

# **Dommerinstruks**

## ***for konkurransedømming av øl med utfylling av dommerskjema.***

*For øldommere  
sertifisert av Norbrygg*

*versjon 0.10, 2013.08.20*

### Innholdsliste

Del 1 -

Innledning..... 3

Del 2 -

Dommeretikk..... 3

2.1 Forberedelser i

forkant..... 3

2.2 Uhildethet.....

3

2.3 Ordbruk i tilbakemelding.....

4

2.4 Egenvurdering

underveis..... 4

2.5 Unngå forstyrrende smaksintrykk i forkant.....

4

2.6 Forkjølelse og andre

tilstander..... 5

2.7 Etter	
dømmingen.....	5
2.7.1 Hva kan du snakke om etterpå? .....	5
2.7.2 Når bryggeren vil vite mer.....	5
2.7.3 Når det rettes kritikk mot dømmingen.....	5
Del 3 -	
Konkurranseløsmaking.....	6
3.1 Før	
smakingen.....	6
3.1.1 Temperatur og hvile.....	6
3.1.2 Gjennomgang av øltypedefinisjoner.....	7
3.1.3 Vurdering av eksempeløl.....	7
3.1.4 Valg av lokale.....	7
3.1.5 Valg av glass.....	
7	
3.2 Under	
smakingen.....	8
3.2.1 Studium av flasker.....	8
3.2.2 Åpning og helling.....	9
3.2.3 Førsteintrykk av aroma.....	10
3.2.4 Utseende.....	11
3.2.5 Andreinntrykk av aroma.....	12
3.2.6 Smak.....	12
3.2.7 Fysisk følelse i munnen.....	13
3.2.8 Aroma, smak og følelse ved drikking.....	13
3.2.9 Reiterasjoner.....	13
3.2.10 Totalvurdering.....	14
3.3 Etter smakingen.....	
14	
3.4 Umiddelbart etterpå.....	
14	
3.4.1 Etterarbeid.....	15
Del 4 - Konferering i dommerpanelet.....	
15	
4.1 Arbeid først selvstendig.....	
15	
4.2 Diskusjon i dommerpanelet.....	
15	
4.3 Konfereringsrunde ifm poengspråk.....	
16	
4.4 Avslutning av en flight.....	
16	
Del 5 - Utfylling av	

dommerskjema.....	16
5.1 Identifiseringsfeltene.....	
17	
5.2 Poengsetting.....	
17	
5.3 Skriv tydelig.....	
18	
5.4 Avkrysningsboksene.....	
18	
5.4.1 Poeng-guide.....	19
5.5 Subjektiv vurdering.....	
19	

## Del 1 - Innledning

Dette dokumentet beskriver øldommerens forventede opptreden i forbindelse med dømming under konkurranse.

1. **«Dommeretikk»** beskriver de overordnede kravene og forventningene til dommeren før, under og etter dømmingen.
2. **«Konkurransølsmaking»** gir en anbefalt fremgangsmåte for hvordan smake på et øl, såvel som flere øl i en sesjon.
3. **«Konferering i dommerpanelet»** gir en oversikt over prosessen der to-tre dommere diskuterer ølet etter å ha smakt på det hver for seg.
4. **«Utfylling av dommerskjema»** beskriver feltene i dommerskjemaet og gir veiledning og eksempler på hvordan fylle dette ut og hvordan gi poeng ifm en ølsmaking.

## Del 2 - Dommeretikk

*Tilliten til dømmingen av øl i konkurranser er ekstremt viktig for Norbrygg og en forutsetning for at ulike øl skal konkurrere på like vilkår. Derfor må øldommerne være objektive, forbredte og følge et strukturert og nyttig prosess under smakingen. Dette kapitlet beskriver de forventningene Norbrygg har til øldommerne sine med hensyn til innstilling, opptreden, adferd og tilbakemelding på ølene.*

### 2.1 Forberedelser i forkant

Det forventes at dommeren:

- er forberedt og har satt seg inn i de øltyper som skal bedømmes, samt relativt nylig ha lest gjennom dommerinstruks, dommerskjema og andre relevante dokumenter, slik at disse er godt kjent.

- frem mot dømmingen har unngått ting som kan ødelegge smaks- og luktesans så langt det lar seg gjøre.
- jevnlig smaker øl, herunder gjerne blindsmaking, for å kalibrere sansene sine.
- jevnlig drikker øl av de ulike øltypene, og gjerne eksempelølene, slik at han eller hun har en løpende erfaring med alle de mest relevante øltypene.

Gode forberedelser er nødvendig for å kunne dømme bra.

## 2.2 Uhildethet

Dommeren skal dømme ølene objektivt og utfra deres typedefinisjon. Personlig preferanser for øltyper, ingredienser eller lignende skal ikke farge bedømmingen annet enn der en subjektiv vurdering ønskes.

Videre skal dommeren være tydelig på hvor sikker han eller hun er i de ulike vurderingene, og ikke underslå usikkerhet eller tvil. Det kan gjelde slike ting som at man er relativt ukjent med enkelte øltyper, at man tror man kjenner en aroma men er litt usikker.

Mange oppfatter ølsmaking som en hyggelig og uhøytidelig avspredelse, og i en sånn situasjon er det ofte rom for lystelige og litt sleivete kommentarer. Det er greit nok i mange sammenhenger, men under konkurransedømming ønsker man at det er en best mulig vurdering av ølet utfra sin typedefinisjon, og settingen bør derfor være preget av ro, seriøsitet og konsentrasjon.

## 2.3 Ordbruk i tilbakemelding

Dommeren skal bruke ord og formuleringer som er seriøse og saklige. Verbal nedsabling skal ikke finne sted, samme hvor god idé det kanskje synes der-og-da. I stedet skal dommeren forsøke å formulere seg saklig og konkret.

Husk at den som skal lese dommereskjemaet er en hjemmebrygger som har lagt mye arbeid og ofte både liv og sjel i ølet du vurderer. Vær flink til å begrunne hvorfor. Ikke skriv «Herregud, bare idioter har slik smak i et øl.», men skriv heller «Øl av typen xxx bør ikke ha DMS, mens i bidraget er det tydelige grønnsakstener å la DMS.» Ikke skriv: «Et vondt og dårlig øl», men skriv gjerne «Ølet har en stikkende munnfølelse frem mot ettersmaken, noe som ikke er typerett for en bayer, og det kan tyde på en infeksjon.» Forsøk å være konkret, spesifikk, relevant, hjelpsom og ydmyk.

Som eksemplene antyder er det gjennomgående bedre å være litt for ordrik og konkret enn litt for kortfattet og fyndig.

## 2.4 Egenvurdering underveis

Det forventes at dommeren klarer å vurdere sin egen form under dømmingen. Dommeren skal klare å merke blant annet følgende:

- at han eller hun blir beruset utover det som er tilrådelig for øldømming.
- at han eller hun får nedsatt smaks- eller luktesans etter for mange inntrykk. Et kjennetegn på det er ofte at man synes ølene blir 'greie' og at man har lite å tilføye

utover det og en gjennomsnittskarakter.

- at han eller hun får utydelig håndskrift, og at man skjerper seg, og i verste fall går over til å bruke blokkbokstaver eller store bokstaver, slik at dommerskjemaet blir leselig.
- at seksjoner på dommerskjemaet blir stående tomme der det er meningen at disse skal fylles ut, og at man skjerper og konsentrerer seg om å fylle dem ut på en relevant måte.

Dommeren skal i verste fall gi beskjed om problemer og om nødvendig avbryte dømmingen.

## 2.5 Unngå forstyrrende smaksinntrykk i forkant

Ved dømming og vurdering av øl plikter dommeren så langt mulig å unngå eller minimere påvirkninger som betraktelig reduserer evnene til å smake ølet. Der hvor det ikke er mulig og smaksevnen er påvirket, skal dommeren være åpen om det.

