

Flightskjema

Konkurranse NM2015
Klasse/runde Porter/Stout innledende 2
Dato 11.04.2015
Sted Bodø

Deltager	D1	D2	D3	D4	D5	D6	Sum	Videre
6880	43	39	43	39			164	Ja
3677	34	36	38	38			146	
7042	34	36	37	32			139	
1397	36	34	37	36			143	
385	33	36	34	36			139	
6048	32	31	32	35			130	
402	36	35	36	38			145	
6930	38	41	39	40			158	Ja
8691	37	35	36	38			146	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	
							0	

Dommer 1 Per Øyvind Arnesen

Dommer 2 Remi Strand

Dommer 3 Svein Erik Moholt

Dommer 4 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.
- ☐ **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 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. 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-ettermgjet 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 6880
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori IC
Dommer (navn) Kohloff

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: alt

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)

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

Kommentarer: Middelsvakt malt, ledig,
karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Kort brun, klar

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)

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

Kommentarer: Kraftig malt, malt, ledig,
ledig, søtlig, medium
humlebitte, kraftig ettersmak

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

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

Kommentarer: Kraftig kropp, lov korbor.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Veldig bra, kunne
vært mer kompleks

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsetning av gjær for lenge uten omtapping.
- ☐ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- ☐ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- ☐ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- ☐ **Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnende grønnsaker, sherryliknende, bærsmaker. 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** - råtnende 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 6880
 Konkurransklasse Porter/stout
 Underkategori 9C
 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) 10 (12)
 Malt ☐ humle ☐ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
 evt øvrige karakteristika ☐

Lakris, røstet malt, sjokolade, kaffe. Lett hint av tørket frukt.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
 Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Svart, lett skum. Litt lite skum.

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)
 Malt ☐ humle ☐ ettersmak ☐ balanse ☐
 evt øvrige smakskarakteristika ☐

En del sødme, mye bitterhet av røstet malt, noe humle. Sjokolade, karamell, brun farin, medium humlebitterhet.

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

Fyldig, middels karbonert.

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

Meget bra. Kan bli litt brent, trenger litt mer skumfasthet.

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
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, 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 06680
Konkurranseklasse 9
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 mørk/brent kaffe, maltlag av sjokolade. Maltaroma OK (middels)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Mørke brun. Klar.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Røstet og brenthet fra malt. Noe maltlag av lakris. Noe bitterhet i avslutningen fra malt og humle. Bitterhet mangler noe balanse mot mattsødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

OK kropp. Litt under middels karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Noe ift kompleksitet som mangler brenthet kjører litt over sødme. Men ett godt øl.

Totalpoeng (50=max)

39 (50)

Poengguide

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

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: 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 omtapning.
- ☐ **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. 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-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-15 Bryggets kode 6880
Konkurranseklasse 9
Underkategori C
Dommer (navn) Johan Jensen
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: svakt middels maltaroma, diffus
ingen humle, noe fruktighet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Kommentarer: svart farge, klart, skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: kraftig røstighet, brente toner dominerer
brent brenn, litt ettersmak med noe sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels kropp, karbenering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Litt for mye brent-smak som skjuler
komplekset fra malten, i kombinasjon
med lav vørterdame blir den veldig tørr

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.
- ☐ **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Kommer 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/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. 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, råtnende 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** - råtnende 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 3677

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 9C

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)

Middels kraftig preg av humle med sitrus og kvae, røstet malt, kaffe. Vinøs, noe alkoholisk.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

3 (3)

Lett tåket brunsvart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ☐ humle ☐ ettersmak ☐ balanse ☐

evt øvrige smaks karakteristika ☐

15 (20)

Søtlig, syrlig, en del bitterhet. Kaffe, bitter sjokolade. Ettersmak av bitter humle og brent malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 (5)

Fylldig, middels co2-nivå, noe astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

5 (10)

Blir litt ubalansert bitter i ettersmak. For kraftig humlet i aroma. Hører mer hjemme i 9E.

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.

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 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/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-2015 Bryggets kode 3677
Konkurranseklasse 9
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:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

evt øvrige karakteristika ☐

Kommentarer:

Noe innslag av alkohol i aroma kombinert med karamell. Kunne kanskje hatt mer framtrede øl aroma bilde.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Mørk brun, klar. OK skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

evt øvrige smakskarakteristika ☐

Kommentarer:

Maltsødsaken faller litt gjennom og smaken blir litt "vannet". Men bitterheten kommer heller ikke. Så der er balanse men kunne sett ut fra typen at det var litt mer av begge ytterpunkt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Middels CO₂, god følelse i munnen kunne tenkt meg en kraftigere kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Noe mangler på balanse i karkje på grunn av humle mengde/valg?

