



NORBRYGG

NORSK HJEMMEBRYGGERFORENING



Dommerkurs høsten 2015

*Dommerkomiteen i Norbryggs:
**Grunnkurs i
konkurranseldømming***

Høsten 2015

Utarbeidet av Anders Christensen anders@geekhouse.no
og Per Øyvind Arnesen per@norbrygg.no

Foredragsholder

Navn: xx

Kontaktinfo: xx

Bakgrunn:

- Xx brygg
- Xx smakstester
- Xx roller

Målsetningen med kurset

***Dette kurset skal forberede deg til å bestå
Norbryggs eksamen som øldommer på
grunnleggende nivå, slik at du som øldommer
kan dømme bidragsøl i Norbryggs konkurranser.***

***Det er ikke et kurs i: generell ølsmaking; parring av øl og mat;
ekstremøl; sære øltyper; mikrobryggeriøl; eller
hjemmebrygging;***

***Kurset gjør deg ikke til Norbryggsertifisert øldommer – det å ta
den etterfølgende eksamenen gjør det.***

Hva vi antar om deg

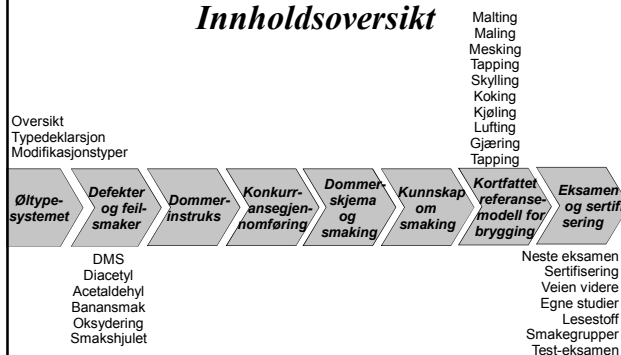
Dine forutsetninger:

- er interessert i øl og øltyper
- kan ha hjemmebrygget litt
- smaker mye forskjellig øl
- er åpen for ulike smaker
- ønsker å sertifisere deg som øldommer hos Norbrygg
- villig til å delta i konkurransedømming
- aksepterer at det finnes øltyper med felles, objektivt gjenkjennbare trekk.

Hva du skal lære:

- bli fortrolig med noen øltyper
- lære å forholde deg objektivt til ølene du smaker
- forstå konkurranseprosessen
- gjenkjenne vanlig usmaker
- kunne avgjøre om en smak er typeriktig eller -uriktig
- kunne vurdere balansen i et øl utfra sin øltype
- få en viss oversikt over bryggeprosessen

Innholdsoversikt



Tidsplan lørdag

- 10:00-11:30 Øltypesystemet
- 12:00-13:00 Defekter og feilsmaker
- 12:30-13:30 Lunsj
- 13:30-14:30 Defekter og feilsmaker, fortsatt.
- 15:00-16:00 Dommerinstruks, konkurranseгjennomføring
- 15:30-17:00 Fjerde del: Dommerskjema og smaking

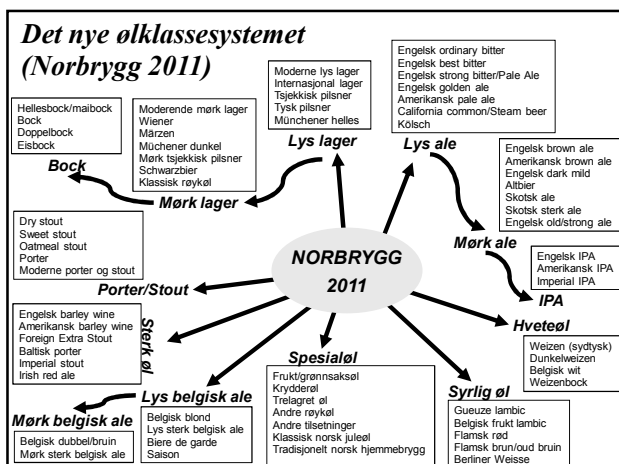
Tidsplan søndag

- 10:00-11:00 Brygging, kunnskap om smaking
- 11:30-12:30 Gjennomføring av konkurranser
- 12:30-13:30 Lunsj
- 13:30-15:00 Eksamensstoff

Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

Del 1 Øltypesystemet

Du skal forstå og kunne bruke definisjonene av øltyper som det konkurreres om i Norbrygg, og du skal kunne gjenkjenne et øls type og vurdere hvorvidt et konkret øl er innen sin type.



Det gamle ølclassesystemet (Norbrygg 2006)



Eksempel på en øltypedefinisjon

1C Tsjekkisk Pilsner

OG:1046-1052 FG:1012-1017 vol:4,1-5,0% IBU:35-45 EBC:7-15
Tsjekkisk pilsner kjennetegnes av stor maltfylde og restsødme, samt bruken av Saaz-humle. Diacetyl er ofte en del av karakteren.

Aroma: Svak til middels krydret humleduft. Svak til middels maltaroma av brød og kjeks. Diacetylnivå fra fraværende til middels.

Farge/utseende: Gylden. Kraftig og tykt skum. Klar til lett tåket.

Smak: Fylldig maltsmak balansert av markant humlekarakter. Høy restsødme og middels til kraftig bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels kullsyrenivå, lavere enn de fleste undergjærede øltyper.

Eksempler: Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner.

It's time for a beer ...

Ditt øldommeropdrag:

- Arbeid i stillhet i 5-6 min etter at ølet er servert!
- Se/lukt/smak på ølet
- Velg mest sannsynlig øltype utfra Norbrygg 2011
- Evaluer hvordan ølet passer til den typen
 - Hvilke trekk passer ikke inn i typen
 - Hvilke trekk passer inn i typen
 - Har ølet noe feil?
- Sammenlign og diskuter i grupper på 2-3 stk.

Feltene i øltypedefinisjonen

- **OG:** Original gravity Beskrivelse
- **FG:** Final gravity **B/A:** Bouquet & aroma
- **Vol%:** alkoholstyrke i volumprosent **F/U:** Farge & utseende
- **IBU:** International bittering units **S:** Smak
- **EBC:** ølets farge (euro. Brewing convention) **F:** Fylde
- **Eks:** kommersielle eksempler på ølet

Original og final gravity

	1.090	• Mål på hvor mye sukker etc som er oppløst i ølet	1.090
	1.080		1.080
Julebakk	1.070	• OG er sukkermengde før gjæring.	1.070
Juleøl	1.060		1.060
Norsk pils	1.050	• FG er «restsødme», dvs sukker som er igjen etter gjæring.	1.050
	1.040		1.040
	1.030	• OG-FG angir ølets styrke	1.030
Letøl	1.020	• I Norbrygg: alt over 1.065 i OG er sterkt spesialøl	1.020
	1.010		1.010
	1.000		1.000
	0.990		0.990

Intl bittering units (IBU)

- Enhet for stryken på humlebitterhet i ølet
- Sier ingenting om humlearoma
- Sier ingenting om typen av bittersmak
- Ølet kan også få bitterstoffer eller harskheter fra andre kilder
- Hjemmebryggeres utregning av IBU er notorisk upålitelig, især for humlerike øl.

Konkurranseldømming kontra hedonisk øldømming

Det er riktignok ikke min favorittstil, men i henhold til typedefinisjonen er dette et ypperlig eksempel på en internasjonal lager som treffer midt i definisjonen og er godt balansert i henhold til den.

Ha! Andre kan mene hva de vil, men **slik** skal en virkelig IPA smake – dette øser av humle. Alle annet er bare pislete og bleke avskygninger av dette øl.

... en mellomting som kan eller ikke kan aksepteres. Må fintones ift den røde boksen.

Ølets farge (EBC)

- Sier noe om ølfargens mørkhet
- Sier ingenting om ølets fargetone
- Sier ingenting om ølets klarhet

EB 3-6	Lys halmgul
EBC 7-10	Halmgul
EBC 11-15	Gyldengul
EBC 15-25	Ravfarget
EBC 25-35	Kobberfarget
EBC 35-45	Mørk kobberfarget / lys brun
EBC 45-60	Rødbrun / brun
EBC 60-80	Mørk rødbrun / mørkebrun
EBC 80-100	Rødsort / brunsort
EBC 100+	Sort

Aroma eller bouquet

- Smakskomponenter som man oppfatter med nesen
- Dette gjelder også smaksstoffer som nesen oppfatter når man drikker ølet!

Syrlige drops	Skogsbær
	Blomster
Smør	Lakris
	Kattepiss
Hestedekken	Høy
Sjokolade	Krydder
Karamell	Gress
Kokte grønnsaker	Grønne epler
	Frau
Honning	Lær
Vanilje	Kaffe
	Støv
Tropisk frukt	Citrus
	Eikepreg
	Gammel gymbag

Farge og utseende

- Fargedybde fra hvit til sort målt i EBC
- Fargetone (gul-orange-rødlig-svart)
- Klarhet (krystallklar-klar-disig-tåket-uklar-grumset)
- Skummets utseende (tykkhet, soliditet, boblenes størrelse og fordeling)
- Skummets farge (...)
- Skummets varighet (kollapser raskt eller holder seg)
- Blonder (ringer, slør)

Smak

- De komponentene man oppfatter med tunga
- Dette omfatter salthet, sødme, surhet, bitterhet og umami
- Smaksløkene er spredd rundt på tungen, men man er ekstra sensitiv for bitterhet bakerst på tungen og på siden i bakerst i ganen
 - Kvinner er mer sensitive for bitterhet
- Ting som ikke er blant disse fem er ikke smak – selv om du skulle merke det først når du drikker.

Er du en supersmaker?

- Vi deler nå ut en test ...
- Noen vil si den er ekstremt bitter, andre vil si den smaker ingenting
- Det er genetisk bestemt, og fordelingen varierer mellom nasjoner/kontinenter
- Flere kvinner enn menn er supersmakere – kanskje derfor færre kvinner foretrekker vin fremfor øl?



Smaken er som baken ...