Ting som på ulike måter kan påvirke evnene til å smake og vurdere ølet er:

Sterkt krydret mat  
Drops og halspastiller  
Kaffe  
Alkohol og andre øl  
Røyking  
Sterke kjemiske lukter  
Leppepomade  
Tannpuss  
Middels til sterk parfyme  
Håndkremer

**Røyking** er et spesielt kasus. På den ene siden vil røyking redusere evnen til å fange opp smaker. På den andre siden har nok de fleste vanerøykerne tilpasset seg dette. Praksis viser at røykere ofte dømmer vel så godt som ikke-røykere, og at erfaring og individuelle forskjeller i smaksløkene overskygger effekten av en røykevane. Derfor vil det si at for en festrøyker er røyking destruktivt for evnen til å smake, men for en vanerøyker betyr dette mindre. Derimot kan ut-pusten fra en røyker som nettopp har vært ute og røykt være temmelig distraherende for andre smakere, så røykepauser bør ikke umiddelbart etterfølges av smaking.

## 2.6 Forkjølelse og andre tilstander

**Forkjølelse.** Selv om en forkjølelse påvirker evnen til å smake øl, så vil vanligvis en lett forkjølelse, eller en forkjølelse på tilbakegang, ikke ekskludere en dommer fra å dømme. Ved sterk forkjølelse bør man forsøke å unngå å dømme. Det samme gjelder en god del andre helsetilstander.

**Graviditet.** Man skal ikke dømme om man er gravid, først og fremst fordi man da unngå alkohol, men graviditeten vil også påvirke smakssansen i kreative retninger, og gjør en til en

dårlig ølsmaker, selv ved total utspytting eller kun lukting.

**Andre tilstander.** Det er generelt en dårlig idé å dømme dersom du føler deg ute av form, er usikker på om sansene dine er i slaget, eller du er uopplagt eller ikke klarer å konsentrere deg på grunn av ting utenfor ølsmakingen.

## 2.7 Etter dømmingen

*Formelt sett slutter dømmingen med innleveringen av dommerskjemaene og utfylling og signering av flightskjema. I praksis er det noen få bidrag som det blir spørsmål eller diskusjon om i ettertid.*

### 2.7.1 Hva kan du snakke om etterpå?

Dømming av en øl er ofte en prosess der man diskuterer mye rundt ølene og muntlig ofte karakteriserer dem både hardt og nådeløst. Den skriftlige tilbakemeldingen du gir skal imidlertid være seriøs, saklig og begrunnet. Derfor er det ikke uproblematisk i ettertid å formidle inntrykk av ølene eller referat fra diskusjonen under dømming. Dømmingen er en intern prosess som omverdenen – selv bryggeren – ikke har rett til full innsikt i.

Rent generelt er det som står på dommerskjemaet åpent og kan refereres. Videre er det relativt stor frihet i å referere erfaringer rundt øl og smaker så lenge ølet eller bryggeren ikke er identifisert.

Det som ikke er akseptert er på eget initiativ dele med omverdenen synspunkter på eller informasjon om et øl eller en brygger, når denne informasjonen kommer fra en smaking og den ikke har kommet frem på dommerskjema.

### 2.7.2 Når bryggeren vil vite mer

Tidvis hender det at bryggeren vil vite mer om hvordan ølet sitt gjorde det under dømmingen. I den grad dette gjelder tolkning av utydelig skrift eller keitete formuleringer på dommerskjemaet, er dette helt uproblematisk.

Det er også greit å formidle og utdype hva en selv mener om ølet på direkte spørsmål fra bryggeren, selv om det går ut over hva som ble skrevet på dommerskjema. Merk imidlertid at det ofte er vanskelig å huske ett enkelt øl i en flight, så ta alle relevante forbehold om å huske feil.

Det er imidlertid problematisk å formidle hva andre dommere har ment og sagt om ølet, dersom det ikke fremkommer på dommerskjemaet. Dette gjelder selv om det er bryggeren selv om spør. Henvi i slike tilfeller til den aktuelle dommeren.

### 2.7.3 Når det rettes kritikk mot dømmingen

Fra tid til annen rettes det kritikk mot dømmingen. Vanligvis bygger slikt på en begrunnelse om at ølet er dømt for hardt, at man har misoppfattet eller oversett smaker, eller at man har misforstått eller feiltolket typedefinisjonene. Det kan også rettes kritikk om at andres øl er blitt for positivt vurdert eller at øl som ligger utenfor typedefinisjonene (f.eks for høy IBU) er blitt

akseptert og vurdert som innenfor.

Som dommer ved en konkurranse har du for det første ingen plikt til å gå inn i en slik diskusjon, og i den grad du velger å gå inn i diskusjonen kan det være nyttig å holde seg til faktaopplysninger.

Ølet er dømt i en kontekst, og flasken er trykket opp. Defekter kan være flaske-spesifikke, og ølet kan ha fått en uheldig plassering, f. eks. i skyggen umiddelbart etter et bedre og kraftigere øl.

Det er derfor ingen måte å reprodusere smaksopplevelsen og derfor vanskelig å justere på tilbakemeldingene. Det er i konkurransesammenheng heller ikke praktisk eller tidsmessig mulig å gå tilbake i prosessen å gjøre en ny vurdering. Vurderingen som gjøres er derfor endelig.

Diskusjon i etterkant kan derfor hjelpe til med å forstå hvorfor ølet ble vurdert som det ble, men kan ikke endre vurderingen og poengsettingen.

Selv ved klar feilvurdering av dommerne blir resultatet stående når først flasken er opptrykket, selv om det kan være nyttig å avdekke hvorfor og hvordan for å bedre fremtidig dømming.

## Del 3 - Konkurranseløsmaking

*Under beskrives gangen i en ølsmaking ved en konkurranse. Det er tatt med alle deler av prosessen, selv de som en øl-dommer under en konkurranse har liten kontroll over, f.eks. temperatur, glassvalg osv. Det kan kanskje virke som det er veldig mange ulike ting man skal huske på, men med litt trening sitter de fleste tingene i fingerspissene slik at man ikke bevisst trenger å tenke på dem.*

### 3.1 Før smakingen

*Dette er det som må tas med i organiseringen og planleggingen frem til selve smakingen starter, og det er derfor hovedsakelig ansvaret til de som organiserer smakingen fremfor den enkelte dommer.*

#### 3.1.1 Temperatur og hvile

**Ingen idealtemperatur.** Det er mange meninger og få gode fasiter på temperaturen som et øl skal serveres på. Ideelt sett burde bryggerens anbefalinger sette premissene, men i settinger med servering av flere øl blir det lett uhåndterlig.

**Lik temperatur.** Generelt bør øl som har samme øltype serveres ved samme temperatur når de serveres i en setting der de sammenliknes i en konkurranse. Smaker man på flere øl i en flight eller i en sub-flight, bør man sikre seg at ikke de siste ølene varmes mens de venter og derfor serveres på en signifikant høyere temperatur enn de første. Eventuelle forskjeller i temperatur bør smakeren så langt mulig ta høyde for under vurderingen av ølet, og notere i tilbakemeldingen hvis relevant.

**Heller litt for kaldt.** Som en hovedregel er det et mindre problem å servere ølet for kaldt enn det er å servere det for varmt. Smakerne kan enkelt varme det opp, noe som skjer automatisk i en konkurransesetting med små samplestørrelser og tynne plastglass.

**Uthvilt øl.** Ølet bør ha hvilt seg i forkant av smakingen. Viktigst er

- a) at bunnfall som har blitt hvirvlet opp under transport får satt seg på bunnen;
- b) at evt fizzyness som følge støt, risting og andre traumer kan elimineres; og
- c) som nevnt over at det får rett temperatur.

Med fizzyness pga traumer menes at ølet kan ha vært ristet eller slått, slik at det er mange små mikrobobler med CO<sub>2</sub> i ølet. Om det da åpnes blir disse kjerner for bobler og ølet bobler over, samtidig som det tenderer til å virke litt flatere etterpå. Dersom ølet får hvile seg løser disse boblene seg opp, slik at ølets eventuelle fizzyness kun kommer av karbonering og andre egenskaper.