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, 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.
- ☐ **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, 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 NM 2015 Bryggets kode 3677
 Konkurransklasse Pilsner / Stout
 Underkategori 9C
 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

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

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

Kommentarer: Middels malt, lakris, middels pep av fruktete, for mye humle

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer: Marb brun

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)

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

Kommentarer: Middels risset malt, lakris, søtlig, medium humle

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

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

Kommentarer: Red kraftig kropp, mid CO2

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Bra!

Totalpoeng (50=max) 38 (50)

Poengguide

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

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 bunnsats 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 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. eddiksyrer.
- ☐ **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 3677

Konkurranseklasse 9

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: oh

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Widdels malteroma, med røstighet
labris og noe fruktighet
middels humleoma.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: Mørke brun, klar skum oh

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Kraftig ristet maltsmak, labris og kaffe
med en hintet bitterhet, og tørt røstig
ettersmak, men uten astringens

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: overveie som kropp, middels
karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Litt for brent - fokusert, noe sødme
vile gi mer kompleksitet, men et godt øl
Hvite tilsetninger er ikke typisk
og feller ned.

Totalpoeng (50=max)

38 (50)

Poengguide

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

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2015 Bryggets kode 7042
Konkurranseklasse Porter / stout
Underkategori 90
Dommer (navn) Holhoff

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

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.
- ☐ **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 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, 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** 7042

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 9D

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 ☐

Vingummi, alkohol, lett fenolpreg, noe fruktestere. Lett preg av røstet malt.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Klar svart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Bitter malt, kaffe, bitter sjokolade, noe brent sammen med bitter humle i ettersmak. Blir bittert balansert.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Fyldig, middels karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Blir for bittert balansert, litt lav karbonering. Litt for mye humle sammen med bitterheten fra fargemalt. Blir for mye brentpreg fra malt.

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.
- ☐ **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 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. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innetengt, 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** - 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 2015 Bryggets kode 7042
Konkurranseklasse 9
Underkategori D
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: lakris og karamell.
Mangler noe på alkohelpå i aroma i ft typen
Noe brøtthet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun, klar. OK skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: God maltsødme, noe bitter humle.
Balansen mangler pga brøtthet
Ettersmak av lakris og karamell
Noe brøtthet som ikke er typen riktig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: medium kropp. Bra CO₂.
God følelse i munnen

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Maltvalg. For mye brøt
Kunne vært ett bra øl.

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 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. 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/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- ☐ **Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **Svovel** - råne 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-15 Bryggets kode 7042
Konkurranseklasse 9
Underkategori D
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: Underwildels maltaroma, lett
røstighet, lakris, noe fruktighet av estere
lav humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ Klarhet ☒ Skumfasthet ☒

Kommentarer: Brua, klar skummok

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: krøtlig maltsmak, med mye
breit - smak som ikke er typeriktig. Dette
dekker over den forventede malt-kompleksitet.
lett røstet, ikke balanse av humlebittershet,
men noe acetonges i ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Mediun fylde og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Typen tillater ikke breite noter, og
ikke dette vinner over over imp. stout.

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 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/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. 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. 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 NM2015 Bryggets kode 1397
Konkurranseklasse Porter/stout
Underkategori 13E, 8D
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 ☐

Honning, røstet malt, lett vanilje og kaffe. Savner litt maltaroma.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Lett uklart svart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kaffe, bitter honning, noe alkohol, middels maltfylde, tørr. Kjenner ikke veldig til vaniljen. Lang ettersmak av kaffe.

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

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

Fyldig, middels CO₂.

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

Blir veldig bittert balansert, både bitter kaffe og bitter malt blir mye. Merker lite til vaniljen. Savner litt malt både i aroma og smak. Kjenner lite til honningen, den har nok gjæret ut.

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 (gjærbioprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg 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.
- ☐ **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. 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. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- ☐ **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 1387
Konkurranseklasse Porta / stout
Underkategori 13 E
Dommer (navn) Mohloff

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:

Kraftig maltaroma, blyef
høflig, søfte, lite humleduft

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☐

Kommentarer:

Mørkebrun, klar,

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Perdels malt, blyefsmaker
skiller seg litt ut, blyer
ihle vordig/blyning.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Perdels kropp, noe CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Bra, blyer skiller
seg litt ut.

