (noe mørkt)

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

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

Kommentarer: Kraftig ristet kaffe, brent brød.
Noen fenolske toner bak
kraftig roast smak.
Noen toner av fenol/alkohol
Brent ettersmak.

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

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

Kommentarer: Noe høy karbonering

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Litt lavere karbonering,
Gjærings temp? → fenoler
vel kraftig brent smak.

Totalpoeng (50=max) 37 (50)

Poengguide

- | | |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer. |
| 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, 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 rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, bamebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse WM-15 Bryggets kode 8763
Konkurranseklasse 8
Underkategori A
Dommer (navn) Johan Jørgensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: oh

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Røstighet med muslag av
gjærsmak og kaffe, ingen humle,
røstighet fra estere, alkohol

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: sort, klar, oh skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: over middels røstighet, noe
komplekset fra malt, men maskeres
av røstighet og hvedalkoholer, som beskytter
balansen og gir en relativt bittet eftersmak, på
grunn av astringent.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: mer en lett kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: vellykkelig fokus på røstighet, som beskytter
balansen og reduserer drikkbarhet.
litt mindre røstet bryg, lavere gjæringstemp
og mindre karbonering anbefales.

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.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vørterkjøling 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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. 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, 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.
- ☐ **Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2015 Bryggets kode 0868

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 8A

Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

5 (12)

Gjærpreg, estere, noen fenoler. Malt, kaffe. Noe fruktighet med estere.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

3 (3)

Klar svart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 (20)

Mørk sjokolade, noe bitterhet, malt, kaffe. Lett humlepreg med sitrus, kvae. Syrlig preg, ettersmak er preget av syrlighet og bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 (5)

Middels fylde og co2.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

4 (10)

Litt preg av stresset gjær, kan være at du bør bruke mer gjær i starteren. Mye syrlighet, kan skyldes fargemalt, samt litt mye fylde og karbonering.

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 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.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med 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 vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadede** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råne 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 15 Bryggets kode 0868
 Konkurranseklasse Porter / Stout
 Underkategori 8A
 Dommer (navn) Mohatt

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: dominant pære og fenol 6 (12)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk, klar 3 (3)

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Svakt ristet, pære og gjær 10 (20)

hoppe

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels kropp, lov CO₂ 4 (5)

stikkende CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Mer gjær ved påfyll! 5 (10)

Totalpoeng (50=max)

28 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 868
Konkurranseklasse Porter / stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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)

5 (12)

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

Kommentarer: Toner av fenoler / acetone / kokte grønnsaker
Røstet preg. Lett kaffe. Noe fruktetere

Utseende (i forhold til øltypen)

2 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Svakt uklar, dyp, mørk brun
ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

15 (20)

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

Kommentarer: Tydelig røstet preg. kaffe
Typeriktig ettersmak. Noe syrlighet
Hint av fenoler i smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 (5)

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

Kommentarer: Lettkropp. Lett til middels
karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Grei drikkbarhet.
Noen vtoner, spesielt i aroma.
Smaken er røstet og nok så
typeriktig

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: 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, 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 2015 Bryggets kode 0868

Konkurranseklasse 8A

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erik

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) 6 (12)

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

Kommentarer: Tone av sjokolade og kaffe

Noe karakter av gjær i aroma

Litt svak ristet karakter, Noe frukt og fenoler.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge ☒, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Brunsort, kraftig skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

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

Kommentarer: Brent / ristet kaffe og brød.

Ristet ettersmak med lett syrlighet.

Forstyrrende smak av korn og uten gjærsmak

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

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

Kommentarer: Noe høy karbonering,

lett stikkende

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (0)

(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.

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, brungær 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: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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, 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. 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 2015 Bryggets kode 868
Konkurranseklasse 8
Underkategori A
Dommer (navn) Remi Strand

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: Noe for mye sødme i aroma
Ikke balanse mellom sødme og bitterhet/brenthet
Noe urtin lukt

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Svært med en anelse brun tone

Klær. Følelse i skum OK

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Inslag av kaffe, brenthet og

lakrisaktige toner.

Bitterhet overtar noe etterhvert.

Ikke helt balanseert.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: OK på CO₂, men føles litt i overkant
på kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Mulig stresset gjær? Noen varme smaker
Smak bedre enn lukt. Men noe forbedrings
potensial på balanse samt gjærmengde/forhold?