Merk at det er forskjell på å la ølet stå for at gjæren skal flokkulere, og å la det stå for at tidligere avsatt bunnfall skal synke etter at flasken har blitt ristet. (kanskje)

### 3.1.2 Gjennomgang av øltypedefinisjoner

**Les typedefinisjonene.** I forkant av – eller helst i god tid før – en smaking bør man gå igjennom definisjonene av den aktuelle øltypen. I sammenhenger der man smaker sammen med andre er det ofte nyttig å ta en kort revidering av øltypens definisjoner i fellesskap før man begynner, og verifisere at man har en lik oppfatning av øltypen.

**Referer annen litteratur.** Det er også fullt mulig å sjekke annen litteratur rundt de aktuelle øltypene, både andre typedefinisjoner og mer dyptpløyende beskrivelser. I

konkurransesammenheng er det imidlertid viktig å huske at det er Norbryggs definisjoner som setter rammene for vurderingen av ølet, selv der disse kolliderer med andres definisjoner.

**Utpeking av akseptable defekter.** Dommerskjemaet har en rekke med defekter og feilsmaker, hvorav noen kan være akseptable i enkelte øltyper og endog bør eller skal være tilstede i andre. Før smakingen starter, skal det klargjøres hvilke av feilsmakene dette gjelder, og disse feilsmaksfeltene bør ekspisitt avmerkes for hvert øl, avhengig av om det er for mye, for lite eller passelig av den aktuelle smaken.

### 3.1.3 Vurdering av eksempeløl

**Kalibrering med eksempeløl.** Det kan være relevant å vurdere noen eksempeløl i dagene forut for en viktig smaking som kalibrering. Tidvis kan det også være nyttig å kjøre en felles kalibrering av smakspanelet med et eller to eksempeløl like i forkant av smakingen.

**Referanseøl.** I enkelte spesielle situasjoner kan det til og med være relevant å ha ett eller flere eksempeløl tilgjengelig som felles referanse under smakingen, slik at man kan smake ølene som skal vurderes gjennom differensiell smaking mot referanseølene.

### 3.1.4 Valg av lokale

**Temperatur.** Det bør være en normal innetemperatur i lokalet.

**Lysforhold.** Det må selvfølgelig være nok lys i lokalet, men det er ikke ønskelig å ha det så lyst som mulig. Lyset bør være mest mulig nøytralt hvitt og litt avdempet. Det bør være minst én god lyskilde der som kan brukes til å bedømme ølets farge. Stearinlys er lysmessig god som en referanselyskilde, men den avgir ofte aroma som man ikke ønsker i smakelokalene.

**Lydforhold.** Det bør være mest mulig stille, men det viktigste er at det er like forhold gjennom



hele bedømmingen.

**Nøytral lukt.** Lokalene bør ha mest mulig nøytral lukt, både for å unngå at andre lukter maskerer ølets aroma og for å unngå at lokalets lukt virker distraherende. Eksempler på ødeleggende lukt i omgivelsene er for eksempel smaking i et nylig malt lokale, eller at det stekes vafler i nærheten.

**Trekk.** Det er uheldig om det er sterk trekk i lokalet, da det vil fjerne aromaen relativt raskt. Av den grunn bør helst ikke ølsmaking foregå utendørs.

**Andre distraksjoner.** Generelt bør det være færrest mulig distraksjoner i lokalene som man bruker til å smake, men her setter praktiske forhold begrensninger.

**Møbler.** Også her er man ofte prisgitt hva som er tilgjengelig, men om det er valgmuligheter er en setting å la kjøkkenbord eller spisestuebord å foretrekke fremfor sittegruppe med sofa og lavt stuebord.

### 3.1.5 Valg av glass

**Glass eller plast.** Realitetene setter ofte rammene for valg av glass. Ideelt sett er ekte glass å foretrekke fremfor plastglass, men ved store smakinger er det ofte ikke praktisk mulig, da tilgjengelighet og muligheter for oppvask er begrensede. Glass med innripping på bunnen for å lekke ut CO<sub>2</sub> – egentlig for å vedlikeholde det robuste hode – bør ikke brukes.

**Glassvask.** Dersom man imidlertid bruker ekte glass, er det viktig at de har vært skikkelig vasket med et fettløsende middel, så som krystallsoda. Viktigere enn hvilket middel som brukes er at alle glass som brukes til direkte konkurrerende øl av samme type har vært vasket på samme måte, og helst i samme oppvaskrunde. Generelt er det veldig mye lettere å bruke nye, engangs-plastglass.

**Like glass.** Videre er det viktig at man smaker på forskjellig øl i glass av samme type dersom ølene konkurrerer direkte med hverandre og er av samme type. For å ha nok glass av ensartet type er man derfor ofte nødt til å velge plastglass.

**Plastsmak.** Unngå plastglass som har en plastaroma. Høykvalitets plastglass for drikkevarer er ofte helt ok. Glass av PET-materiale er vanligvis bra.

**Glassets klarhet.** Det er viktig at glasset er så klart som mulig, slik at man under dømming kan vurdere ølets klarhet uten å måtte ta med glassets eventuelle tåkethet i beregningen.

**Glassets størrelse.** Glassene må være store nok til å kunne romme både sample av ølet (ofte rundt 1dl), et robust skumhode, og endel headspace som aroma kan samles i. Med samples på 10cl er ofte 25-40cl en passende størrelse på glasset. Unngå så små glass at de blir breddfulle ved helling, og så store glass av ølet «drukner». Begge deler reduserer muligheten for å fange opp aroma.

**Glassets form.** Selv om det er ønskelig med en lett tulipanaktig form med en viss innsnevring mot glassets åpning, er det mest realistiske stablebare plastglass når man trenger mange glass. Det er fint om glassets sider er runde – ikke kantete – så det er enkelt å svirvle ølet i glasset.

**Gjenbruk av glass.** Dersom det brukes ekte glass, kan glassene gjenbrukes etter god skylling. Det er imidlertid ikke ideelt, for stoffer i ett øl kan påvirke skumdannelse i neste øl. Videre finnes det aromastoffer som er så intense at de kan trenge igjennom også på neste øl. Dersom ekte glass gjenbrukes, så vær forberedt på at noen øl med særlig intense feil gjør at man må skifte

glass. Plastglass bør aldri gjenbrukes.

**Glassets temperatur.** Glassene bør være romtemperert eller litt kaldere. Glass skal eksplisitt ikke tas rett fra oppvaskmaskin eller vært skylt med varmt vann, da helling av øl i varme glass påvirker ølets aroma sterkt. Dersom det er nødvendig å bruke varme glass, er det bedre å skylle dem med kaldt vann før helling. Glass bør ikke tørkes innvendig i noen form, men kun få lov til å renne av seg.

**Merking av glasset.** Under smaking av flere øl samtidig, er det viktig at man merker glassene med hvilket øl det inneholder, for eksempel ved å sprittusjmerke plastglass med flaskas deltakerkode. Det er særdeles uheldig om du smaker på to relativt like øl og plutselig blir usikker på hvilket som er hvilket. Merking av glass er nyttig selv når du smaker på ett øl av gangen, dersom du ikke er svært nøye med å fjerne gamle glass fra bordet før nytt øl helles.

## 3.2 Under smakingen

*Dette er det som skjer under selve dømmingen, og det er i hovedsak ansvaret for dommerne i panelet.*

### 3.2.1 Studium av flaska

**Flaskekapsel.** I konkurranser skal flaska være kapslet med en nøytral, ensfarget flaskekapsel uten noen kjennetegn, tapemerker eller lignende. Ved bedømming utenfor konkurranse er dette mindre viktig, men det bør alltid påpekes dersom man har mistanke om at innsender ikke er klar over at flaska ikke holder konkurransekvalitet. Det samme gjelder andre forhold som kan diskvalifisere i en konkurranse: de bør kommenteres som en opplysning til innsender, selv når det bedømmes utenfor konkurranse.