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.
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 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 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. 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 1397
Konkurranseklasse 13E
Underkategori 8D
Dommer (navn) Rene 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) 8 (12)

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

Kommentarer: Noe Handing av karamell, vanilje
Noe Økt estere og hint av tørket frukt.
Mangler konsistens og spesiell frambrudhet

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun, klar

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

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

Kommentarer: Noe innslag av kalte, men bitterhet
overster dominant rolle mot maltsmaken
Mangler balanse + Mangler vaniljepreg
Litt honningpreg.

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

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

Kommentarer: Litt skikende pga bitterhet

OK kropp og CO2

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Hanning i senere i gjæringen (etter sekundær?)
Litt overkant av bitterhet som kan
vurderes

Totalpoeng (50=max) 34 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-15 Bryggets kode 1397
Konkurranseklasse 13E / 8D
Underkategori Katte, vanille, honning
Dommer (navn) Johan 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: Overvridels maltaroma, tydelig katte,
sjokolade, og litt fruktlige noter
lite humle aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Kommentarer: Brun, klar, Hott skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: overvridels maltaroma, med nye
riksighet og katte, litt toffe og hint av
vanille - lite humlesmak, og vridels bitterhet
astringens i ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: overvridels fylde og karbonering
noe snerpe i ettersmaken

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Det er mer katte en vanille og
honning bærer jeg ikke. Litt for nye
bitterhet/astringens forstyrer balansen
og gir en bitter snerpe i 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.
- ☐ **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 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. eddiksyr.
- ☐ **Svoel** - 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 385

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 13E, 8D

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) 7 (12)

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

Kaffe, gjær med estere og fenoler. Noe karamell, malt.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Brunsvart, kremet skum.

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

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

Bitter kaffe, noe malt, karamell, middels sødme. bitter ettersmak med både bitter malt, noe humle og kaffe. Noe alkohol.

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

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

Middels fylde og co2, noe astringens.

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

(i forhold til øltypen)

Bruk mer gjær i pitching? Veldig bra kaffepreg, porteren trenger litt mer maltpreg i aroma og smak.

Totalpoeng (50=max) 33 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **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 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. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-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 385
Konkurranseklasse 13E
Underkategori 8D
Dommer (navn) Remi Skand

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) 8 (12)

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

Kommentarer: Kaffe, tørket frukt, en del frukt estere som er over middels.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun, klar. OK skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kommentarer: Kaffe, karamell, tørket frukt. Noe i overkant fruktig. OK Humle preg. Endelse astringens? Noe mangel på balanse på bitterhet.

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

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

Kommentarer: medium kropp. OK CO2. Litt stikkende bak i munnen.

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

Kommentarer: Litt nye bitterhet. Noe astringens kanskje? Lø maltvalg

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-15 Bryggets kode 385
Konkurranseklasse 13E/8D
Underkategori Kaldbrukt kaffe
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: middels maltaroma, lett røstighet/kaffe
overveldels fruktestene, ditsus tørket frukt.
lite humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun, klar, frok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: overveldels maltsuk, kaffe, frok
balanse sluppet ut for/bittert,
forsterkes av kaffe/røstighet/moe astringens
Dette gir også et visst alkohol tær frem i
ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: medrivn kropp og karbonis

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Trolig litt høy gjæringstemp. bidrar
til unster som trekkes ned. For lite
malt/reitsoden gir for mye bitterhet sammen
med kaffe

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 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 bunnsatts 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 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. 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 2015 Bryggets kode 385
 Konkurranseklasse Porter/stout
 Underkategori 13E/80
 Dommer (navn) Holof

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: eli

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

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

Kommentarer: Kraftig maltaroma, hofte, Mye fruktete

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Skade brun, klar

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

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

Kommentarer: Kraftig maltsmak, fremhevede humle, for bitter

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

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

Kommentarer: Kraftig kropp, medium CO₂

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: For bitter, mye fruktete

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, 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: 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/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, 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** - 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 6048
Konkurranseklasse Porter / stout
Underkategori 13A/9C
Dommer (navn) Mohaupt

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 (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 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 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, 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** - 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 6048

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 13A, 9C

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.

Artig farge på skummet :)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 (12)

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

Bær, sitrus, litt syrlig. Noe off gjærpreg, noe kaffe, karamell.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 (3)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Klar svart, kremet brunt skum.

Smak (i forhold til øltypen)

12 (20)

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

Syrlige blåbær, kaffe, karamell. Blir ganske tørr. Noen fenoler i ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 (5)

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

Fyldig, middels karbonert, noe astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

(i forhold til øltypen)

Artig øl. Prøv med litt mer sødme i basisølet, den blir relativt tørr.