- | | |
|---|--------------------------------|
| • Vi sier at smak er en subjektiv preferanse ... | Det hender folk ikke kan smake |
| • ... men den varierer også basert på rent objektive, fysiologiske forskjeller. | • DMS |
| | • Diacetyl |
| | • Røyksmak |
| • Konsekvens: Smakspaneler er oftest bedre enn én enkelt ekspert. | |

Fylde

- Fylde er generisk munnfølelse.
- Omfatter
 - Karbonering (stikkende i munnen)
 - Oljekonsistens
 - Tykk konsistens
- Overlapper med smak (eks: stor fylde har høy sødme)

Kommersielle eksempler

- | | |
|--|--|
| Typedefinisjonene angir endel kommersielle eksempler til hjelp for leseren for å plassere beskrivelsene og illustrere dem. Det er ikke ment slik at disse øl må være mest mulig likt disse eksemplene, da det ikke er slik at eksemplene dekker hele spennvidden til klassen. | Viktig for eksempel-ølene: <ul style="list-style-type: none"> • Jevn konsistens • Høy tilgjengelighet • Klassisk typeriktighet • Varighet i markedet • Internasjonalt kjent |
|--|--|

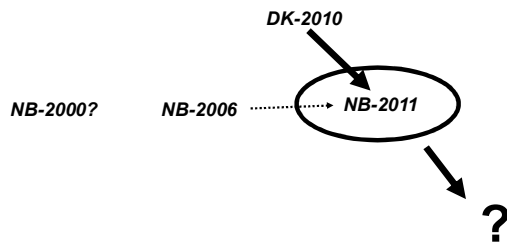
Modifikasjonstypene

Noen konkurranseklasser har kombinasjoner med frukt, grønnsaker, krydder, trelagring og røykmalt
Viktig for disse er at de skal være en god basistype (dette står oppgitt), i balanse med smaksvariasjonen.

De «norske» øltypene

- Lys lager
- Mørk lager
- Bock
- Lys Ale
- Mørk Ale
- IPA
- Hveteøl
- Porter/Stout
- Sterk øl
- Lys Belgisk Ale
- Mørk Belgisk Ale
- Syrlig øl
- Spesialøl

Historikken til klassesystemet



Klassifiseringssystem eller konkurranseklasser?

Typedefinisjonene inneholder mange internasjonale øltyper, og vil aldri kunne være helt oppdatert på trender. De er ment til å være til konkurransebruk i Norbryggs regi, ikke for å definere verdens øl.

Men - Norbrygg har et ansvar for å beskrive og å ta vare på de norske ølstilene – ulike maltøl, etc

Målet med typedefinisjonene

- Målskiver som representerer typiske klasser av øl
- Det finnes selvfølgelig mange øl som faller mellom ølklassene. Det kan være gode øl, men de mangler typeriktighet iht dette klassehierarkiet.
- Ønskelig å lage øl som både treffer typen sin, og som i tillegg er godt og feilfritt.

Smak fremfor faktiske data

- Det som betyr noe er hvordan ølet smaker
- ... ikke hva som formelt er dets vitale mål.

Ølklasser som ikke er med

Bjør
Framboise Sake Porsøl Kriek Brigg
Chicha Aaijt Urteøl Light Mild
Gose Lite Small beer
Table beer Stjørdalsøl Landsøl Fruktøl
Faro Dampfbier Potøl Mumme Vossøl
Sahti Eksportøl Sake Hardangerøl US cream beer
Dortmunder Gruitbier Malt liquor Gulløl Druive
Oerbier Hvidtøl Skibsøl Mumma Kellerbier

Dersom ølklassen mangler?

- Sønn er livet ...
- Påmelding i noe som vagt minner gjør det bare verre

Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

Del 2 **Defekter i øl**

Du skal forstå og kunne gjenkjenne de viktigste defektene som opptrer i øl, og spesielt de smakene som er defekter innen visse øltyper, men ønskelig typekorrekte innen andre.

It's time for a few beers!

Øldommeroppdrag:

- Du får tre-fire øl med hver sin defekt, og ett uten
- Notér ned noen beskrivende ord for hvert øl
- Arbeid først stille i 4-5 minutter, diskutér etterpå i grupper på 2-3 personer
- Legg spesielt merke til:
 - Hva minner defektene deg om
 - Klarer du å kjenne dem?
 - Blir dere enige om beskrivelsen i gruppa

Diacetyl

Hva: Lukter smør, cottage cheese, smørbutikk-karameller, harskt smør, kino-popcorn.

Hvor: Tsjekkiske lagere, engelske og skotske ales kan ha noe.

Hvorfor: Biprodukt av gjæring, gjæren utskiller diacetyl under gjæringen. Gjæren bør få 2-3 dager på slutten av gjæringen på ca 20 grader for å ta opp i seg stoffene. Større bryggerier venter ikke på dette lenger, men tilsetter enzymer som bryter ned diacetyl. Bakterier som *Pediococcus* og *Lactobacillus* kan også bidra med diacetyl.

Hvordan kjenne: Harskt smør, popcorn.

Dimetylsulfid (DMS)

Hva: Lyder egentlig navnet Dimetylsulfid, og lukter alt fra hermetisk mais til kokt kål, tomåttjuice og råtten søppelsekk. Under et visst nivå kan den gi fylde og kompleksitet.

Hvor: Tysk pilsner og amerikansk cream ale skal ha litt preg fra DMS, ellers ingen andre typer. Industrielager laget på mais er et unntak på denne regelen.

Hvorfor: S-methyl methionanine, et stoff som finnes i malt, må omdannes til DMS og fordampe under koking av vørteren. Vørteren er altså ikke dampet nok. Hurtig nedkjøling av vørteren vil også hjelpe. Enkelte infeksjoner vil også kunne gi DMS.

Hvordan kjenne: Lukt på en maisboks.

Acetaldehyd

Hva: Grønne epler

Hvor: Skal ikke forekomme

Hvorfor: Er et mellomprodukt før gjæren lager alkohol, gjæren trenger et par dager til på å bli ferdig, kan også fjernes med etterlagring med gjær på flasken. Kan også skyldes stresset gjær eller for høy gjæringstemperatur.

Hvordan kjenne: Norske, billige sommerøl. Smakssett fra f.eks FlavorActiV, noen dråper epleeddik i øl.

Plastic

Hva: Plastikkflaske, polystyrene, brennende plastikk

Hvor: Skal ikke forekomme

Hvorfor: Øl som har vært i kontakt med plastikk under gjæring, tapping, lagring. Kan også oppstå ved villgjær, eller ved at Co2 inneholder aromaen (forurensing av gass i større tappeanlegg).

Hvordan kjenne: Plastikk

Isoamyl Acetate

Hva: Minner om banan, pære og andre frukter

Hvor: Finnes i alle øl, men spesielt i hveteøl

Hvorfor: Produseres av gjæren når den jobber med å fordøye sukker

Hvordan kjenne: Banan

Oksydering

Hva: Lukter våt papp, skoeske, rosiner

Hvor: Skal ikke forekomme

Hvorfor: Ferdiggjæret øl har fått for mye luft under tapping fra gjæring til flaske, utett kork, gammelt øl. NB, oksidisjon av f.eks estere kan gi rosinpreget i barley wines, ulike stoffer vil oksidere forskjellig.

Hvordan kjenne: Legg et stykke papp i et lagerøl i noen timer, lukt på dette.

Andre: Brettanomyces

Hva: Stall, hest, seletøy

Hvor: Skal normalt ikke forekomme, med mindre det er snakk om surøl slik som Lambic eller Geuze. Det vil da være snakk om en kontrollert infeksjon, der bryggeren selv har latt brettanomyces oppi ølet.

Hvorfor: Enten bryggerens vilje eller manglende renhold

Hvordan kjenne: Kjøp en flaske Lambic.

Andre: Lactobacillus Pediococcus

Hva: Yoghurt, lett diacetyl, evt lett geit.

Hvor: Skal normalt ikke forekomme, men skal være med i Lambic eller Berliner Weisse for å få surheten.

Hvorfor: Enten bryggerens vilje eller manglende renhold

Hvordan kjenne: Kjøp en flaske Lambic eller Berliner Weisse, yoghurt, flamsk rød og brun

Andre: Acetobacter

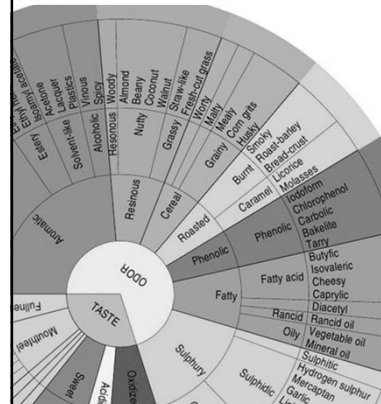
Hva: Balsamico, eddik

Hvor: Skal normalt ikke forekomme, men er med i Lambic og flamske røde surøl

Hvorfor: Enten bryggerens vilje eller manglende renhold. Bakterier som omdanner alkohol til eddiksyre og acetaldehyd.

Hvordan kjenne: Kjøp en flaske Lambic eller Berliner Weisse, youghurt, Duchesse de Bourgogne

Smakshjulet



Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

Del 3 Dommerinstruks

Du skal kjenne til hvordan smaking på øl foregår, og hva som er rett og gal opptreden i ulike sammenhenger.

Dommeretikk

- Forberedelser
 - Må sette seg inn i typen som skal bedømmes
 - Gjort seg kjent med dommerinstruks, skjema, etc
- Unngår ting som kan ødelegge smaks- og luktesans før konkurranser
 - Er du forkjølet kan du ikke dømme
- Jevnlig smak av øl, gjerne blindsmaking
- Dømming skal gjøres objektivt, ikke subjektivt!

Dommeretikk - fortsatt

- Egenvurdering
 - Er man for beruset?
 - For mange sanseinntrykk gjør at alt smaker likt?
 - Utydelig håndskrift?
 - Fyller ikke ut alt på dommerskjemaet?