**Fyllingsgrad.** Det bør sjekkes at flaska har grei fyllingsgrad, og ikke er over- eller underfull. Fylling skal normalt alltid være godt over flaskas skulder, men også godt under flaskas lepper.

**Bunnfall.** Man sjekker normalt ikke bunnfall under studium av flaska før åpning, med mindre det er ekstreme tilfeller av tykt bunnfall eller løse sedimenter på bunnen. Det bør i så fall kommenteres.

**Infeksjonsring.** Et temmelig sikkert tegn på en infeksjon i flaska er dersom det er avsatt en tynn ring med sedimenter akkurat i fyllingshøyden på flaskehalsen. Det sees lettest ved å tippe ørlite på flaska. Merk at slike infeksjonsringer kan overleve dårlig flaskevask, men vil da typisk ikke matche fyllingshøyden. Det er enda lettere å se infeksjonsringen etter helling, men da er det vanskelig å avgjøre om det er en ny eller gammel. Forøvrig vil gamle infeksjonsringer typisk infisere påfølgende øl som fylles på flaska. Infeksjonsringer skal alltid bemerkes sammen med tips om bedre renhold f.o.m. kjøling. (NB: noen hevder at priming av flaska med maltekstrakt vil kunne gi en ring som minner om infeksjonsring.)

**Gjær oppunder kork.** Flasker som har vært sent i Posten blir ofte lagret opp-ned. Gjæren vil da kunne samle seg oppunder korken. Når flaska snus rett vei er det ikke sikkert at all gjæren renner ned. Det vil sees som en størknet gjær-søle som har rent ned langs hoderom og/eller misfarging fra gjær på innsiden av flaskekapselen. Siden dette er noe som innsender har dårlig kontroll med, bør det gis litt spillerom for bidragene dersom dette har skjedd – spesielt på

klarhet og gjærsmak. Det skal alltid kommenteres dersom det er tegn på at dette har skjedd.

**Flaskas type.** Konkurransene har ofte krav til flasketype. Dessverre er det ofte deltakere som fraviker dette. En klassiker er å bruke flasker fra Sierra Nevada i stedet for norske, brune panteflasker. Disse to ser ganske like ut, men førstnevnte er litt høyere og stikker et par millimeter for høyt opp i ølkassene. Bruk av gal flasketype bør kommenteres, og det er ofte diskvalifiseringsgrunn.

**Biofilm i hoderom.** Dette minner om en infeksjonsring, men i stedet er det en tynn, oljeaktig hinne som dekker fyllingsoverflaten og strekker seg oppover innsiden av flaske i hoderommet. Mistanke om slik bør fattes dersom det synes å være grums eller uklarhet i hoderommet, og den kan sees best ved forsiktig å vugge på flaske i godt motlys, og så se om det er bevegelser på flaskesiden over fyllingsflaten. Biofilm er en sikker indikasjon på en infisert flaske.

**Kjennetegn.** I konkurransesammenheng er det ofte et krav om at det ikke skal være kjennetegn på flaskene eller på flaskekapsel. Dersom det er kjennetegn i strid med reglement, bør det noteres som tilbakemelding og flasken bør vurderes diskvalifisert.

### 3.2.2 Åpning og helling

**Designert skjenker.** I en konkurranse bør samme person skjenke alle ølene i en flight, slik at det blir så like forhold for utvikling av skummet som mulig. Det er viktig at vedkommende forsøker gjøre dette likt for alle øl, med hensyn på glassets helningsvinkel, helningspunktet i glasset, helningshøyde, helningshastighet osv.

**Lytte til psst.** Under åpning kommer vanligvis et «psst» (eller «pys» som det kalles på svensk). Dette vil gi informasjon om karboneringsnivå og er et nyttig varsel om ølet er flatt eller hissig. Det er unødvendig å kommentere psst med mindre det er sterkt avvikende fra forventningene.

**Fontene.** Det er heldigvis skjelden, men tidvis kommer ølet ukontrollert opp av flasken i stor fart, liksom som en vulgært åpnet sjampagneflaske. Dette er utypisk for alle kjente øltyper, og det er ofte en indikasjon på ekstrem overkarbonering, et øl som har vært utsatt for slag eller lignende traume, en infeksjon i ølet eller en Fusarium-infeksjon av malten. Om det skjer, skal det alltid tilbakemeldes – noe det er sjelden man glemmer ...

**Fløende skum.** Dette minner litt om en fontene, men er mye mildere og langt saktere. Ølet kan ha en normal eller kanskje heller litt kraftig psst, og umiddelbart etterpå dannes det godt med skum i flasken, slik at skummet stiger i flasken og ofte kommer ut av flasketuten av seg selv før skjenking. Farten er normalt ikke over 1-2 cm/s, og det er vanligvis mulig å helle av nok skum og øl til at det ikke blir søl. Om man får en flaske med fløende skum, skal det alltid kommenteres. Det indikerer ofte en infeksjon eller et mildt tilfelle av de andre årsakene som gir fontene.

**Helling i glasset.** Ølet skal helles i det nødvendige antall glass slik at glassene får omtrent like mye, at det blir like skumforhold, og uten at man får med bunnfall i siste glass. Dersom man er uheldig å få bunnfall i siste glass, bør ølets klarhet vurderes ut fra det første glasset som ble skjenket. I ekstreme tilfeller bør et nytt sisteglass helles fra de øvrige glassene, men man må da huske at sisteglasset har vært «dekantert» under bedømming. Helning kan nok variere litt fra øltype til øltype og fra glasstype til glasstype, men normalt vil man helle mot dypeste punkt eller på siden dypt nede i glasset, på et ca 20-30° skråstilt glass, med en ikke sltforsiktig stråle fra en høyde noen cm over glassets kant. I andre sammenhenger vil man ofte variere

helningshøyde og -vinkel for å bygge ønsket mengde skum. Det skal ikke gjøres under konkurranse. Et visst underlys, som ikke trenger å være mer avansert enn at hellingen skjer over en hvit duk eller et hvitt ark, er nyttig for å kunne se gjennom flasken når bunnfallet har løst seg og truer med å renne med ut i glasset.

**Fizzyness.** Helling av ølet er et traume som bobler ut mye CO<sub>2</sub>. Ulike øl vil få ulik mengde skum, og det er viktig at man gjør seg et raskt bilde av fordeling av øl og skum ved helling, og skummets karakter – fluffy, brusaktig, tett, varierende boblestørrelse osv. Et øl som har mer skum enn øl ved helling kalles vanligvis fizzy ved helling, men merk at det etterpå godt kan virke nokså flatt. Dog vil det være store forskjeller mellom øltypene her.

**Første aromainntrykk.** Så snart som praktisk mulig skal smakerne fange et førsteinntrykk av aroma. Førsteintrykket er viktig, dels fordi det ofte er sterkere da man stiller med en utilvendt nese, og dels fordi det vil inneholde ekstra mye av de mest flyktige aromastoffene. Merk at noe som skiller øl fra de fleste andre drikker er at skummet kan være et effektivt lokk som stenger aromaen inne.

**Overkarbonering.** En sjelden gang åpnes et ekstremt overkarbonert øl, slik at ølet flommer raskt og ukontrollerbart ut. Det kan være nyttig å være forberedt på det, slik at man generelt åpner over et vaskbart område der skade på tepper, klær og papirer er moderat, og man har kluter og håndklær lett tilgjengelig.

### 3.2.3 Førsteintrykk av aroma

**Lukt på ølet.** Det aller første du bør sjekke etter helling er aroma. Ulike aromastoffer kan variere i flyktighet, og det kan være aromaer som du kun fanger opp helt i starten av en smaking. Videre er førsteinntrykket av aroma viktig fordi du da ofte fanger lettere fanger opp aromaer, siden de er nye.