Totalpoeng (50=max)

32 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- ☐ **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 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. Ungå 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.
- ☐ **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 NM-2015 Bryggets kode 6048
Konkurranseklasse BA
Underkategori 9C
Dommer (navn) Renni Skand

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:

Vines, søtlig aroma. Fruktig
brøt preg.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer:

God skumfasthet. Sørt, klart
Cappuccino farget skum med lite blaskjær.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Bitterhet i smaken som fra frukter
skinner og skall. Bitterheten overkjører
sødme fra malt. Ett snev av astringens?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Allt for framtrædende bitterhet
som slukker i munnfølelsen. Kraftig kropp
6
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer
(i forhold til øltypen)
Kommentarer:
Hvor kommer bitterheten fra?
Bør i ølet med skall? Skall most?
Tilsett bløt sent i gjæring. Mer maltsødme
i maltprofilen

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. Kommer 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.
- ☐ **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-15 Bryggets kode 6048
Konkurranseklasse 13A/9C
Underkategori Blåbær
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:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

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, 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 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 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. 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 0402

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 13E, 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) 8 (12)
Malt ☐ humle ☐ estere ☐ fenoler ☐ alkohol ☐
evt øvrige karakteristika ☐

Kaffe. Lakris, noen vinøse toner, noen fenoler, brent. Lite malt.

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 ☐

Søt malt, karamell, sjokolade, lett kaffepreg. Noe syrlig, lett bitterhet i avslutning.

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

Middels fyldig, middels co2.

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

Savner litt malt i aroma og smak. Blir litt bitter og tørr. Savner havre.

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 (gjærbioprodukt)
- ☐ **Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- ☐ **Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- ☐ **Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- ☐ **Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- ☐ **DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- ☐ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- ☐ **Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- ☐ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats 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. tyner.
- ☐ **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, 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. 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-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 402
 Konkurranseklasse Pilsener / Stout
 Underkategori 13E/8C
 Dommer (navn) Kjellvoll

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:

Kort duft av hoppe, karamell og lys. Middels malt

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒, klarhet ☒, skumfasthet ☒

Kommentarer: Modt brun

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Middels malt, litt sødme, Middels bittert, litt besk

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Medium kropp, low CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

God drikkebar!
Lite hoppe
For mye hoppe

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

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse _____	Bryggets kode <u>402</u>
Konkurranseklasse <u>13E</u>	
Underkategori <u>8C</u>	
Dommer (navn) <u>Renni Strand</u>	
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)	
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert	
Max poeng	
Studium av flasken	
☒ Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.	
Kommentarer: <u>OK</u>	
Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) <u>7</u> (12)	
Malt ☒ , humle ☒ , estere ☐ , fenoler ☐ , alkohol ☐ , evt øvrige karakteristika ☐	
Kommentarer: <u>Mangler noe malt i aroma. Lukter mye kaffe. Balansen er ikke helt der.</u>	
Utseende (i forhold til øltypen) <u>3</u> (3)	
Farge ☐ , klarhet ☐ , skumfasthet ☐	
Kommentarer: <u>Mørk brun, klar. Fin skumfasthet. Kraftig skum</u>	
Smak (i forhold til øltypen) <u>13</u> (20)	
Malt ☐ , humle ☐ , ettersmak ☐ , balanse ☐ , evt øvrige smakskarakteristika ☐	
Kommentarer: <u>Brent, trestetthet. Kaffepræg. Maltødmen mangler litt i balansen til brent og bitterheten. Smaker litt mer hovepræg</u>	
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) <u>4</u> (5)	
Kropp/fylde ☐ , CO ₂ -nivå ☐ , evt øvrige karakteristika ☐	
Kommentarer: <u>Medium kropp. OK på CO₂ (medium) Mangler litt balanse på munnfølelsen.</u>	
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer <u>8</u> (10)	
(i forhold til øltypen)	
Kommentarer:	
<u>- Her mattsødme</u>	
<u>- Munnfylken i ft have bliv tatt av kaffen. Ellers OK</u>	
Totalpoeng (50=max) <u>35</u> (50)	
Poengguide	
Freemagende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
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 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. 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-15 Bryggets kode 402
Konkurranseklasse 13E/8C
Underkategori Katte
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:

Middels maltaroma med mye katte

Ingen humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer:

Mørk brun, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Middels ristet smak, katte

lite hvore karakterer, inge humlesmak

Forsiktig humle er bra, men det er

litt lite maltspede til i balansen overliget

og katte - ingen astringens!

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer:

Middels fylde, litt tykk og

hørt i ettersmaken. Lite hvore preg.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Mangler egentlig bare litt mer maltspede

og litt tydeligere hvorepreg siden du har

valgt denne størrelsen. Ren friskgjær,

nydelig lukt.