Noen vanlige feil – typefeil (I)

- For mørk eller for lys ifht definisjon
- Manglende klarhet ifht definisjon
- Gal smaksprofil (feil gjær, temperatur, prosess, vannbehandling eller ingredienser).
- Valg av feil humle ifht definisjon
- For fizzy eller for flatt øl
- Nærmeste-klasse-syndromet

Noen vanlige feil – bryggefeil (II)

- Infeksjoner, syrlighet i ølet
- Lagringsskader, smaker buljong, oksidert
- DMS, ikke kokt bra nok
- Acetaldehyd, ikke utgjæret, stresset gjær
- For høy gjæringstemperatur, skaper fenoler og aceton

Dommerskjema

- Laget for å gi tilbakemelding på aroma, utseende, smak, fysisk følelse i munnen og drikkbarhet
- Stikkord under hvert hovedpunkt og på siden for forklaringer og mulige smaker
- Fylles ut med svart tusj penn. Intet annet, bortsett fra korrekturlakk.
- Bruk avkrysningsboksene
- Skriv tydelig!

God og dårlig tilbakemelding

- | | |
|---|--|
| • Det er vondt | • Stikkende harskhets i munnen. |
| • Æsj! | • Subjektivt sett likte jeg det ikke. |
| • Ikke brygg dette igjen | • Har forbedringspotensiale ved at du jobber med ... |
| • Jeg har heldigvis aldri brygget noe slikt | |

Poengberegninger

- Dommere bestemmer enten totalpoengsum først, eller summerer opp hvert punkt og så justerer
 - 44-50: Fremragende. Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
 - 35-43: Meget bra. Typeriktig. Visste tiltak for forbedringer kan gjennomføres.
 - 28-34: Bra. Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 - 20-27: Drikkbart. Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 - <20: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.
- Dommere i et team bør ikke ha for store avvik på samme øl

Objektivitet og subjektivitet

- ...ta en kikk på Ratebeer. Hvilke øl er «verdens beste»?
(hint: de er alle mørke humlebomber som spises med kniv og gaffel, eller laget av munk og selges på Lidl)
- Personlige preferanser skal **IKKE** farge en bedømmelse!
- NB, ikke bland kompetanse og preferanse - drikker du mye surøl, har antageligvis god peiling på stilen!

Jeg finner ingen feil ved dette ølet ...



Logistikken under smaking

- Konkurransen med flere hundre deltakere stiller høye krav til logistikk
- Bedømmingen skjer i flere runder
- Ølene blir delt inn i flights etter type, ca 12 øl pr flight
- Topp 2-3 sendes videre til neste nivå, avhengig av antall
- Målet er å stå igjen med maks 12 øl i finale, evt bare den beste i hver hovedklasse

Teknisk sett innen typedefinisjonene...

- XY-diagram med OG/FG på Y og IBU på X
- Vise 'boksen' for det som er 'lovlig' ihht typedef
- Vise diagonalen for det som er relevant
- Innenfor boksen ok, men utenfor diagonalen kan straffes om det ikke også passer til beskrivelsen.
- Dessuten vet ikke den som smaker at du teknisk sett er innenfor 'boksen' til typedefinisjonen.

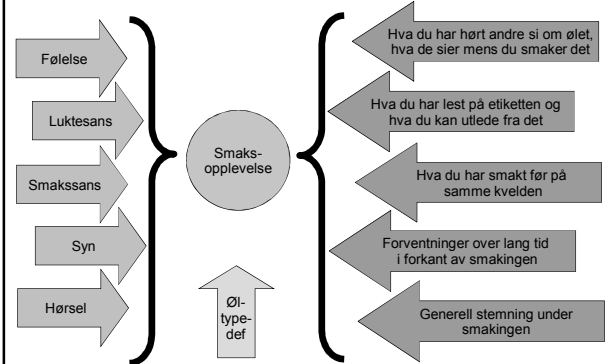
Prosesskunnskap

- Jo bedre du kjenner bryggeprosessen, jo bedre råd kan du gi bryggeren om forbedring utfra smakingen!

(mer om dette følger senere)

NB! Å kjenne igjen hva som har gått galt i prosessen kan være et minefelt!

Påvirkning annet enn fra sansene



Tre dimensjoner av ølet

*«Jeg liker godt amerikanske
Humle, selv om det er et
Pilsnerøl»*

Typeriktighet

Godt øl

*«Jeg takler ikke røyk,
det har ingenting
i et øl å gjøre!»*

Feilfrihet

*«Det er mulig det er en
infeksjon, men det gir
pilsen ekstra friskhet.»*

Forberedelse til smaking

- Sett deg inn i typebetegnelsene
 - Hva skal være der?
 - Hva skal ikke være der?
 - Spesielt: Hvilken grad av «usmaker» er tillatt i typen?
- Finn ut hvordan meddommere ønsker å smake
 - Smake først og så diskutere vs diskutere under smaking
 - Top down vs bottom up-scoring

Persepsjonsterskler

- Terskelen for å oppfatte ulike aromaer og smaker varierer fra person til person
- Noen kan ikke kjenne DMS, diacetyl, røyk, etc
- FlavorActiv-settene har ca 4 ganger persepsjonsterskel
- Etter hvert blir man sliten i smak/luktesans eller kan venne seg til smaker
 - Nullstill luktesansen med å lukte på håndbaken din
 - Ikke ta for lange runder!

Sample-størrelser

- Målet er ikke å bli beruset
- Kroppen kan forbrenne ca 2dl øl i timen.
- Du mister smakssansene ved økende promille
- 10 samples à 2dl på en 2 timers smaking tilsvarer fire halvlitere, ofte på godt over 4,7%.
- Forslag:
 - samplestørrelser på 1,5dl,
 - drikk i snitt bare halvparten av hver sample,
 - bruk 15 min pr sample.

Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

Del 4 Gjennomføring av konkurranser

Roller

- Organisator – ansvarlig for overordnet organisering av dømmingen
- Flaskemottaker – motta, sortere og oppbevare innsendte bidrag
- Fasilitator – tilrettelegge og veilede en seksjon med smaking der flere flights kjøres i parallell
- Juryleder – leder i dommergruppe som dømmer en flight
- Dommere - smakstestere

Allokering av flasker

- Flaske nr 1 til innledende finale
- Flaske nr 2 til mellomfinale (hvis behov)
- Flaske nr 3 til klassefinalerunde
- Flaske nr 4 til finalerunde (hvis det skal kåres «best in show»)

Valg glass og lokale

- Lokale: normal romtemperatur, nok lys, stille, nøytral lukt, trekk, møbler, etc
- Glass
 - Helst av glass, men må da være skikkelig vasket
 - Må være like, klare og 25-40cl store, helst tulipanglass
 - Plastglass er fine å merke med tusj så man ikke roter!

Flights

- 6-12 flasker, sorteres fra antatt mildest til mest robust
- Minst 2 dommere pr flight, helst 3
- Alle dommere bør være sertifiserte, minst 1 **må** være sertifisert
- Dommerskjema for hvert øl for hver dommer
- Flightskjema med hvem som dømte, juryleder, når og hvor poengsummer, rangering av øl og hvilke øl som skal videre

Organisator

- Planlegge runder og mellomfinaler
- Sikre at klassefinale holdes som én flight i forhold til antall
- Få tak i fasilitator til hver kveld
- Føre resultatlister, sikre at dommerskjema kommer videre
- Hente fram riktige øl til hver smakekveld
- Sørge for rekvisitter – tusj penn, korrekturlakk, kalkulatorer, vann, kjeks, flaskeåpnere, spyttebakker, lyskilder

Flaskeinnsamler

- Hente pakker på posten, evt ta imot på døra
- Pakket ut og sette i kasser, sortere bidrag
- Diskvalifisere bidrag som ikke er merket riktig, kommer for sent, har feil flasketype, er knust, etc
 - Tilbakemelding til innsender ved diskvalifisering
- Registrere mottatte bidrag
- Transport av flasker til der de skal bedømmes
- Pante tomflasker ☺

Fasilitator

- Sørge for at rett ølflaske dukker opp til rett tid
- Etterfylle kjeks og vann, papir, spyttebakker
- Dommerskjema, svart tusj penn, korrekturlakk
- Samle inn dommerskjema, kvalitetssikre summering
- Samle inn tomme flasker

Juryleder

- Se til at det foregår i verdige former
- Sikre at øltypedefinisjoner er forstått og likt oppfattet
- Avklare hvilke defekter som er akseptable
- Sikre at alle fyller ut skjema riktig
- Ta tak i situasjoner der dømmingen divergerer sterkt
- Kvalitetssikre data og summering
- Sortere dommerskjema så brygg ligger samlet

Runder

- Innledende runde, skille ut bidrag slik at man sitter igjen med de 25% beste
 - Alle øl skal ha ordentlige dommerskjema for det!
- Mellomfinale for typer med mange bidrag
 - Kan kombinere like runder, slik som US-IPA og UK-IPA, men øl fra begge må med videre
- Klassefinale, én flight for hver klasse det konkurreres i – «Norgesmester innen klasse for IPA»
- Best i konkurranse – én flight med alle klassevinnere, i NM blir dette «Årets hjemmebrygger»

Merknader

- Typeblandet dømming – i finaler er alle øl fra ulike typer, dette stiller store krav til finaledommere
- Juleølkonkurransen har ikke sluttfinale, siden den bare har to hovedtyper
- Bjorleik har normalt én konkurranseklasse, f.eks «Cascade»
- Regionale mesterskap har alltid sin egen miks av konkurranseklasser og premier

Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

Del 5 Hjemmebrygging

Kortfattet referansemodell

Ingredienser

- Vanligvis: maltet bygg, humle, gjær og vann
- Tusenvis av humletyper
- Drøssevis av gjærtyper
- Hvete, i weissbier
- Umaltet bygg, i dry stout eller red ale
- «Adjunkter»: mais og sukker, etc, i internasjonale lagere
- Fruktjuice, bær, kandissukker
- Isinglass, irish moss, gjærnæring, diacetylhemmende stoffer og annen kjemi