**Skill smakskomponenter.** Forsøk å skill aromaen i sine enkelte faktorer. En første oppdeling er å skille dem etter opphav: malttoner, røstede toner, humletoner, gjærpreg, infeksjoner osv. Dernest kan man forsøke å beskrive dem. For humletoner har man for eksempel: citrus, jordaktige, tropisk frukt, harpiks osv. Man kan gå enda dypere, og snakke om appelsin, sitron, lime osv. Men merk at det viktigste ikke er å lage en komplett og imponerende katalog over alt du klarer å smake i ølet. Det essensielle er at du på relativt få ord klarer å beskrive ølets hovedkarakteristikk i forhold til type. Det er derfor helt greit at store deler av beskrivelsen ofte er på et litt overordnet plan.

**Smak på skummet.** Dersom det er mulig og hensiktsmessig, kan man smake på skummet. Det er ofte mer intens konsentrasjon av aromastoffer i skummet, og ved å slurpe det i seg kan man få et bedre inntrykk. Dette avhenger selvfølgelig av at det faktisk er et skum, samt at man er inneforstått med at det ødelegger skummet.

**Svirvle og lukte.** For å frigjøre mer aroma fra ølet, kan det virvles i glasset. Det legges da igjen en tynn hinne av væske oppover langs glassets innside, og den økte overflaten mellom væska og lufta i glasset gjør at mer aromastoffer damper ut av ølet. Merk at dette normalt også vil frigjøre CO<sub>2</sub>, så det er mulig å virvle ølet flatere, noe som ikke er en issue med vin, whisky og lignende. Virvling vil også ødelegge skum og ikke minst blonder, og mange vil nok mene at det er en uting. Det bør derfor ikke gjøres før man er «ferdig» med disse elementene.

**Iterér.** Om ønskelig og nødvendig, iterer punktene over. Dog kan det være nyttig å se nærmere på utseende før man tar en ny runde med aroma. Da får nesen hvile litt, og det kan være lettere å fange opp aroma fra ølet. Dessuten vil ølets aroma utviklet seg over tid og aller mest i starten. Enkelte aromaer – som støv og honning – vil ofte først komme frem når ølet har fått stått litt.

### 3.2.4 Utseende

**Farge.** Det er kanskje litt misvisende å snakke om farge ifm øl, for det heller ulike mørkhetstoner av et fargeintervall som strekker seg fra gult via brunt mot svart, med muligheter for vridning i rødlig, orange eller grønn retning. Når farge uttrykkes som EBC, er det jo også nettopp mørkheten snarere enn fargen som beskrives. Likevel bruker vi ofte et sett med fargebeskrivelser for ulike intervaller av mørkhet. De vanligste er:

**Strågul** dekker alt fra svak gulfarge til en tydelig men ikke intens gulfarge.

**Gyllen** dekker fargene fra en gullring (14 karat, eller 585‰) til den langt mer rene gulfargen i rent gull.

**Ravfarget** dekker fargen til øl der litt mørkere malt brukes, slik at det kommer noen rødlige toner inn i ølet.

**Kobber** dekker fargen til øl som har en farge som bikker mer mot brunt enn mot gult, og der det er tydelige rødtoner. Typisk for engelsk bitter.

**Brun** dekker fargene til øl som er relativt mørke.

**Brunsvart** dekker ølene som ved første øyekast ser svarte ut, men som ved nærmere ettersyn ikke er helt svarte, men ofte har røde toner.

Det er en fordel når en fargebeskrivelse er veldig klart og entydig definert, som koboltblå og irrgriønn. Tilsynelatende er gylden og kobber gode og entydige beskrivelser, men gull møter vi vanligvis som en legering, og kobber er ofte anløpt i en eller annen grad. Strå er også en litt vagt definert farge. Rav er heldigvis mer entydig, men der kommer fargen fra gjennomskinning, og dermed er det fremdeles tvetydig. I praksis trenger du trening gjerne i diskusjon med andre øldommere for å få en god og intuitiv forståelse av ølets farger.

**Klarhet.** Vi deler inn ofte klarheten i

**Krystallklar** – helt uten antydninger til partikler og tåke

**Klar** – partikler og tåke er kun synlig i en sterk lysstråle

**Disig** – svak tåke som er lett å merke, men likevel lett kan oversees.

**Tåkete** – det er veldig tydelig at ølet ikke er klart.

**Uklar** – det er vanskelig å se gjennom ølet.

**Partikler.** I enkelte tilfeller kan man se partikler i ølet, og det er normalt bunnfall som er slitt løs stykkevist, spesielt for øl som er overkarbonert. Slike «floaties» er ikke typeriktig for noen øl, men det kan nok forekomme for øl som har vært ristet godt under transport. Det er opp til dommerne å vurdere om partikler skal trekke ned eller om det antas at det er oppstått under transport som bryggeren ikke har kontroll over.

**Skummengde.** Mengden skum i et øl er dikteres i stor grad av hvordan man heller, og derfor er det viktig at man heller riktig og fremfor alt likt for alle øl som konkurrerer mot hverandre. Ønsket skummengde er angitt i typedefinisjonene, og med det menes vanligvis den maksimale skummengden like etter helling.

**Skummets farge.** Fargen på skummet er ofte litt lysere, men følger eller gjerne fargen på ølet. Dog er det unntak fra denne reglen.

**Skummets holdbarhet.** Dette er en viktig parameter for enkelte øltyper, men også den parameteren som lettest påvirkes av utenforliggende forhold, og da især dårlig rengjorte glass og svirvling med glasset.

**Skummets tetthet.** Skum kan være tett og tykt med tallrike små bobler, eller det kan være luftig og lett med store bobler.

**Blonder.** Med blonder menes rester av skum som blir hengende på innsiden av glasset etter at ølets hode har sunket sammen. Øl med mye skum og stor fylde forventes ofte å ha tydelig med blonder. Det er unødvendig å kommentere blonder med mindre de avviker fra hva man forventer. Blonder blir forøvrig ødelagt ved svirvling og i mindre grad ved drikking, og er mindre viktig enn andre momenter i ølet.

**Valg av lyskilde.** Dagslys er ypperlig, men spesielt om kvelden er det variabelt og derfor skummelt å bruke under vurdering av flere øl i en konkurranse. Lyspærer er også ofte gode lyskilder, men med overgang til sparepærer er disse ofte blitt mer intenst hvite, istedet for de litt mer gule glødelampene. Små LED-lykter er utrolig praktisk, men lider under det samme problemet med svært intenst, hvitt lys. Dog er en slik LED-lykt med godt fokusert stråle en ypperlig måte å studere klarhet og partikler på. Men merk at mye intenst, hvitt lys kan gjøre ølet lysskadd, eller 'catty'. Et stearinlys er på mange måter en god og stabil referanselyskilde, men avgir dessverre ofte forstyrrende aromaer. Uansett hva man bruker, bør det være en stabil lyskilde som brukes for alle øl i samme flight.

### 3.2.5 Andreinntrykk av aroma

**Hvile luktesansen.** Etter å ha fanget førsteinntrykket av aroma, kan man la luktesansen hvile litt mens man ser mer på utseende av ølet, for så å komme tilbake for å hente et nytt inntrykk av aroma.

**Andreinntrykket er viktigere.** Et moderat og flyktig førsteinntrykk som ikke også preger andreinntrykket bør i litt mindre grad score ned ølet dersom det ikke er typerett. Aroma som vedvarer frem til andreinntrykket skal være i tråd med typedefinisjonen.

### 3.2.6 Smak

**Drikk av ølet.** Man har nå kommet til det punktet at det skal drikkes av ølet. Inntrykkene fra dette vil slå ut som smak, som fysisk følelse i munnen og som aroma. Med mindre man er godt trent, er det nyttig å forsøke å konsentrere seg om noen få aspekter i hver enkelt slurk. Innenfor smak er det primært fire aspekter som håndteres. Med unntak av umami, forventes det at dommerne klarer å kjenne igjen disse.

**Bitterhet.** Kommer fra humla eller fra kornet.

**Sødme.** Kommer fra kornet og påvirker også fylde.

**Syrlighet.** Utover lett syrlighet er dette en indikasjon på infeksjon.

**Salthet.** Kommer blant annet fra bryggesalter.

**Umami.** Anonym smak hvis største effekt er å modifisere hvordan vi fanger opp andre

smaker.