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 (gjærbiiprodukt)
- ☐ **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: 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren 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, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse UM-15 Bryggets kode 268

Konkurranseklasse 8

Underkategori A

Dommer (navn) John Johnsen

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 ☐

7 (12)

Kommentarer: noe søtlig, søtlig, noe fra

estere og bær eller høyere alkoholer
ingen humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

3 (3)

Kommentarer: sort, klar, fint skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

13 (20)

Kommentarer: litt søtlig i avslaget, mildt

spetlighet med noe av kaffe og spikolde
lang tørr bitterhet, noe astringens.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 (5)

Kommentarer: over lett kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

5 (10)

Gjæring ved lavere temp, og bruk av
dehusked malt vil nok gi positiv utslag

Totalpoeng (50=max)

31 (50)

Poengguide

- | | |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| 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 vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med 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 vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, 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** - råne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8858
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: OK

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

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

Kommentarer: Alkoholisk / fenolisk. Løstaktig
kraftig røstet med kaffe.
Noe fruktetere.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Dyp, mørk, brun. Skakt uklar
Solid skum. Feil farge

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kommentarer: Kraftig røstet smak. Mye kaffe,
mørk sjokolade. En viss syrlighet
Brent, men lav bitterhet i ettersmaken.

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

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

Kommentarer: Middels kropp. Middels CO₂

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Aromaen oppleves ubalansert
med flere toner. Smaken er
kraftig røstet, men også en del røstet.
Litt fylldig for sin klasse

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

- ☐ **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. Aroma 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 vortekjøling 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadede** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrig** - 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
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 15 Bryggets kode 8858
Konkurranseklasse Porter / stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Molise

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: duft av gjæring, preg av fenol

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Kraftig skum, mørk

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels rikelig, balansert, kraftig, sjokolade, myk sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: For søt!

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8858
Konkurranseklasse 8A

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erik

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: Sjokolade, vanilje, melk
Nøe karakter av fenoler, og
restsedme.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Hye skum, brun sort

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Ristet smak av kaffe og søt
Sjokolade

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: middels kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Denne er for søt og

lite ristet karakter til Dry Stout.
Minner mer om Sweet/Sjokolade
Stout. Ville scoret høyere i annen
klasse. Ok - god Stout men ikke
typeriktig.

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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. 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, 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 NM2015 Bryggets kode 8858
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8A
Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

9 (12)

Lett fruktig, karamell, knekk, noe knekk, kaffe, brødskorpe. Lett fruktighet. Fenoler, sjokolade.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

2 (3)

Klar svart, mye, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

13 (20)

En del sødme, noe bitterhet fra brent malt, noen toner av kaffe, lett humlepreg med kvæ. Ettersmak er brent, med noe sødme og humlepreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

2 (5)

Middels fylde, mye CO₂.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

5 (10)

Litt for mye karbonert. Litt for mye fylde, blir mer en sweet stout.

Totalpoeng (50=max)

31 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8858
Konkurranseklasse 8
Underkategori A
Dommer (navn) Remi Strand

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:

Sjokolade, tørket frukt, kaffe.
Noe lukt av fenoler og alkoholsødme.
Sødmen i aroma tar over.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Søtt med litt brennsmag. OK Fasthet
Skumfasthet.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Sjokoladepreg. Maltødmen
dominerer, litt metallisk avslutning.
Kaffe preget er bra men balansen blir
brøt pga sødmen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Litt br tykk
kropp CO2 OK

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Heldig fungert bedre i
klasse 8B Sweet stout.
Misliker sødmebalansen.

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. |
| 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, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. 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, 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-15 Bryggets kode 8858

Konkurranseklasse 8

Underkategori A

Dommer (navn) Johan Johansen

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: 7 (12)
middele røstighet, nye sjokolade.

vekkte juleen humle
søtlig maltaroma, men uten bryggeteier

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: 3 (3)
søt, klar, kraftig skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: 10 (20)
middele røstighet med nye sjokolade
noter av lakris, stor røstetone som
passer til en sweet stout men ikke til en dry stout.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: 2 (5)
stor fylde og høy karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

5 (10)
God sweet stout, men litt nye
sjokolade. God øl men feil klasse
ingen åpenbare bryggeteier

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **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 vørterkjøling 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/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2015 Bryggets kode 8456
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8B
Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

5 (12)

Fenoler, alkohol, lett gjær- og grønnsakspreget. Karamell, toffee, ristet brød.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

3 (3)

Klar svart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 (20)

Fyldig sødme, noe bitterhet med kaffe, humle. Karamell, sukret. Lett fruktighet, varmende alkoholpreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 (5)

Middels fylde, middels karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

5 (10)

For mye karbonert. Off gjærpreg i aroma trekker ellers ned. Er det pitchet med nok gjær?