Byggmalt

- «Alle» bruker ferdig byggmalt
- 2- og 6-radersbygg (maris otter)
- Vaskes og lar kornet spire
- Tørkes
- Ulik grad av brenthet, kan røkes, etc
- Knuses (ikke for fint, da tetter det igjen siler, etc)

Mesking

- Malt legges i varmtvann for å skille ut sukkeret
- Mesking fra 45 til 90 minutter
 - Lang mesketid kan få med bitterstoffer
- Ca 62 til 75 grader
 - Lav temperatur gir mest gjærbart sukker, høy alkoholprosent i ølet
 - Høy temperatur gir mest ugjærbart sukker, ølet blir søtt
 - Noen typer har stegvis temperaturstigning
- Mesker fritt i gryte, i pose, i kjølebag, sirkulasjon med pumpe, etc

Skylling

- Tapper mesken over til kokekaret
- Tapper man for fort kan siler tette seg
- Tapper man for sakte tar det lang tid (man skal holde på noen dager for å få surmesk)
- Mesket kan brukes til bakst (eller knekkebrød), dyrefor eller kastes

Koking

- Noen starter kok mens man skyller for å få karamellpreg i ales
- Fosskok er viktig for å få vekk DMS
- Koketid fra 60 til 120 minutter
 - Lang koketid gir karamellpreg, veldig lang koketid kan gi «maltsyltetøy», etc
- Humletilsetninger underveis i koketiden, bitterhumle først, så aromahumle
- Tilsetter ofte gjærnæring, klaringsmidler, foam control, etc
- Måler OG før nedkjøling

Humle

- Flerårig klatreplante, hunnkonglene brukes
 - Som regel i pelletsform, men også «blomst»
 - Brukes ofte fersk, mens geuze og lambics skal ha lagret, oksydert humle
- Hovedsakelig bitterhumler og aromahumler, men har en drøss planteoljer
 - Myrcene - floral, citrus, kva
 - Humulene - Krydret, urter, europeisk preg
 - Caryophyllene - urter, europeisk
 - Farnese og andre oljer – gjør alt mulig rart
 - Cohumulone – står for bitterhet, alfasyre

Humle

- Tilsettes som regel under kok
 - Bitterhumler først
 - Aromahumler mot slutten av kokingen
 - Torrhumling: humle i vorteren
- «Edelhumle», tradisjonelle europeiske humler med urtepreg
- Mange amerikanske humler er laget for ren bitterhet, men har også mye sitrus og kva
- Kommer hele tiden nye humletyper, slik som europeiske «cascade-konkurrenter», edelhumler fra New Zealand, etc

Nedkjøling

- Hurtig nedkjøling for å skille ut proteiner, klarere øl
 - Bruker ofte klaringsmiddel, slik som whirlfloc
 - Kjølespiral, kobberørkveil med kaldtvann
 - Motstrømskjøler, 2 rør inni hverandre hvor det ytterste har kaldtvann
 - Platekjøler, enten med vann eller termoelektrisk
- Gjøres også raskt for å minske infeksjonsfare – det er nå det risikoen begynner!
- Noen lager «malstrøm» med pumpe for å få samlet «trub», bunnfall i midten bort fra uttaket av kjelen

Gjæring

- Gjæren «spiser sukker, tisser alkohol og raper co2»
- Vorteren gjæres ut til øl, tar alt fra noen dager til flere måneder
- Hjemmebryggere «rister» gjæringsfatet for å tilsette oksygen, bryggerier kjøper gassflasker
- «pitcher» med gjærstarter (100gr spraymalt til 1l vann) for å minske infeksjonsfare og «stresst» gjær
- Underveis produserer og tar den opp ulike stoffer, slik som diacetyl, acetyl (diacetylrest er viktig)
- Temperaturkontroll er viktig, det blir ofte for varmt!
- Fortsatt infeksjonsfare!

Gjærtyper

- *Saccharomyces cerevisiae*, «ale-gjær», overgjær
 - Samme art som brødgjær
 - Mange undertyper, f.eks til weissbier, belgiske øl, etc
 - Gjæres på 18-22 grader, gir fenoler hvis for varmt
- *Saccharomyces pastorianus*, undergjær til lager
 - 8-10 grader, gir svovel og fenoler hvis for varmt
- *Brettanomyces bruxellensis*, i surøl
 - ...pluss e-coli, melkesyrebakterier, etc

Flasker eller fat

- Tapper på flasker (hvis man liker vasking) eller fat (hvis man er lat)
- Når ølet er ferdig gjæret måler man FG
- Igjen: renhold er superviktig!
- Flasker: karbonerer ved å tilsette sukker
 - Tappe om til nytt gjærkar og tilsette sukkerlake i er et godt triks
- Fat: tvangskarbonerer oftest med co2
- Avhengig av type skal ølet evt lagres før servering

Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

Del 6 Smaking

Du skal forstå og kunne ...

Studium av flaske – ingen kjennetegn!

- Flaskekapsel – ensfarget uten kjennetegn
- Fyllingsgrad – ikke for mye eller for lite
- Bunnfall – ekstreme mengder kommenteres
- Infeksjonsring – sedimenter langs flasken i fyllingshøyde
- Biofilm – hinne oppå ølet, infeksjonstegn
- Gjær under kork – posten sender pakker alle veier, gi i så fall litt mer spillerom i bedømming
- Flasketype – feil type er diskvalifiseringsgrunn

Åpning og helling

- Designert skjenker – samme person bør skjenke alle ølene i en flight slik at det blir så likt som mulig
- Lytte til pssst – sier noe om karboneringsnivå
- Fontene – infeksjon eller overkarbonering
- Fløende skum – mildere fontene
- Helling i glasset – skjenk like mye i alle glass, uten å få med bunnfall – ikke vippe flasken fram og tilbake
 - Skjenk mot dypeste punkt, det skal være litt skum
- Fizzyness – mye skum, men lite karbonering
- Første aromainntrykk – noen svovler og DMS forsvinner raskt

Aroma

- Lukt på ølet, førsteinntrykk er viktig
- Skill smakskomponenter som
 - Malt, brød, kjeks, loff, korn
 - Røstethet, kaffe, knekk, bitter sjokolade
 - Humle, sitrus, jordaktig, tropisk frukt, harpiks
 - Gjær, fenoler, infeksjoner, etc
- Virvle og lukt videre etter smaking (det gjør ølet flatere...)

Utseende

- Farge, EBC eller SRM

- Strågul
- Gyllen
- Ravfarget
- Kobber
- Brun
- Brunsvart
- Svart

SRM/Lovibond	Example	Beer color/ EBC
2	Pale lager, Witbier, Pilsener, Berliner Weisse	4
3	Maibock, Blonde Ale	6
4	Weissbier	8
6	American Pale Ale, India Pale Ale	12
8	Weissbier, Saison	16
10	English Bitter, ESB	20
13	Biere de Garde, Double IPA	26
17	Dark lager, Vienna lager, Marzen, Amber Ale	33
20	Brown Ale, Bock, Dunkel, Dunkelweizen	39
24	Irish Dry Stout, Doppelbock, Porter	47
29	Stout	57
35	Foreign Stout, Baltic Porter	69
40+	Imperial Stout	79

Utseende

- Klarhet
 - Krystallklar, klar, disig, tåkete, uklar
- Partikler
- Skum - mengde, farge og holdbarhet
 - Smak også på skummet!
- Blonder – henger det igjen skumringer på glasset?

Smak



- Drikk av ølet, bitterhet, sødme, syrlighet, salthet, umami
 - ...Luktesansen fanger også opp «smaker» når vi drikker, mesteparten av det vi skriver under «smak» er egentlig aroma – bruk basissmakene som utgangspunkt!
- Anslag – da vi fyller munnen med ølet
- Smak – perioden da ølet er i munnen
- Ettersmak – tiden etter at vi har svelget
- Pass på å få ølet helt bakerst i munnen, da vi er mer sensitive for bitterhet bakerst («tungekartene» er feil!)

Fysisk følelse i munnen

- Følelsessansen i munnhulen
 - Varmende, som ved alkohol og fusel
 - Stikkende, som ved pepper
 - Brennende, som ved chili
 - Fyldig, tyktflytende, som ved uutblandet saft
 - Oljeaktig/glatt, som ved matoljer
 - Snerpende, som å spise heggebær
- NB, det er lov å spytte!

Totalvurdering

- Her kan man være mer subjektiv
 - Typeriktighet
 - Sammensetninger
 - Er det vellykket?
- Kom gjerne med tips til forbedringer
 - Hva må til for å få det typeriktig?
 - Er det balansert/ubalansert?
 - Har noe gått galt i prosessen (NB! Farlig å være påståelig!)
 - Fenolpreg, infeksjoner, etc?

Etterarbeid

- Skyll bort ølet fra munnen, gjør deg klar til neste
- Rydd bort glass
- Korrekturles dommerskjema
 - Summering, leselig tekst, ølets kode er riktig, avkrysninger, etc
- Klar til neste øl! (eller flightskjema...)

I dommerpanelet

- Arbeid først selvstendig, gjør deg opp en mening
- Diskusjon i dommerpanelet
 - Kort oppsummering av inntrykket, poengsummer
- Poengsprik 6-10 poeng bør vurderes
- Poengsprik over 10 poeng må justeres
 - Gå gjennom objektive trekk ut fra typebetegnelsen
 - Trekk evt inn kompetanse om usmaker, etc, men *ikke nye dommere*
 - Blir man ikke enig, kommenteres dette på skjemaet

Luktetips!

- **Førsteinntrykk.** Få mest mulig ut av første sniff. Aromaer dunster bort og nesa venner seg til duften.
- **Differensier.** Veksle mellom to ulike øl så de uthever og kontrasterer hverandres smak.
- **Skyll** med vann og nøytraliser med brød/kjeks.
- **Nullstill** smakssansen ved å lukte på noe (deg selv?)
- **Tålmodighet.** Ta deg tilstrekkelig tid, avvent og kom tilbake til ølet når nesen har roet seg litt ned.
- **La ølet utvikle seg.** Smaken utvikler seg i glasset, ikke minst ettersom ølet varmes opp, aksepter det.