**Smak kontra aroma.** Det er viktig å være oppmerksom på skillet mellom smak og aroma. Det er lett å trå feil her fordi luktesansen vår fanger opp aromastoffer også når vi drikker ølet. Vi poengsetter og kommenterer derfor under «smak» bare når vi drikker av ølet, mens vi poengsetter og kommenterer under «aroma» både når vi drikker og når vi lukter på ølet.

**Smak er kun smaksløkene.** Under smak skal det ikke poengsettes eller beskrives inntrykk som ikke er bittert, søtt, salt, syrlig eller umami-baserte, altså ting som ikke fanges med smaksløkene på tunga. Øvrige sanseinntrykk er enten aroma eller munnfølelse.

**Tidsaspektet ved smaking.** Videre deler vi smaksopplevelsen inn tidsmessig. Et øl kan godt endre karakter gjennom smaksopplevelsen, for eksempel kan bitterheten vokse frem i ettersmaken eller et øl som var søtt i smak kan ha en tørr ettersmak. Vi skiller mellom:

**Anslag.** Det korte øyeblikket da vi fyller munnen med ølet.

**Smak.** Perioden da ølet er i munnen. Kan deles i tidlig, middels og sen fase.

**Ettersmak.** Tiden etter vi har svelget. Kan deles i tidlig, middels og sen fase. Samtidig kan vi karakterisere ettersmaken som kort eller lang.

### 3.2.7 Fysisk følelse i munnen

**Følelsessansen i munnhulen.** Utfordringene ved å skille smak fra aroma blir supplert ved enda en komponent som først opptre når vi drikker av ølet: den fysiske følelsen i munnen. Dette er inntrykk som vi fanger opp med hele munnhulen og har med følelsessansen å gjøre. Det er enklest å beskrive det gjennom noen eksempler:

**Varmende.** Som ved alkohol og fusel.

**Stikkende.** Som ved pepper.

**Brennende.** Som ved chilli.

**Fyldig.** Tykflytende konsistens, som ved uutblandet saft.

**Oljeaktig/glatt.** Som ved bruk av matoljer.

**Snerpende.** Som ved ...

**Sett ord på følelsene.** Det er bare erfaring og atter erfaring som setter en i stand til å gjenkjenne disse følelsene i munnen. Som for de andre sanseinntrykkene bør man konsentrere seg eksplisitt på å forsøke å gjenkjenne én-og-én inntil de begynner å komme «av seg selv». Det er også smart å jobbe med sette beskrivende ord på dem. For nye og ukjente smaker, aromaer og munnfølelser er det under diskusjonen av ølene nyttig å høre med de andre i dommerpanelet om de har en god beskrivelse av.

### 3.2.8 Aroma, smak og følelse ved drikking

**Parallele sanseinntrykk.** Aroma, smak og munnfølelse er litt vrient å holde fra hverandre. En syre kan lukte, den kan stikke i munnen, og den smaker surt. Dermed kan den trigge alle de tre sansene, men på hver sin måte. Man skal da beskrive det under hver sin seksjon, men gjerne knytte det sammen der det er relevant.

**Beskriv før du vurderer.** For alle disse tre (og til en viss grad også ved utseende) er det nyttig

å starte med å forsøke å beskrive ølet objektivt (stikkende, alkoholisk, bitter ettersmak, fyldig, osv) på skjemaet før man tenker så mye over om det er typeriktig eller ikke. Det gjør det både enklere for de som ikke er så trent i smaking, og det reduserer risikoen for at du smaker det du vet burde være i ølet utfra sin type. Først i neste runde kan man så trekke linjene fra disse egenskapene til typedefinisjonene og gi vurderinger om de passer eller ikke og hva det betyr for poengberegningen.

### 3.2.9 Reiterasjoner

**Reiterer smakingen.** Det er ofte viktig at du reiterer – kjører flere runder med – vurderingen av ølet, spesielt for lukte- og smakssansen, for det er ofte slik at du fanger nye elementer for hver runde. På den andre siden skal man heller ikke dra en smaking av et øl ut i uendelighet. Dersom ølet har defekter eller bommer kraftig på sin øltype, så er det tilstrekkelig å avslutte smakingen når ølets hovedtrekk – inkludert de trekkene som gjør det defekt eller typefeil – er beskrevet.

**Ølet utvikler seg i glasset.** Én grunn til at reiterasjoner er viktig er at etter hvert som ølet får stå i glasset, trer stadig nye aromaer frem, enten fordi disse ble maskert bort av mer fremtredende, men mer flyktige aromaer tidligere i smakingen, eller fordi ølet varmes litt opp. Initielt smaks- og aromabilde vil derfor normalt endre seg etter noen minutter. Det er også vanlig at sansene våre venner seg til et inntrykk og det derfor synes å forsvinne helt eller delvis.

**Nullstill sansene.** For å «nullstille» smaks- og luktesansene (og motvirke at de har vennet seg til bestemte smaker eller aromaer) kan du:

- **Drikke noe nøytralt.** Drikk vann, et «skylleøl» eller spis en tørr, nøytral kjeks.
- **Drikk av et referanseøl.** Ulempen med dette er at om referanseølet deler en egenskap med ølet du skal vurdere, så får du nok ikke nullstilt dine sansers egenskap til å detektere denne.
- **Differensiellsmak.** Smak på flere øl i parallell, slik at du kan rotere smaking og lukting over de ulike ølene som vurderer samtidig. Også her er det en fare at to eller flere øl kan dele egenskaper som du derfor ikke fanger opp like lett med differensiell smaking.
- **Nullstillingsdufter.** Du kan også nullstille luktesansen med ditt eget sett med dufter, gjerne noe du alltid har med deg, så som kroppslukten av håndbaken din eller duften av skinnen på lommeboka. Det bør være en stabil duft, som også er nedtonet men likevel tydelig.

**Sett sluttstrekk.** La oss imidlertid på ny advare mot å reitere for mange ganger. Det spiser tid under smakingen, det gjør ofte at man drikker mer av hvert bidrag og dermed blir mer beruset, og det trøtter sansene slik at man da ikke evner å vurdere like mange øl. Dessuten er det ofte øl som heller så sterkt mot defekter eller typeuriktige egenskaper at det har liten hensikt å gå i dybden på de finere detaljene.

### 3.2.10 Totalvurdering

**Subjektivitet.** Feltet for totalvurdering er kanskje det vanskeligste å fylle ut. For det første er det her mer rom for subjektivitet enn på de andre feltene. Likevel er ikke dette feltet ment for en personlig bedømming. Det som skal vurderes under totalvurdering er overordnede trekk som



ikke dekkes av de andre feltene.

- **Typeriktighet.** Dette vurderes for hvert enkelt av de andre punktene, men typedefinisjonene er ofte vide, slik at f.eks en Imperial porter har et bredt intervall på fylde, smak og aroma. Likevel er det ikke slik at et øl vellykket kan maksimere på fylde og minimere på smak og være typeriktig – selv om hver enkelt parameter isolert sett ligger innenfor typedefinisjonene. Når man kommer over slike skjevheter, trekkes det på totalvurdering og det kommenteres hvorfor.
- **Sammensetninger.** Ofte sikter bryggeren på et uttrykk, ved å sette sammen ulike humler eller krydder. Som i alle andre smakssammenhenger kan dette være vellykket eller det kan kollidere. Når ølet inneholder smakskombinasjoner som du synes kolliderer, bør det trekkes under totalvurdering i den grad det ikke allerede er trukket for under de andre feltene.
- **Vellykkethet.** Ofte kan det være vanskelig å vurdere hvorfor, men noen øl har fått til en balanse som gjør dem veldig gode, mens andre ikke har det. Dette kan det gis poeng for under Totalvurdering, men det er viktig at det ikke premieres for trekk som er typeuriktige, selv om det er aldri så godt. Noen kaller dette «drikkbarehet» eller de poengsetter etter om de ville bestilt en flaske av dette ølet på en pub.