Totalpoeng (50=max)

32 (50)

Poengsguide

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, 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 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkom. 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. 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, bærebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

– for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8456
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8B
Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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: Søtlig malt. Sjokolade Lakris
Toffee. Tørket frukt / fruktrester
Aceton

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Vklar mørk brun.
Ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels kraftig ristet, med sødme.
Sjokolade, Lakris.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett kropp. middels karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Lettdriktelig. Noe toner i aroma
og smak. Fin sødme gjennom.
Etter smaken er preget av gjær, litt emmen

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 15 Bryggets kode 8456
Konkurranseklasse Porter / Stout
Underkategori 8B
Dommer (navn) Mohalle

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: Søt maltaroma, kaffe, karamell

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørkbrun, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels rikelig, lite sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Medium kropp, lov

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God, men litt tynn!

Lite smaksstekt!

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 (gjærbi-produkt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, bærbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8456
Konkurranseklasse 8
Underkategori B
Dommer (navn) Remi Strand

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: Innslog av karamell / kaffe, katte
Noe malt / sødme. God balanse.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Svart. klar. Skumfast

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

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

Kommentarer: Godt preg av kaffe og lakris
Middels rosetthet. OK i forhold til rosetthet
Balanse er bra men har litt å hente i
ettesmak da brenthet tar over.

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

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

Kommentarer: Litt for mye CO2 eller OK

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

OK øl, men litt mangel på balanse.
Er under pitchet gjør?

Totalpoeng (50=max) 35 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/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: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **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 NOM-15 Bryggets kode 8456
Konkurranseklasse 6
Underkategori 3
Dommer (navn) Johan Johansen

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: viddels maltaroma, søtlig / lysgjødende
ingen humle,

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: ok

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: overveldels rørlighet, balansert
i smaken, lysgjødende, karamell / søt
lett og rørlig i ettersmaken, ingen humle
konsentert litt høyt alkoholinnhold? litt tynt
ett smakk toket

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: overveldels fylde, var en lav
karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God smake, var tynt ettersmak hvor
lav karbonering forsterker problemet

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8456
Konkurranseklasse 8B Sweet Stout
Underkategori _____
Dommer (navn) Skin-Erik
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: Sat lakris aroma, kaffe maltpreg. Noe frukt preg og noe grønne epler(?) syrlighet.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Redbrun 1

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett ristet, tarr ettersmak syrlighet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

OK, kan ha fått for lite gjær?

Totalpoeng (50=max)

30 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, banebleier. 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 2015 Bryggets kode 891
 Konkurranseklasse Porter/stout
 Underkategori 8B
 Dommer (navn) Mohaf

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: Søsk maltonoma, søt

duft av noe søt, grønnsak

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Lite sødme, mild

roket, litt vosen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Søsk kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: For tynt!

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 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 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 berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råne 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 NM2015 Bryggets kode 891

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 8B

Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

4 (12)

Gjær, grønnsaker, lett karamell, bitterhet av kaffe, sjokolade.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

2 (3)

Klar, brunsvart, mye skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 (20)

Søt malt, noe bitterhet med svart malt, kaffe, knekk, humle. Estere, fenoler og mye bitterhet kommer fram i ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 (5)

Middels fylde, høy karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

4 (10)

Bra start, men er det brukt nok gjær? Urent preg, stresset gjær. Er karbonert for kraftig, blir for bitter ettersmak. Savner sødme i smak.

Totalpoeng (50=max)

25 (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.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacytyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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. 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, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 891
Konkurranseklasse Dortel/stout
Underkategori 8B
Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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: Noe fruktig. Lavt maltnivå
svakt røstet preg. Ikke helt typeriktig
DMS. Forsiktig aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: svakt uklart mørk brun.
Ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels malt og røstet preg.
Toner av mørk sjokolade og
kaffe. Savner mer sødme.
Fruktesterne dukker opp

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde ☒, CO₂-nivå ☒, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Medium kropp. Middels CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ok balanse, men er ikke typeriktig
lett-drikkelig, men mangler sødme.
Aromaen er veldig utypisk. Utoner også.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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. 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 0891

Konkurranseklasse 8B Sweet Stout

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erik

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: De gjes i toppen

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Smak søt sjokolade aroma og noe syrlighet (rømme). Uren aroma (gjærpreg)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☒