Luktetips II

- Smak flere ganger på samme øl over en periode på flere dager.
- Virvle ølet rundt i glasset for å ta ut aroma (og CO2)
- Lukt på pys
- Velg rett temperatur
- Skummet smaker oftest mer enn ølet.
- Dobbeltsjekk dine egne notater med eksperter.

Ekstrem kompleksitet og balanse går i retning av ingen smak

Ikke fortvil om du ikke kjenner alt det som andre kjenner i et øl. Når et øl smaker av et bredt spektrum av godt balanserte smaker på relativt lavt nivå, blir det lett til en generisk «hvit støy».

Du venner deg til aromen

Det er lettest å kjenne en aroma når den først opptrer. Jo mer du sniffer etter den, jo mer blir nesen vant til den og jo mer forsvinner den i bakgrunnen. Samtidig er endel aromaer flyktige og vil tones kraftig ned i løpet av selv minutter etter at en flaske er åpnet. Forsøk å lete etter førsteinntrykkene, og kom jevnlig tilbake til et øl etter korte pauser for å nullstille nesa.

Kilde:

Rene smaker virker kunstige

De fremtredende smakene fra øl kan også fremstilles i ren form i et laboratorium. Imidlertid smaker de rene versjonene oftest kunstig i forhold til når de opptrer naturlig. Litt som bringebærdrops kontra ville bringebær. Alle de andre smakene merkes ikke, men trengs for å gi et helhetsinntrykk.

Kilde: ...

Vanskelig å isolere delsmaker

Det viser seg at selv om en person er godt kjent med enkeltsmaker, blir det vanskeligere å identifisere dem når de opptrår sammen. Konsekvensen er at smaksbeskrivelsene blir mer generelle, f.eks. At 2-3 krydder sammen blir «spicy».

Kilde:

Hvordan forbedre smakssansen?

- På en **spasertur**, lukt aktivt på de luktene du sanser underveis, og forsøk å identifisere dem
- Begynn å **lukte på ting** – skikkelig nært opptil
- **Smak** på eget og andres hjemmebryggede øl
- **Oppsøk smaker** du ikke kjenner, og lær dem så du kan identifisere dem i enda lavere konsentrasjoner.
- Spike nøytrale øl og smak før-og-etter-versjonene
- Forsøk å dekomponere sammensatte smaksbilder til sine enkelte delsmaker.

Norbryggs grunnkurs i
konkurranseøldømming

Del 7

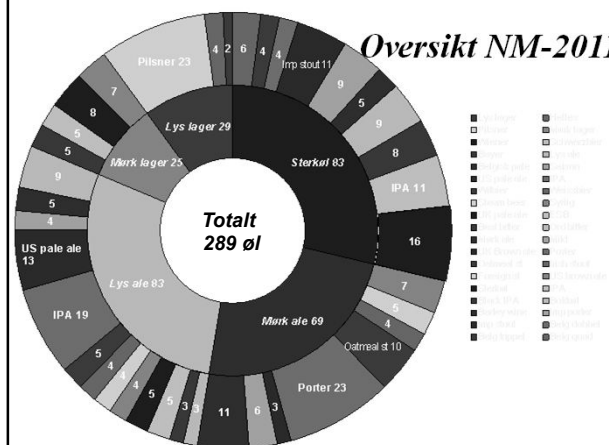
Konkurrensekunnskap

Du skal forstå gangen i Norbryggs faste konkurranser for hjemmebryggere.

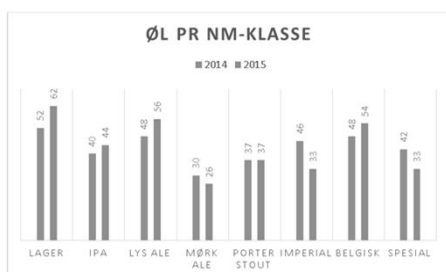
Utfordringen ved store konkurranser

- Doblet antall bidrag siste årene.
- 289 bidrag x 4 flasker er 1150 flasker.
- Pakker forsvinner eller forsinkes i Posten
- Flasker knuses i transit
- Dommere blir forkjølt
- Får ikke tak i nok dommere til samme kveld
- Bryggere sender inn flasker til feil sted

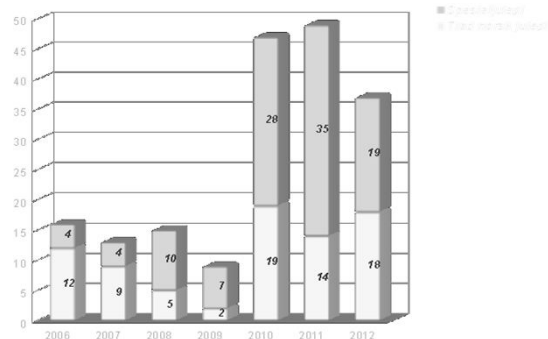
Oversikt NM-2011



Øl pr NM-klasse

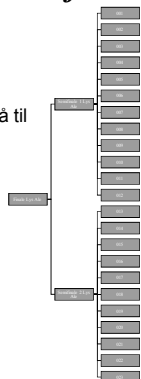


Oversikt Juleølkonkurransen



Konkurranseprosessen – før smaking

- Alle øl skal bedømming
- 2-3 sendes videre til finale
- Vurdere antall semifinaler som må til



Konkurranseprosessen – etter smaking

- Opptelling av poeng pr øl, rangering av disse i resultattister
- Forberede neste trinn i cup-oppsatt
- Sikre at man har riktige flasker satt opp



Utslagsmetoden

- Alle finalister bedømmes i forhold til typeriktighet
- Hvis 3 er like gode, rangeres disse mot hverandre



Norbryggs grunnkurs i konkurranseøldømming

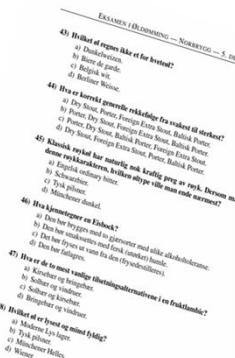
Del 8

Veien videre: eksamen og sertifisering

Du skal få innspill og idéer som skal hjelpe det til å fortsette å lære og utforske ølsmaking og til å kunne stå på eksamen i konkurranseøldømming.

Eksamen

- Når: (dato) kl XX:00
- Hvor: Oslo, Trondheim, Bergen, ...
- 60 minutter.
- 48 spørsmål
- 4 svaralternativer
- Sensur samme kveld



Smaksstudiesirkler

- Halvveis fast gruppe
- Jevnlige sammenkomster
- «Vertsrollen» på omgang
- Smak – rate – diskutér

Spiking av øl

- 1) Bruk smakstilsetninger av matvarekvalitet
- 2) Prøv deg frem fra en for tynn blanding

Blindtesting

- Hvordan blinde:
- Kjøp et ikke altfor variert utvalg, og la noen andre velge/skjenke
- Gå sammen med 1-2 andre og la kjøp/skjenking på på omgang
- Sammenlign med de andre
- Sammenlign med RateBeer etc
- Sammenlign med egne gamle notater

Bygg erfaring

- Beerswapping – brygger du selv, er det jo alltid mulig å bytte øl med andre hjemmebryggere!
- Bli en aktiv øldommer – det er ofte konkurranser som trenger dommere. Følg med på Norbryggforum, Dommer-epost, lokale aviser, etc
- Sommer- og juleølene gjør at media trenger mange dommere!

«Rating» og notater

- BRA** Lærer deg å sette ord på hva du mener om ølet
- FAKTA** Ratingen er ikke viktigere enn selve smakingen
- OBS!** Læringseffekten synker etter mange øl, så unngå festivaler etc.
- TIPS** Sammenlign med hvordan andre beskriver de samme ølene
- TIPS** Gå tilbake til gamle notater når du smaker en øl på ny.



Ølblending

Bland sammen to øl med forskjellige, men tydelige karakteristikker, og se om du kan fange dem i ulike blandingsforhold.

Brettanomyces
Karamell
Bitterhet
Sødme
Alkoholisk smak
Krydder
Fatpreg
Humlearoma
CO2-bitt



... og nei, det er faktisk ikke misbruk av øl

Sertifiseringer

- Norbrygg har forsøkt ulike varianter
 - Skriftlig med stiloppgaver – grusomt å rette
 - Multiple choice – fordrer mye pensumlitteratur, dommerinstrukser, etc
- Denne eksamenen blir en blanding av begge
- Kommer kanskje til å innføre flere nivå, øldommere og mesterdommere (der man må være med smakinger for å beholde mesterdommertittel, etc)

Andre øldommerutdanninger

- BJCP, Beer Judge Certification Program
 - Sertifisering av dommere og vedlikehold av typebetegnelser
 - Flere nivå, Recognized, Certified, National, Master
- Cicerone
 - Mer for serveringsbransjen, øl til mat, etc
 - Certified Beer Server, Certified Cicerone, Master Cicerone

Eksamenstips

- Les pensum! Kikk gjennom foilene fra kurset.
- Løs gamle eksamensoppgaver Pugg øltypene
- Delta på smaking, helst konkurransestaking Les førstesiden på eksamen – i forkant!
- Smak på eksempelølene
- Les utfyllende litteratur
- Lær deg systemet med garderinger på eksamen

Eksamensformat

47) Hva kjennetegner en Eisbock?

- Den bør brygges med to gjærsorter med ulik alkoholtoleranse.
- Den bør smaksettes med fersk (utørket) humle.
- Det bør fryses ut vann av den (frysedestillers).
- Den bør fatlagres.