**Unngå repetisjon.** Merk at totalvurdering ikke er ment å skulle være en ren repetisjon av poenggivingen på de andre punktene, selv om det kanskje er vanskelig å unngå et en dyptgående feil vil kunne slå ut som poengtrekk på totalvurdering i tillegg til andre felter. Siden totalvurdering er såvidt åpen, er det desto viktigere å begrunne poengtrekk med kommentarer på dommerskjemaet.

### 3.3 Etter smakingen

### 3.4 Umiddelbart etterpå

**Skyll bort ølet.** Etter du er ferdig med å smake et øl, kan det være nødvendig å skylle munnen for å få bort inntrykk, spesielt dersom ølet var veldig markant eller infisert.

**Fjern glassene.** I spesielle tilfeller kan det være nødvendig å fjerne glass med svært aromatiske øl fra bordet før man smaker videre.

**Korrekturles dommerskjema.** Et annet viktig moment i det umiddelbare etterarbeidet når du føler du er ferdig med å smake ølet er å sjekke følgende:

- at du har regnet sammen poengsummen korrekt.
- at all tekst er leselig.
- at du husket å få på identifikasjon av deg , konkurransen og av ølet (øverst på arket).
- at du husket å fylle inn alle avkryssingsbokser som skulle krysses av.
- at du har skrevet noe tekst under hvert av de fem poenggivende hovedseksjonene på dommerskjemaet.

#### 3.4.1 Etterarbeid

**Skanning av dommerskjema.** Gjøres så disse kan tilbakemeldes til bryggerne.

**Sammenregning av resultater.** Gjøres så man har oversikt over hvilke øl som går videre til neste runde i konkurransen og kan forberede de neste batchene. I praksis er det vanligvis også registrering av resultatene i et datasystem.

## Del 4 - Konferering i dommerpanelet

*Når dommerne har smakt på ølet, skal det diskuteres innad i dommergruppa. Dette er delvis for å samordne notatene og sikre at ikke tilbakemeldingene spriker unødig mye. Viktigere er at totalinntrykket er et puslespill der ikke alle dommerne har alle brikkene, og ved denne konfereringen får hver enkelt dommer ofte et mer fullstendig bilde av ølet.*

### 4.1 Arbeid først selvstendig

Den mest hensiktsmessige måten å arbeide på er å starte med at hver dommer i et dommerpanel arbeider med smaking, vurdering og skjemautfylling for seg selv. Første fase av dømmingen av et øl skjer derfor normalt i stillhet. Hensikten er at hver dommer bør få gjøre seg opp sin egen mening om ølet. Selv subtile meningsytringer som øyerulling, stønning, sukking, smatting er uønsket, da det ofte – ubevisst – gjør at én dommers mening farger av på de andre.

### 4.2 Diskusjon i dommerpanelet

**Kort runde i dommerpanelet.** Først når dommerne i panelet har gjort opp sin mening om ølet etter å ha smakt det, og gjort mesteparten av utfyllingen av dommerskjemaene, bør det åpnes for diskusjon. Det er opp til dommerpanelet selv å sette rammene for diskusjonen. Det er ofte hensiktsmessig å starte med en runde der hver dommer kort oppsummerer inntrykket sitt og sier de fem delpoengsummene og totalsummen.

**Rekkefølge.** Noen ganger kan det være ønskelig å la hvem som starter gå på omgang i dommerpanelet. Andre ganger kan det være lærerikt å la en spesielt erfaren dommer starte og la de andre lytte og lære. Det er nyttig å fullføre runde med oppsummeringer før man åpner for generell diskusjon.

**Åpen diskusjon.** Dette vil vanligvis avsløre dersom det er uenighet i vurderingen av ølet. Det er svært nyttig å diskutere innad i dommerpanelet dersom man er uenig i vurderingene. Uenighet kan håndteres med en konfereringsrunde (se under). Øldømming er en kontinuerlig læringsprosess, så selv der man er stort sett enige er det nyttig å diskutere ølet. Ofte kan én dommer fange opp aromaer som en annen ikke har «funnet» ennå. På den måten blir diskusjonen av ølet noe som alle kan lære av.

### 4.3 Konfereringsrunde ifm poengsprik

**Ved uenighet.** Dersom det er en uenighet om vurderingen av et øl, kan man gå frem på følgende måte.

1. Uenighet om graden av noe som er på detaljnivå er ignorerbart. Det vil alltid være ulikhet i vurdering, og pluss/minus 10-15% er helt uproblematisk.
2. Ofte vil dommerne etter å ha hørt og diskutert med de andre moderere poengsettingen sin utfra at de i ettertid ser at de kanskje var litt strenge eller litt milde. Dette er ok, men det er opp til hver enkelt dommer selv og skal ikke komme etter press fra de øvrige dommeren.
3. Ved sterk uenighet kan bør man starte med å bli enige om ølets rent objektive trekk, som f.eks om det virker å ligge på 15 eller 30 IBU, og så kan man etterpå konferere med typedefinisjonene for å se hvordan dette bør påvirke score.
4. Om man fremdeles er sterkt uenige, kan man vurdere å trekke inn kompetanse utenfra, men det er viktig at man ikke skal ha inn «nye dommere». Slik inntrukket kompetanse kan tolke og utdype typedefinisjonene, identifisere eventuelle usmaker, målsette egenskaper ved ølet osv, men de bør ikke diktere poenger og vurderinger.
5. Om man fremdeles er uenige, så kan man konkludere med at det var stor uenighet rundt dette ølet. Det er viktigste er at uenighet og sprik i poenggiving begrunnes og forklares på dommerskjemaet. Det er bedre med begrunnet sprik i poengene enn med en fiktiv enighet som kommer av at alle dommerne har justert seg inn mot et poengsnitt.

**Poengsprikets størrelse.** Når totalsummene til dommerne ikke spriker med mer enn 5 poeng er det ignorerbart. Dersom det er mellom 6-10 poeng bør man vurdere å ta en konfereringsrunde, og dersom det er over 10 poeng skal man ta en konfereringsrunde. Husk at dette er litt grove grenser og det må ses an i hvert enkelt tilfelle. En dommer som konsekvent ligger over de andre i poengsum er til å leve med selv om det gir sprik, mens to dommere kan komme med uakseptabelt sprik selv om de ender på samme poengsum, dersom den ene har slaktet på aroma og den andre har slaktet på smak.

## 4.4 Avslutning av en flight

**Sammenregning.** Etter at en flight er ferdig, må det kontrollregnes over hvert dommerskjema. Det er nyttig at dommeren selv regner sammen og setter totalsum under dømmingen av ølet, mens noen andre kontrollregner etter at alle ølene i flighten er smakt på.

**Videresending.** Til slutt i flighten skal dommerne peke ut hvilke øl som de vurderer skal videre til neste runde i konkurransen. Det er alltid en vurderingssak, men alle øl som har en reell sjanse til å vinne på neste nivå bør sendes videre. Ideelt sett bør rundt 25% av ølene sendes videre, og videre bør de helst være spredd godt utover de ulike deltak

**Flightskjema.** Til slutt skal det fylles ut et flightskjema som har de viktigste dataene fra flighten, inklusive hvilke øl som ble smakt, hvilke dommere som gav hva i poengsum til dem, og ikke minst hvilke av disse ølene som går videre til neste runde.

## Del 5 - Utfylling av dommerskjema

*Dommerens opplevelse av ølet under smakingen er oftest en flyktig og kortvarig erfaring. Derfor er dommerskjemaet – med både poengsetting og tekstlig beskrivelse – viktig som en varig*

*manifestering av hva dommerne smaker og hvilke karakteristikker ølet har. Det er i praksis den eneste tilbakemeldingen som bryggerne får.*

## 5.1 Identifiseringsfeltene

Feltene øverst til høyre på dommerskjema brukes til å identifisere dommeren, ølet og konkurransen. Feltene har følgende betydning.