Kommentarer: Mye skum, Brunser (høy karbonering)

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett syrlighet og noe brent/ristet bød, tarr ettersmak. Mangler noe grunnleggende sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett kropp, lav karbonering i munnen

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Kanskje bruke mere gjær. Mangler sødme til Sweet Stout, gir mer over i Dry Stout

Totalpoeng (50=max)

28 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-15 Bryggets kode 891
Konkurranseklasse 8
Underkategori B
Dommer (navn) Johan Johansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: du

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Under voldsomt maltaroma, ingen humle, søtlig maltaroma, men litt

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: brun, klar, MYE skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Under voldsomt rødtig, søtlig malt smak som gir en viss balanse, men lite iht stilen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels kropp, voldsomt karbonat

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Litt for lite av alt ønskes. var vurdert for CO₂. Der har var rødtig, søtlig og tydelig

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 vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. 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. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **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 2015 Bryggets kode 0891

Konkurranseklasse 8

Underkategori B

Dommer (navn) Remi Strand

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Noe gjær i toppen, opp ned under transport?

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Noe tilbakelukket aroma

Innslag av kaffe og lakris. Kunne vært mer årbredende.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Søtt med mørkebrunt innslag

Klar og kraftig skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Kaffe og lakris i god harmoni

Karaktige litt mangel på røstetthet, men kommer noe i ettersmak. Kom av breidhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: lett og tynn kropp. OK karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Litt ubalansert.

Har gjæra vært mange nok?

Totalpoeng (50=max)

28 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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. 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, 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 NM2015 Bryggets kode 8263
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8C
Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

5 (12)

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

Gjær, grønnsaker, lakris, kaffe, fruktestere.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 (3)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Klar svart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen)

14 (20)

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

Søtlig malt, kaffe, bitter sjokolade. Ettersmak er bitter med brent malt, noe humle. Noe off gjærpreg i slutten.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 (5)

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

Middels fylde og co2.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

(i forhold til øltypen)

Meget bra start, men har et off gjærpreg som ødelegger. Kan skyldes for lite gjær i starter.

Totalpoeng (50=max)

33 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
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, 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 rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **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. 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
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8263
 Konkurranseklasse Porter/stout
 Underkategori 8C
 Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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: Middels maltpreg. mørke sjokolade. Kaffe. Noe lakris og toffee. Noe fruktestere. Litt forsiktig.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Svakt uklar mørkebrun. Ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels ristet. Noe restsødme. Kaffe. Litt sjokolade

Lav til middels humle bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: medium kropp. Litt bløt. Medium CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Balansert og med god drikkbarhet. Noe forsiktig smak og aroma. Mer ristet enn søt

Totalpoeng (50=max)

37 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematiske, 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.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:
 – for lite
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggets kode 8263
 Konkurransklasse Porter / Stout
 Underkategori 8C
 Dommer (navn) Holmstr

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: dr

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)
 Malt ☐, humle ☐, estere ☐, fenoler ☐, alkohol ☐,
 evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Svakt maltaroma, toffe, koramell, jpen

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

Kommentarer: Hvortbein, klar, bra skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
 Malt ☐, humle ☐, ettersmak ☐, balanse ☐,
 evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer: Middels ristet smak, noe men lite sødme, labris, mer best enn kompleks, jpen

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 6 (10)
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Mangler litt fylde Noe anroka

Totalpoeng (50=max) 34 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (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.
- ☐ **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 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 løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnede 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** - råtnede egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettermgjøret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 8263

Konkurranseklasse 8C OATMEAL STOUT

Underkategori _____

Dømmer (navn) Stein-Erik

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: Middels ristet aroma,

preg av sicholade / toffee

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒, klarhet ☐, skumfasthet ☒

Kommentarer: Brunsort

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

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

Kommentarer: Smak av ristet/brent brød, og

kaffe. Løst syrlighet, mangler litt

sødme

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

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

Kommentarer: Litt tynn kropp

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Ok. Bruk mer gjer.