(Kun ett svar er korrekt)

	A	B	C	D
47				

Pensum

I prioritert rekkefølge:

1. Øltypedefinisjonene
2. Dommerinstruksen
3. Dommerprotokollen og veiledning til utfylling
4. Oversikt over konkurranse gjennomføring
5. Standard konkurranseregler
6. Beskrivelse av defekter og feilsmaker
7. Kort referansemodell over hjemmebrygging
8. Foiler og forelest stoff fra kurset :-)

Nyttig tilleggslestestoff

- Brewers Publ.: Evaluating Beer
- Randy Mosher: Tasting Beer: An Insider's Guide to the World's Greatest Drink
- Relevante innlegg på Norbryggs forum
- Moderne hjemmebrygging

Se annotert liste over nyttige informasjonskilder

It's time for an exam!

- Halvparten så stor
- Samme fokus
- Samme vanskelighet

Fasit på eksempeleksamen

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 smaksinntrykk 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 flaska	8
3.2.2	Åpning og helling	9
3.2.3	Førsteinntrykk 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 poengsprik	16
4.4	Avslutning av en flight	16

Del 5 - Utfylling av dommerskjema 16

5.1	Indentifiseringsfeltene	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

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. **«Konkurranseølsmaking»** 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.

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.

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.

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.

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 grønnsakstoner à 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.

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 gjennomsnittsskarakter.
- 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.

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 smaksevene er påvirket, skal dommeren være åpen om det.

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

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.

Sterkt krydret mat
Drops og halspastiller
Kaffe
Alkohol og andre øl
Røyking
Sterke kjemiske lukter
Leppenemne
Tannpuss
Middels til sterk parfume

Forkjølelse og andre tilstander

Håndkremer

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.

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.

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 smakinger sålenge ølet eller bryggeren ikke er identifisert.

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

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. Henvis i slike tilfeller til den aktuelle dommeren.

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 spesifikk, 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.

Konkurranseølsmaking

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.

Før smakingen

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

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 setninger med servering av flere øl blir det lett u håndterlig.

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 fizzy-ness som følge av støt, risting og andre traumer kan elimineres; og
- c) som nevnt over at det får rett temperatur.

Med fizzy-ness pga traumer menes at ølet kan ha vært ristet eller slått, slik at det er mange små mikrobobler med CO₂ 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 fizzy-ness 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)

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 sammenheng 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 eksplisitt avmerkes for hvert øl, avhengig av om det er for mye, for lite eller passelig av den aktuelle smaken.

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.

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 à la kjøkkenbord eller spisestuebord å foretrekke fremfor sittegruppe med sofa og lavt stuebord.

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 da tilgjengelighet og muligheter for oppvask er begrensede. Glass med innripping på bunnen for å lekke ut CO₂ – 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.

Plastmak. 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.

Under smakingen

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

panelet.

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 flaska bør vurderes diskvalifisert.

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. Helling 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 løsnet og truer med å renne med ut i glasset.

Fizzyness. Helling av ølet er et traume som bobler ut mye CO₂. 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. Førsteinntrykket 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.

Førsteinntrykk 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. Derneft 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 CO₂, 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.

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 blikker 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

irrgroenn. 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.

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

Skumets 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.

Skumets 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.

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.

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.

Fysisk følelse i munnen

Følelsessansen i munnhulen. Utfordringene ved å skille smak fra aroma blir supplert ved enda en komponent som først opptrer 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. Tyktflytende 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.

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.

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 spise 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.

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.

- **Typerikthet.** 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 «drikkbarhet» 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 poenggivningen 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.

Etter smakingen

Umiddelbart etterpå

Skylt 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 deltagere

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.

Utfylling av dommerskjema

Dommernes 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.

Identifiseringsfeltene

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

Konkurranse 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.

Konkurranseklasse 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.

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 sanseinntrykk 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.

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 margin, 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.

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 flasker for å vise at man sjekket flasken 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 avkrysningsbokser 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 avkrysningsboksen 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.

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 viktige 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.

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.

Rammeverk for
konkurransgjennomføring
av stor hjemmebryggkonkurranse
etter utslagsmetoden.

For Norbrygg

versjon 0.10, 2013.08.20

Introduksjon

Dette dokumentet skisserer et rammeverket for gjennomføring av dømming i store hjemmebryggekonkurranse, så som Norgesmesterskapet, men tar også høyde for nedskalering for å kunne brukes ved mindre konkurranser som Juleølkonkurransen, Bjørleik og regionale mesterskap. Det er ikke ment som noe diktat til hvordan slike konkurranser **skal** gjennomføres, men som et forslag og rammeverk for hvordan de **kan** gjennomføres.

Roller

I dette dokumentet er det spesifisert følgende roller:

- **Organisator** er ansvarlig for den overordnede organiseringen av dømmingen for et sted.
- **Flaskemottaker** er ansvarlig for å motta, sortere og oppbevare flaskene i de innsendte bidragene
- **Fasilitator** er ansvarlig for tilrettelegge, støtte, veilede og tilpasse en seskjon med smaking (typisk én kveld) der en eller flere flights dømmes i parallell.
- **Juryleder** er én utpekt person i en dommergruppe som dømmer en flight, og som har et spesielt ansvar for gjennomføringen av akkurat den flighten.

Allokering av flaskene

Når det leveres inn fire flasker til konkurransen, fordeler de seg på ulike runder på følgende måte:

- flaske #1 til innledende runde
- flaske #2 til mellomfinalerunde (hvis behov)
- flaske #3 til klassefinalerunde
- flaske #4 til finalerunde (hvis det skal kåres «best in show»)

Alternativt kan man kjøre med én flaske mindre, og ikke ha med mellomfinale. Man må i så fall passe særlig godt på at de bidragene som går videre fra innledende runder ikke er flere enn at de alle kan gå rett til klassefinale.

Ved konkurranser der det ikke skal utpekes én vinner for hele konkurransen (så som «årets hjemmebrygger»), men der man stopper opp ved et sett klassevinnere (eller bare har én klasse), trenger man ikke den fjerde flasken til klassefinalen. En konkurranse som juleølkonkurransen kan dermed gjøres unna kun med innledende runde og klassefinale.

Rent generelt er det fristende å sette krav om en flaske mer enn man egentlig trenger, som en sikkerhetsmargin for flaskeknusing i Posten eller mot uforutsette hendelser. Imidlertid koster håndteringen av hver ekstra flaske for hvert bidrag såpass mye innsats, at det frarådes.

Flights

I alle rundene smakes ølene i «flights». En flight er typisk mellom 6 og 12 flasker med ulike øl som smakes av det samme smakspanelet i løpet av én kveld. Hver øldommer deltar normalt ikke i mer enn én flight på en kveld.

Innen en flight bør ølene komme i rekkefølge fra det antatt mildeste til det antatt mest robuste. Det er opp til organisator å sette denne rekkefølgen, og den kan være basert på alkoholstyrke, mørkhet, FG, IBU eller andre kriterier som er relevante for den aktuelle øltypen. Organisator opplyser øldommerne om hvilke kriterier som er brukt.

Dersom en flight inneholder øl med ulike øltyper, bør alle øl først grupperes etter type når

rekkefølgen settes opp. Dette gjelder selv om det mest robuste ølet i en mildere øltype er kraftigere enn det mildeste ølet i en mer robust øltype.

Øldommerne i en dommergruppe kan i samråd med fasilitator avklare om ølene skal ferdig-smakes ett-og-ett, eller om det er ønskelig å smake på dem i grupper av to eller tre øl. Dette bør avklares før smakingen starter. Det frarådes å smake på mer enn tre bidrag i parallell. Dersom man smaker på mer enn ett bidrag samtidig, er det viktig at glassene merkes tydelig med hvilke bidrag det inneholder, så ikke identiteten på bidragene blandes i hop. Slik merking bør gjøres før – eller senest idet – ølet helles.

Dommerne i en dommergruppe skal i utgangspunktet ikke trenge å kaste om på rekkefølgen av ølene, og de ikke grunnlag for å gjøre det, da de har tilgang til beskrivende data for ølene.

Dommersammensetning

Det må være minst to dommere på en flight, men organisator bør så langt det er praktisk råd forsøke å planlegge med tre dommere på hver flight. Det gir marginer dersom noen av dommerne blir syke eller ikke dukker opp.

Ideelt sett bør alle dommere være sertifiserte. Dersom dette ikke er praktisk mulig, kan man fylle på med kursede, men usertifiserte dommere, eller også ukursede dommere. Så langt råd bør hver flight ha minst én sertifisert dommer. Organisator er ansvarlig for at usertifiserte dommere har tilstrekkelig realkompetanse innen de relevante øltypene og at de har nok kunnskap om øltypene og konkurransegjennomføringen.

Øldommerene i en dommergruppe som skal dømme en flight skal ha en juryleder som utpekes av organisator, evt justert av fasilitator etter behov. Jurylederen bør ha sertifisering.

Fasilitators rolle under dømmingen

Under dømmingen for én kveld er fasilitators rolle overfor dommergruppene som dømmer hver sin flight:

- Sørge for at rett ølflaske dukker i tid opp i rett tid
- Etterfylle med kjeks og vann
- Ordne med ulike praktiske gjøremål
- Samle inn dommerskjema og sjekke at de alle er levert
- Samle inn flightskjema og sjekke at det er korrekt utfyllt
- Kvalitetsikre summeringen av poeng på dommerskjemaene
- Samle inn tomme flasker etc.
- Ved behov gjøre last-minute justeringer mellom dommergruppene
- Kunne videreformidle tvilstilfeller til rette vedkommende, f.eks pr telefon

Fasilitator kan selv godt være med på dømmingen dersom det bare er én flight som kjøres. Dersom det er flere flights, bør fasilitator ikke selv være en del av dømmingen.

(Tips: Som innsamler av brukte, halvfulle flasker er fasilitator den som får sjanse smake på flest øl den kvelden, så det er uansett ingen svarteper-jobb.)