**Konkurransen** angir en identifisering av konkurransen det dømmes i, f.eks NM-2013.

**Bryggets kode** er den unike identifikatoren som brygget har i denne konkurransen, som oftest en tallkode, f.eks 378439.

**Konkurransklasse** er den premierte klassen der brygget konkurrerer med andre brygg. Dette er ikke nødvendigvis en øltype, men kan være det. For eksempel kan en konkurranseklasse «Lys Ale» inneholde alle øltypene i type definisjonene ....

**Underkategori** er et litt misvisende navn av historiske grunner, men feltet skal brukes til å angi hvilken konkret øltypedefinisjon som er brukt til å vurdere ølet under bedømmingen. Det er nyttig å angi dette både med kode (f.eks 6A) og navn (f.eks Engelsk IPA). Det er underforstått at man bruker gjeldende typedefinisjoner for Norbrygg, og dersom dette av en eller annen grunn ikke er tilfelle, skal også typedefinisjonssystemet angis (f.eks BJCP-2011).

**Dommer (navn)** er navnet på den dommeren som fyller ut dette dommerskjemaet.

**Dommerkvalifikasjon** angir hva slags sertifisering – om noen – som den angitte dommeren har. Det er mulig å angi grad eller tittel på sertifiseringen under rekka med avkrysningsfelter. Dersom det krysses av for «Annet» bør det angis under hvilken sertifisering. Det er mulig å krysse av i mer enn ett felt. Dommere som ikke er sertifisert skal krysse av for «Ikke sertifisert».

Disse feltene kan i noen tilfeller være mer eller mindre forhåndsutfyllt.

## 5.2 Poengsetting

Det finnes to tradisjoner for å komme frem til en poengsum. De er dessverre nokså inkompatible, men begge har sine fordeler og ulemper.

**Top-down.** Ved top-down-poengsetting starter du med sluttpoengsummen utfra en totalvurdering etter relativt rask initiell smaking, deretter fordeler du poengtrekkene ut på de feltene der du mener det er rom for trekk. For eksempel kan du etter en innledende smaking bestemme deg for at dette ølet står til 35 poeng. Da har du 15 trekkpoeng å fordele ut, så som 4 på aroma, 1 på utseende, 3 på smak, 2 på munnfølelse og 5 på totalvurdering – og alle bør da begrunnes.

**Bottom-up.** Ved bottom-up-poengsetting fyller du ut skjemaet felter gjennom vurdering av de ulike detaljene, og regner til slutt sammen for å finne totalpoengsum. Tidligere versjoner av dommerskjemaet hadde brutt opp dagens fem poenggivende seksjoner på felter som idag er avkryssingsbokser innen de poenggivende seksjonene . Tanken var at man gav 1-3 poeng for hvert felt i en seksjon.

Bottom-up føles som den riktige fremgangsmåten, men kan tidvis gi poengsummer som i

atterkant synes altfor høye eller lave. Det kan lett bli for god poengsum når sansene blir slitne, man mister sanseintrykk eller det begynner å bli vanskelig å sette bevisste ord på inntrykkene. Og det kan lett bli for dårlig poengsum der en defekt går igjen og forårsaker gjentatte trekk på flere seksjoner.

Det anbefales derfor at man forsøker å bruke begge tradisjoner samtidig, og lar den ene være en sjekk på den andre. Man kan ta en top-down vurdering på magefølelse og anslå en poengsum, og så jobbe bottom-up med hvert felt og sjekke om man summen av feltene kom i nærheten av poengsummen man anslo. Eller man kan jobbe bottom-up initielt, og så ta en top-down vurdering til slutt som en realitetssjekk.

Et viktig hjelpemiddel når man vurderer ølene top-down er poeng-guiden.

## 5.3 Skriv tydelig

Noen skal lese det du skriver, og håndskrift blir ikke akkurat tydeligere med økende promille. Dessuten skal dommerskjemaene skannes i en prosess der kvalitet reduseres. Skriv derfor tydelig.

Noen råd:

- Bruk en penn som gir tydelig kontrast.
- Stryk heller over og skriv på ny fremfor å forsøke å endre på teksten. Korrekturlakk er også en god mulighet.
- For å bedre lesbarhet, vurder å skrive trykkbokstaver eller til og med store bokstaver fremfor løkkeskrift.
- Unngå grønt, rødt og andre farger.
- Forsøk å unngå å skrive helt ut i marginen, det kan mistes under skanning.
- Ikke skriv på baksiden av arket, for den som skanner kommer trolig til å overse det.
- Bruke gjerne fulle setninger fremfor enkle stikkord, for mer kontekst gjør det oftere enklere å lese det som står.

## 5.4 Avkrysningsboksene

Dommerskjemaet har en rekke avkrysningsbokser. Disse kan med fordel brukes for å erstatte masse tekst og begrunnelse for hvorfor det er trukket for et konkret øl. Hver boks er ment å kunne fylles ut med et pluss-tegn, et minus-tegn eller et null/en sirkel.

- **Pluss** betyr at det er for mye av noe og det trekkes for det.
- **Minus** betyr at det er for lite av noe, og det trekkes for det.
- **Null/sirkel** betyr at det er akkurat passe og ikke trekkes.
- **Umerket boks** betyr at det er irrelevant for dette ølet – eller det kan ofte bety at denne øldommen ikke er så påpasselig til å fylle ut i alle boksene.

I praksis kan avkrysningsboksene være litt frustrerende, for de er veldig binært endimensjonale. Dersom det er et problem, følg opp med tekstlige kommentarer som utdyper.

Det skal fylles ut i alle avkrysningsboksene under de fem poenggivende seksjonene på høyre side i dommerskjemaet. Dette er ment som huskelister for viktige ting å sjekke etter under smakingen, og utfyllingen av disse boksene er kvittering på at dommeren har sjekket dette.

Det er også nyttig å krysse av under studium av flaska for å vise at man sjekket flaska og ikke fant noe feil. Utfylling med noe annet enn null/sirkel i denne boksen markerer at noe er galt eller uønsket og må følges opp med kommentarer.

Rekka med avkryssingsbokser for feilsmaker er kanskje tungvindt å fylle ut med nuller, siden de fleste øl har få eller ingen av disse defektene. Derfor er det mest null/sirkel som fylles ut.

Dessuten gir det vanligvis liten mening å fylle ut minus siden få øl har for lite av defektene. Det er derfor akseptabelt å la være å fylle ut en boks for de defektene som ikke finnes i ølet.

Imidlertid er det noen få egenskaper som er defekt i noen øl men typeriktige i andre, så som DMS og diacetyl. En tysk pils kan derfor markeres med for lite, passe eller for mye DMS.

Når én av feilsmakene er typerett eller akseptabelt i et øl som vurderes (så som DMS i tysk pils), så skal avkryssingsboksen være fylt ut med pluss, minus eller null. Hvilke feilsmaker som av denne grunn skal eksplisitt fylles ut bør avklares innad i dommerpanelet før smakingen starter.

### 5.4.1 Poeng-guide

Dommerskjemaet inneholder en poeng-guide som er en slags «fasit» som på overordnet nivå forklarer hva som forventes av øl på de ulike poengnivåene. Fokuset på denne poeng-guiden er typeriktighet, som er det primære fokus under dømming av øl i konkurranser.

Den er veiledende, og skal ikke ha diktatorisk makt der det er vektige grunner for å fravike den i enkelte, spesielle tilfeller. Dersom den fravikes, er det naturlig å forklare hvorfor i kommentarene til ølet.

Karakteristikk	Poeng	Beskrivelse
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.

## 5.5 Subjektiv vurdering

Det er akseptabelt å komme med subjektive vurderinger på dommerskjemaet, spesielt når det positive tilbakemeldinger. Men i en konkurransesituasjon skal ikke subjektive synspunkter på ølet telle i poengberegningen dersom det ikke også er grunnfestet i typedefinisjonene. Når man eventuelt kommer med rent subjektive ytringer, kan det være lurt å formulere det på en måte som ikke etterlater tvil om det også har vært utslagsgivende for poengene.