Totalpoeng (50=max) 36 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske	(<20)	Problematiske, 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, 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. 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, 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/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-2012 Bryggets kode 8263
Konkurranseklasse 8
Underkategori C
Dommer (navn) Remi Strand

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: Aroma av malt, karamell, toner av
kalte. Maltbødmen fremtredende

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun. Klar. Kremet skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Godt restet. Innslag av bjørketulle
lett havrepreg. OK balanse. Smaker
noe i ft kompleksitet i avslutningen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: medium kropp, medium CO2
Konsistens litt for hard i teksten da i avslutning

Drikkbarehet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Noe å gå på i ft balanse og kompleksitet da
mest i avslutningen

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse DM-15 Bryggets kode 8263

Konkurranseklasse 8

Underkategori C

Dommer (navn) Johan Johansen

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 ☒ alkoholer ☒

evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: uakse middelhøyt aroma, noe rørlighet med nølger av kaffe, inge humle

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: uakse bunn, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☒ humle ☒ ettersmak ☒ balanse ☒

evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Kommentarer: uakse rørlighet, lite humlepreg, lite ettersmak, med ønsket syrlighet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: uakse kropp og karbon

lite humlepreg

Drikkbarehet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

litt tyngde i munn og syrlighet fra rørlighet (CO₂) kommer tydelig frem.

Totalpoeng (50=max)

34 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, 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. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

– for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 9440

Konkurranseklasse 8C CATMEAL STOUT

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erik

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng _____

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt mye øl i flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)

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

Kommentarer: Middels-svak maltaroma

Preg av grønnsaker og alkohol/fenoler.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Brun på farge

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

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

Kommentarer: Brent / ristet brød/korn,

svak maltkarakter.

Noe grønnsakeskarakter.

(kokte grønnsaker)

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

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

Kommentarer: _____

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Kan det være brukt lite gjær,
gjæret for lite?

Totalpoeng (50=max) 25 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 9440
Konkurranseklasse 8
Underkategori C
Dommer (navn) Remi Strand

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt for høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Karamell, kaffe, lett hvit preg og noe malt sødme. En anelse tørket frukt. Platt og mangel på klskr.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun til rødbrun. Klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Noe anelse kokt grønnsaker. Noe mangel på malt. Røstheten for noe over. Bitterhet i avslutningen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Litt under medium kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Fremmedlegemet i flasken (dårlig renhold??) For lite malt i bryg?

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 vørterkjøling 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørter har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadedet** - 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 NM2015 Bryggets kode 9440

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori _____

Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

For mye øl i flasken.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

5 (12)

Grønnsaker, lakris, kaffe, malt, noe tørket frukt. Noen fenoler, acetone.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

1 (3)

Klar brunsvart, lite skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

13 (20)

Søtlig malt, en del bitterhet av brent malt, en del syre, noe tørket frukt. Preg av estere og gjær i ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 (5)

Middels fylde og co2, noe astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

5 (10)

Blir litt bittert balansert, savner maltfylde. Virker som det er brukt for lite gjær. Mangler bløtheten som skal være i typen.

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 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 rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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 såkom. 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. 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, råttne 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. eddiksyre.
- ☐ **Svovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:
 – for lite
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 **Bryggets kode** 9440
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8C
Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert
Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Ok. Litt mye fylling.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels maltaroma med tydelig havre. Toffee, sjokolade. Karamell. Litt tørket frukt. Litt fenol og kokte grønnsaker.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Skakt ulikar, mørkebrun. Ok skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels ristet smak. Lakris og mørk sjokolade. Noe kokte grønnsaker. Litt besk avslutning. Svak humlebitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Lett kropp. litt bløt. Lav karbenering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Oppeles ikke helt balansert, med noen utoner. Havren kommer tydelig frem. kunne med fordel hatt mer maltpreg.

Totalpoeng (50=max)

28 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med 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. 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, 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-15 Bryggets kode 9440

Konkurranseklasse 8

Underkategori C

Dommer (navn) Johann Johnson

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: litt høy hellinggrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

8 (12)

Kommentarer:

Middels natteroma, røstighet/katte
Inge humle, noe vorter (diffuse) fra gjær?

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

3 (3)

Kommentarer:

mørkebrun, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

11 (20)

Kommentarer:

Middels røstighet, godt balansert
avslaget, litt tynn ettersmak på grensen til syrlig
lite hovepreg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde ☐ CO₂-nivå ☐ evt øvrige karakteristika ☐

2 (5)

Kommentarer:

undervurdels fylde, medium karbon
lite hovepreg

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Trønger mer natteroma, justering på
gjæring? (temp? gjærvalg?)