Juryleders rolle under dømmingen

Jurylederen i en dommergruppe for en flight har følgende ansvar under dømmingen:

- Se til at det foregår i verdige former
- Sikre at relevante øltypedefinisjoner er gjennomgått, forstått og likt oppfattet

- Avklare innad i dommerpanelet hvilke av defektene som er listet på venstre side av dommerskjemaet som er akseptable eller ønskelige i øltypene som skal dømmes, og som derfor skal fylles ut med minus, null eller pluss.
- Sikre at alle fyller ut dommerskjema med relevant informasjon
- Fylle ut fightskjema.
- Ta tak i situasjoner der dømmingen divergerer sterkt.
- Se til at dømmingen skrider fremover i nødvendig tempo
- Kvalitetssikre dataene på og sammenregningen av dommerskjemene.
- Sortere dommerskjemaene så alle skjema for ett brygg ligger etter hverandre.

Jurylederen bør være sertifisert øldommer med tidligere erfaring fra konkurransedømming. Jurylederen har ikke myndighet til å overprøve eller underkjenne de andre dommerne.

Flaskeinnsamlers rolle

Flaskemottaker er en person som mottar flasker som er innsendt eller levert til konkurransen. Konkrete ansvarsområder er:

- Gå på Posten og plukke opp tilsendte pakker, og hyppig så ikke de blir liggende lenge der.
- Være tilgjengelig for levering av flasker direkte på døra på anonserte tidpunkter.
- Lagre mottatte bidrag på en forsvarlig måte mht lys og temperatur.
- Pakke ut mottatte øl og sette dem i grønne ølkasser.
- Monitorere registrerte pakker som ennå ikke er mottatt via Postens sporingsnummer
- Sortere ølene i en hensiktsmessig rekkefølge.
- Diskvalifisere bidrag som ikke oppfyller kravene til merking, flasketype, innsendingsfrist, antall innsendte flasker osv.
- Diskvalifisere bidrag der flasker er blitt knust under transport.
- Tilbakemelde til avsender/brygger der innsendte bidrag blir diskvalifisert, slik at de om ønskelig kan forsøke å levere på nytt.
- Registrere mottatte bidrag i datasystemet.
- Trigge på bidrag som er levert til feil adresse dersom det er flere adresser under en konkurranse med dømming flere steder, og om praktisk mulig, hjelpe bidraget videre.
- I samråd med Organisator og Fasilitatorer, ordne med transport av flasker til der de skal bedømmes.
- Løpende levere tom-emballasje til resykling :-)

Organisators rolle under dømmingen

Organisator har et overordnet ansvar som strekker seg over hele dømmingen av én eller flere klasser. Konkrete ansvarsområder er:

- Planlegging av innledende runder og evt mellomfinaler.
- Sikre klassefinalen kan holdes som én flight i antall øl.
- Schemulere smakekvelder og få tak i øldommere til dem.
- Få tak i en fasilitator til hver smakekveld
- Føre resultatlister
- Sikre at dommerskjema kommer videre i systemet

- Hente frem riktige øl foran hver smakekveld
- Sørge for at fasilitator har alle rekvisitter som trengs
- Videresende klassevinnerne til finale for «Best-in-Show»
- En av organisatorene vil også har ansvaret for å arrangere den endelige finalen for å kåre «Best-in-Show», dersom det skal kåres.

Rollen kan være fordelt på flere personer, men dette bør være avklart på forhånd, og det er i så fall en stor fordel om én av personene har det overordnede ansvaret som en hoved-organisator.

Følgende bør være tilstede på hvert bord under dømming:

- Blyanter
- Tusj for merking av glass
- Viskelær
- Kalkulatorer
- Vann og kjeks
- Typedefinisjonene som det dømmes i
- Flaskeåpnere
- Spyttbakke
- Tilstrekkelig antall tomme dommerskjema
- Flightskjema
- Lyskilde for bedømming av utseende (NB: stearin kan lukte!)

Det bør være avklart på forhånd at de blyantene eller pennene som brukes er av en farge og skriftbredde som gjør det lett å skanne inn dommerskjemaene til et leselig dokument.

Innledende runde

I innledende runde er målet å skille ut rundt 70-80% av ølene og sitte igjen med de omkring 25% beste. Merk at selv de ølene som helt klart ikke vil nå opp i konkurranse skal bedømmes og dommerskjema skal fylles ut. Dette er ofte nyttig tilbakemelding til hjemmebryggerne, som de setter stor pris på.

Mellomfinale

Mellomfinale avholdes normalt bare for øltyper der det er mange bidrag, slik at denne øltypen har hatt et betydelig antall flights i innledende runder. I mellomfinalen er målet å velge ut hvilke av de mange ølene som slapp videre fra ulike flights i innledende runde som skal få komme til klassefinale.

En flight i mellomfinalen kan være satt sammen av to «minimellomfinaler» for to ulike øltyper. F.eks. om innledende runder for US-IPA har gitt 6 øl, og innledende runder for UK-IPA har gitt 4 øl, så kan mellomfinalene for disse to klassene slås sammen, og man smaker først på UK-IPA og så på US-IPA (dvs rekkefølge på typene etter antatt økende robusthet).

Det er imidlertid viktig at man i en slik sammensatt mellomfinale sender videre øl fra hver øltype. Dvs at man i eksemplet over ikke kan sende videre 4 US-IPA til klassefinale og ingen UK-IPA. Man bør sannsynligvis sende videre 2-3 UK-IPA og 1-2 US-IPA. Imidlertid, i klasser der svært mange øltyper inngår, kan det tenkes at det for enkelte marginale øltyper med få bidrag ikke sendes videre noen bidrag til klassefinale.

Klassefinale

Klassefinalen avholdes som én flight for hver klasse det konkurreres i. Det er organisators ansvar å se til at innledende runder og eventuelle mellomfinaler er satt opp slik at et håndterlig antall øl ender i klassefinale, så den kan gjennomføres som én flight.

Målet med klassefinale er å kåre det beste ølet i denne klassen. Bryggeren av dette vinnerølet blir vinner av klassen (for NM er det «Norgesmester innen klasse for xyz», og bidraget går videre til kåringen av prisen for bestw deltaker i konkurransen.

Finale for best i konkurransen

Denne finalen avholdes som én flight mellom alle klassevinnerne. Under NM avholdes den på nasjonalt nivå og med en spesialutnevnt finalejury, og vinneren får tittelen Årets hjemmebrygger.

Dommerskjema

For hvert deltagende bidrag skal hver dommer som dømmer det fylle ut et dommerskjema. Utfyllingen av dommerskjema er grundig beskrevet i dommerinstruksen.

Dommerskjemaene kan være mer eller mindre forhåndsutfylt med følgende informasjon:

- Bryggets kode.
- Dommers navn og eventuelle sertifiseringer.
- Bryggets konkurranseklasse og underklasse.
- Strekkode med bryggets kode for senere innskanning.

Eventuelt kan strekkode påføres manuelt med klistrelapp.

Juryleder sjekker at alle dommerskjema er utfylt, er sammenregnet korrekt, sorterer dem og leverer til fasilitator.

Det anbefales at dommerskjema er forhåndsutfylt mht bryggets kode, konkurranseklasse og underklasse. I motsatt fall anbefales det at dommerne starter med å fylle ut bryggets kode – spesielt der man smaker på ulike brygg i parallell – slik at man ikke forveksler identiteten av ulike dommerskjema.

Flightskjema

Dommerne på hver flight skal fylle ut et flightskjema og signere før de forlater dømmingen. Det er Juryleders ansvar å se til at flightskjema blir ferdig utfylt før dommerne drar.

Flightskjema inneholder følgende informasjon:

- Hvilke dommere deltok på dømmingen, med signatur
- Hvem var juryleder
- Når og hvor foregikk dømmingen
- Hvilke øl (deltakerkode) ble bedømt, og hva var de enkelte bidragens poengsum fra hver dommer
- Ølenes totale poengsum skal summeres, og ølene rangeres som 1.plass, 2.plass osv
- Det markeres hvilke øl som sendes videre.

Flightskjema skal returneres til Fasilitator som kontrollerer at informasjonen er komplett og korrekt.

Eksempel 1 på konkurranselogistikk – Juleøl

Eksempel 2 på konkurranselogistikk - IPA

Vi antar en konkurranse der en klasse IPA dekker øltypene UK-IPA med 15 bidrag, US-IPA med 55 bidrag og Imp-IPA med 23 bidrag. Hvordan kunne organisator planlegge dette?

I innledende runder kunne man satt opp:

- 2 flights for UK-IPA (flights på 7 og 8)
- 5-6 flights for US-IPA (11 eller 9-10 pr flight)
- 3 flights for Imp-IPA (flights på 7, 8 og 8)

Da er det kanskje litt små flight på UK-IPA. For Imp-IPA er det like små flights, men det er en mer ekstrem øltype som krever ikke for store flights.

Dette betyr at man trenger 10-11 flights av tre dommere, og dermed 30-33 dommere, fordelt over et antall kvelder. Antar vi at det ikke er praktisk mulig å holde mer enn 2-3 flights per kveld, betyr det 4-5 kvelder for de innledende runder.

Hver flight forsøker å sende videre omkring to bidrag, dermed får vi omtrentlig følgende som går til evt mellomfinale:

- 4 øl fra de to flightene med UK-IPA
- 10-12 øl fra de 5-6 flightene med US-IPA
- 6 øl fra de tre flightene med Imp-IPA

I to mellomfinaler kan dette settes opp som følger:

- Mellomfinale 1: UK-IPA (1-2 øl går videre) og Imp-IPA (2-3 øl går videre)
- Mellomfinale 2: US-IPA (4-6 øl videre)

Her er det satt opp betydelig slingringsmonn for hvor mange øl som sendes videre til klassefinale, og dette er noe som dommerne på mellomfinale må vurdere. Dog bør det gjøres på en måte slik at:

1. det blir så lite walk-over ifht mellomfinaler som mulig.
2. øltyper med mange bidrag får litt flere plasser i klassefinalen.
3. det må sees i lys av ølenes kvalitet.
4. milde øltyper skal ikke diskrimineres til fordel for robuste.