Totalpoeng (50=max)

38 (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 (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 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 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, 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. 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 NM 2015 Bryggets kode 6930
Konkurranseklasse Porta / stout
Underkategori 8D/13E (Hønning)
Dommer (navn) Ushad

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 honning, litt

karamell.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: fray bode, klar.

Veldig mye skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels malt, bløt

hønningssyk, karamell.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Medium kropp, med hønning.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God, men litt

overdøende hønning!

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 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 nørlighet 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, 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 NM2015 Bryggets kode 6930

Konkurranseklasse Porter/stout

Underkategori 13E, 8D

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.

Mye skum ved skjenking.

10 (12)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Bra preg av honning. Litt preg av karamell, honning.

3 (3)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Lett tåket brunsvart, bra skumfasthet.

15 (20)

Smak (i forhold til øltypen)

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

Søt, noe malt, lett bitterhet, honning. Noe bitterhet i ettersmak.

3 (5)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium fylde, mye co2.

7 (10)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

For mye karbonert. Meget bra preg av honning, men savner litt av maltpreg til porter. Ellers et meget bra øl.

38 (50)

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.
- ☐ **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.
- ☐ **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.
- ☐ **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. 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, 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 6930
Konkurranseklasse 13E
Underkategori 8D Porter m/honning
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: Kraftig honning aroma. Anelse
karamell men overdøves noe.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Hye skumdannelse ved helling
Mørk brun. Klar. Fast skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Middels maltsmak, toffee, kjeks
Smaken av honning var mer balansert
i smak enn aroma. Noe kort ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Medium kropp. Medium CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Kredit til honningaroma, men den
overdøves også de aromaene som man
ønsker i en Porter.

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.
- ☐ **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 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. 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-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 6930
Konkurranseklasse 13B/8D
Underkategori Planning
Dommer (navn) Shen Johansen

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 ☒ alkoholer ☒
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

- | | | |
|---------------|---------|--|
| Fremeragende | (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 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. 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 8691
Konkurranseklasse Pilsner/steut
Underkategori 130/8p - Røye
Dommer (navn) Mohot

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: Herbent røye, over-
skjypper andre inntrykk!

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Kommentarer: Herbent brun, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Litt becosot, heromell,
svak maltsmak, bitter.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Medium kropp, svak CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God, men malt-
pegel avdempes
Bitterhet for
fremfølelse.

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 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: 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.
- ☐ **Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- ☐ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- ☐ **Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- ☐ **Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- ☐ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- ☐ **Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- ☐ **Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2015 Bryggets kode 8691
Konkurransekasse Porter/stout
Underkategori 13D, 8D
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.

9 (12)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Røyk med lett trepreg, or? Oljet. Noe karamellmalt, laris.

3 (3)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐ klarhet ☐ skumfasthet ☐

Lett tåket brunsvart, kremet skum.

13 (20)

Smak (i forhold til øltypen)

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

Søt malt, toffee, karamell, sjokolade, kaffe, røyk. Bitter ettersmak, brent, røyk.

5 (5)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Middels fylde og co2.

7 (10)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Bra røykpreg. Kan bli litt kraftig kombinert med bitterheten i fargemaltet. Ellers et meget godt øl.

37 (50)

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 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 løsnen (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.
- ☐ **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. 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/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-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 8691
Konkurranseklasse 13 D
Underkategori 8D (Røykmalt)
Dommer (navn) Renni 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: Framtredende røykpreg anelse ølje
litt over døvende i ft malt sødmen.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge ☐, klarhet ☐, skumfasthet ☐

Kommentarer: Mørk brun, klar. Fint tykt skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Karamell og røyk framtredende
Noe bitter avslutning, og røykpreg
i avslutningen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: OK på kropp (medium) litt skikkelig
i munnen. OK CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

- Redusert bitterhet fra humle
- Noe mer malt sødme
villt hevet ølet

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/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.
- ☐ **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. tyner.
- ☐ **Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekkt 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-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 8691

Konkurranseklasse 13D/8D

Underkategori Røykvalst.

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) 10 (12)

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

Kommentarer: Røykerone skyler andre lukter

litt djevlige røykpreg

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge ☒ klarhet ☒ skumfasthet ☒

Kommentarer: Mark brun, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kommentarer: Kraftig røykpreg, som er fin i ansegg

men harmoniserer ikke med den noe høyere
houlebittheten. Kanskje forer fra malt
skinner igjennom

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

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

Kommentarer: kraftig kropp, middels karbonering

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

God port, og god røykpreg
men litt for mye houlebitthet
skaper en ubalanse i ølet

Totalpoeng (50=max) 38 (50)

Poengguide

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