4 (10)

Totalpoeng (50=max)

28 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 9440
 Konkurransklasse Porter / stout
 Underkategori 8C
 Dommer (navn) Prohath

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) 5 (12)

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

Kommentarer: ubestemtlig uheldig

aroma, holde grønnsaker

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: flor brun, klar

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

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

Kommentarer: Lite ristet malt, flat

lett smølløs, leish

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

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

Kommentarer: Svak kropp, lov CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Problematisk

Totalpoeng (50=max) 24 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

-	for lite
O	passe nivå
+	for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 4917

Konkurranseklasse 8C OATMEAL STOUT

Underkategori _____

Dommer (navn) Stein-Erik

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng _____

Studium av flasken

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

Kommentarer: Skummes kraftig over ved åpning.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)

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

Kommentarer: Gjærpreget aroma
Næ maltaroma og preg av brød.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge ☒, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mye skum, gjær rester

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

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

Kommentarer: Smak av uferdig øl/gjær.
acetaldehyd.
Brent brød / ristet brød

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

Kroppfylde ☐, CO₂-nivå ☐, evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Lett stikkende, karbonering
Lett kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Var denne ferdig gjæret før den kom på flaske?

Totalpoeng (50=max) 23 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☒ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten 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.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkom. 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. 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, banebleier. 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 2015 Bryggets kode 4917
Konkurranseklasse 8
Underkategori C
Dommer (navn) Remi Strand

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Flasken flommet ved åpning

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Aroma av kjeks, noe kaffe, en anelse koke grønnsaker, syrlighet, Gjør i aroma. Litt Acetaldehyd

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Harke brun til sort, klar, God skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Noe fenolisk preg. Brenthet i fra røstet malt. Noe for syrlig i ettersmaken. En del mangler.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: OK kropp og CO₂ men trekket litt for teltstør.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

ha brygget gjære ferdig for tapping?

Totalpoeng (50=max)

25 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	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. Resten av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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, banebleier. 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. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 4917
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8C
Dommer (navn) Holm

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: ok, fløt over (guss)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Svakt maltaroma, duft av gjær

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: Hvort brun, klar, bra skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels vinkel, lite sødme, kraftig vinkel, bra preg, øl

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde ☒ CO₂-nivå ☒ evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer: Middels kropp, lov CO₂

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2015 Bryggets kode 4917
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 8C
Dommer (navn) Per Øyvind Arnesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Flaske skummer over.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)
Malt ☐ humle ☐ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Brent, noe karamell, kaffe, lett humle, gjær. Lett lakris, noe acetone, vingummi, estere.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 (3)
Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Svart, partikler, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen) 11 (20)
Malt ☐ humle ☐ ettersmak ☐ balanse ☐
evt øvrige smaks-karakteristika ☐

Søtlig, vinøs, noe syrlighet, en del bitterhet fra mørk malt. Ettersmak er bitter, syrlig.

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

Middels fyldig, mye karbonert, perler på tungen.

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

Altfor mye karbonert. Kan være et hint av infeksjon, men usikker. Noe vingummi, acetone.

Totalpoeng (50=max) 25 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten 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 mallet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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. 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, råne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - 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 2015 Bryggets kode 4917
 Konkurranseklasse Porter/stout
 Underkategori 8C
 Dommer (navn) Kristoffer L. Feivåg

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: "Gusher". Ellers ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Preg av fruktestere/tørket frukt
Mye sødme. Svak ristet. Skokolade. Toffee.
Litt lakris og havrelyst. Ikke helt typeriktig

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Svak ular mørkebrun.
Ok Skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Mye fruktestere. Lite ristet malt.
Noe lakris. Rosiner. En del sødme.
Ikke typeriktig. middels bitterhet.
Noe brentsmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Medium kropp. Litt bløt. Medium karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Generelt drikkbar, men
ikke typeriktig. preges mye av
gjæren og det medførend fruktige preg.
For lite ristet. Skydes over karbonering
Ved åpning

Totalpoeng (50=max)

22 (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.

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: 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 bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, bærebleier. 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
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-15 Bryggets kode 4917

Konkurranseklasse 8

Underkategori C

Dommer (navn) Johan Johansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

☒ Ørbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: ølet flasket ut av flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Waldels maltaroma, goddele / chris

Inge humle, men mye fruktig bet:
est

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: brun, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Waldels maltaroma, røstet med
kevnolek brennsmak som overskygger det
beste, lettastig-gut ettersmak
lite hurrekarakter

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: nedre kropp og karboner

lite hurrepreg

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Mye liges i gjæringen, i hvitaktig temp og
kanalys mengde og et del

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

Poengguide

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