For svært små øltyper bør det ikke være noen «garanterte» billetter til klassefinale, men dersom det er 15-20 øl i en klasse, bør det normalt også være med minst ett øl fra den øltypen i sin klassefinale.

I eksemplet vårt har vi da en klassefinale med totalt 8-11 øl som bedømmes i en flight. Vinneren blir «Norgesmester i hjemmebrygging av IPA», og bidraget sendes videre finalen som skal kåre «Årets hjemmebrygger».

Merknader

Typeblandet dømming. Det er viktig at dommerne er klar over hvor i konkurransen man starter med at én øltype konkurrerer mot en annen øltype, i stedet for kun å konkurrere mot øl av samme øltype. I finalen er det 100% slik at alle øl har ulik type. I innledende runde er det i veldig liten grad slik. Ved typeblandet dømming bør man forsøke å balansere mellom at det sendes videre N øl fra hver type og at man sender videre de M beste ølene uansett type.

Kompetanse ved finaledømming. Det krever høyere kompetanse å bedømme øl med ulike øltyper mot hverandre enn å bedømme øl av samme type mot hverandre, og organisator bør ta det med når dommergruppene i mellomfinaler og spesielt klassefinaler bemannes.

Justeringer. Det er mulig å avvike fra hvordan det er angitt her, basert på vær-og-føreforhold, men

i utgangspunktet er dette den anbefalte referansemodellen for gjennomføring av smakingen. Dersom det fravikes fra denne beskrivelsen for en konkurranse som er geografisk spredd, er det viktig at endringene koordineres mellom alle stedene som har dømming.

Andre konkurranser

Juleølkonkurransen kan arrangeres etter samme lest som beskrevet over, men uten at man har sluttfinale (dvs kåring av Årets hjemmebrygger). Man har da i praksis bare to klasser som hver har bare én øltype. Det er da behov for kun tre flasker av hvert bidrag, men gjennomføring ellers kan kjøres som beskrevet over.

Bjorleik har normalt bare én konkurranseklasse, og man kan følge rammeverket som angitt over med enten tre eller to leverte flasker, avhengig av om man regner med at det blir behov for mellomfinaler. Dog har Bjorleik en særegen vri som krever tilpassinger av dette rammeverket.

Regionale mesterskap må finne sin egen miks av konkurranseklasser og premier, men kan sannsynligvis i stor grad bruke dette rammeverket.

En oversikt over
noen usmaker i øl
for øldømming

Anders Christnesen
(anders@geekhouse.no)

Diacetyl – Smørsmak

Bak navnet diacetyl skjuler seg en en liflig duft av smør. Eliminering av diacetyl er en av moderende bryggings større suksesser. Og kanskje nettopp derfor er diacetyl gjennomgående mislikt og uglesett, ofte selv i øltyper der den er typerett og der den i eldre dager var temmelig vanlig.

Bakgrunn

Det er ikke så mye at diacetyl dufter som smør, som at smør inneholder diacetyl og noen andre stoffer, og det er disse komponentene vi forbinder med smør. Det har gjort at diacetyl er blitt til «smørkrydderet». Om du skal lage lissom-smør, legg til gul farge og diacetyl, og mange vil umiddelbart tenke på smør.

Et annet sted som man bruker diacetyl er i pop-corn-bransjen, siden pop-corn jo egentlig burde fettes med smør. Men strengt tatt er det «tilstrekkelig» med en eller annen billig olje tilsatt nettopp diacetyl. Neste gang du skal på kino, stikk hodet innenfor varmeskapene med pop-corn og snus godt inn. Det lukter kanskje smør, men det er ikke sikkert at mange av molekylerne der som noensinne har hatt kontakt med en ku eller en budeie - men nok om det.

Opphav i øl

Smør brukes jo ikke under brygging, så hvorfra kommer diacetyl i øl? Svaret er todelt: gjæring eller infeksjon. La oss se på gjæringen først. En sterkt forenklet forklaring på gjæringsprosessen er at gjær er små vesner som spiser sukker, pisser alkohol og raper CO₂. Det kan være en grei nok overordnet modell, for virkeligheten er temmelig så komplisert med et utall av trinn, alternative mekanismer, temperaturavhengigheter, pH-avhengigheter, mellomprodukter, enzymer og God vet hva. Hele prosessen er temmelig kompleks, og jeg skal ikke engang forsøke å forklare den her.

Det som er viktig i denne sammenhengen er at diacetyl er en mellomting mellom et biprodukt og et mellomprodukt i denne prosessen. Rent teknisk er det som skjer at gjæren tidlig under primærgjæring (under formeringsfasen) lager aminosyren valine, og på et mellomstadium underveis dannes acetolactate. Ikke alt brukes og noe av dette lekker ut av gjærcellen. Dette blir etterhvert oksydert til diacetyl, jo høyere temperaturen er, jo raskere oksyderes det. Diacetyl er i stand til å trenge seg tilbake inn i gjærcellen igjen, der det finnes enzymer som bryter det ned til andre stoffer. I praksis skjer nedbrytningen under sekundærgjæring og modning. Noen referanser påstår at sluttproduktet smaker enda verre enn diacetyl, men at smaksterskelen er høyere, så det smakes i praksis ikke. Eller kanskje det er slik at disse stoffene forblir fanget inne i gjæren? Andre kilder mener at de har en relativt nøytral smak. Ikke vet jeg, men borte blir i hvert fall smørsmaken.

Det vil si at øl under gjæring kan smake mer eller mindre smøraktig - litt avhengig av gjærtype. Jo kraftigere og varmere et øl gjærer, jo mer diacetyl vil det produsere. Jo tidligere og kraftigere en gjærtype flokkulerer, jo mer diacetyl har den en tendens til å etterlate, formodentlig fordi gjæra går i dvale før den klarer å absorbere og bryte ned diacetylen. Dermed har vi forklaringen på at det er diacetyl i britiske ølsorter.

Ølet kan også få mer smørsmak etterhvert, dersom det har mye acetolactate som enda ikke er oksydert til diacetyl, og det kan skje om man fjerner gjæren for tidlig mens ølet modnes. Jo lavere temperatur for gjæring og modning, jo saktere går oksyderingen fra acetolactate til diacetyl og jo lengre ut i tid foregår opptaket og nedbrytningen av diacetyl i gjæren. Deri ligger nok koplingen til at tsjekkisk lager har diacetyl og tyske bryggerier er nøye på diacetyl-pause under gjæring.

Hvordan smaker det?

Hva smaker egentlig diacetyl? I små mengder gir det en glatt og oljete følelse i munnen. I litt større doser kommer smørsmaken. Den beskrives ofte som butterscotch, og det er da lett å misoppfatte det som «Smørbukk», dels fordi karamell er en lovende oversettelse av butterscotch, og dels fordi navnet Smørbukk synes å peke til smør. Men om du vil ha smørsmak, er det ikke Smørbukk, men heller Werthers Echte man burde gå etter. Den enkleste måten å kjenne denne duften, er å snuse på smør.

Persepsjonsterskelen er rundt 0,1 mg/L, selv om litt forskjellige tall er oppgitt. Dessuten blir det vanskeligere å merke diacetyl jo kraftigere og mer smaksrikt ølet er.

Du kan som nevnt også få diacetyl fra en infeksjon, men her ligger det vel i kortene at du da får en økende konsentrasjon av smørsmak etter at hovedgjæringen er ferdig. Tidvis kan det smakes på tappetårn med dårlig gjennomstrømning og ikke altfor strengt renhold.

Opptreden

Gjennomgående er diacetyl noe man ikke ønsker i øl, men det finnes unntak i form av ølstiler som historisk skal ha lave mengder med diacetyl.

- Det kan gjerne være litt diacetyl i **tsjekkisk pilsner**, ikke mye, men noe. Dette gjelder også for endel av de nyere variantene av pilsner som er brygget ved mikrobryggerier, som kan ha litt diacetyl. Det skal derimot ikke finnes noe i tysk pilsner.
- I **tsjekkisk mørk lager** skal det imidlertid være noe diacetyl, og ønsker man det, kan den tas relativt langt ut.
- Gjennomgående skal det ikke være diacetyl i tyske ølstiler, men noen mener det er unntak for **münchener dunkel** og **schwarzbier**, der det kan aksepteres i små mengder.
- I **engelsk bitter** og **engelsk brown ale** (spesielt nordlig type) er det også akseptabelt med litt diacetyl, men det er vanligvis helt uaktuelt i amerikanske videreutviklede versjoner av disse ølene. Noen mener at også **old ale** og **barley wine** kan ha diacetyl i engelske utgaver.
- I **skotske øl** aksepteres det litt diacetyl.
- Lave nivåer er akseptabelt i **sweet stout**, men meningene er litt delte for de øvrige typene av porter og stout. I den grad det eventuelt finnes, bør det i alle fall være i små mengder.
- Noen mener det er tillatt i små mengder i **amerikansk amber**, og jeg har sett en referanse til at det er akseptert i **amerikansk brown ale** - men de fleste typebeskrivelser vil vel være uenig i dette.
- **Flamsk rød** og **flamsk brun** (oud bruin) skal ha lov til lave verdier av diacetyl.

Eliminering

Hvordan blir man kvitt denne smørsmaken? Vel, siden det er et mellomprodukt, er det enkleste å la gjæren selv rydde opp. Under brygging av lagerøl, legger man ofte inn det man kaller en diacetyl-pause i gjæringsregimet. Det er 2-3 dager på rundt 20°C mot slutten av selve hovedgjæringen, for å trigge gjæren til å spise opp smørsmaken. Så sent i gjæringsprosessen er det ølet allikevel utgjæret, så en høy temperatur i noen få dager gir lite gjærpreg på ølet, selv i et undergjæret øl. Uansett er det gjæren man bruker for å fjerne diacetyl, og om gjæren fjernes fra ølet, så er det game over for videre reduksjon av diacetyl.

Vel, det er faktisk ikke helt rett, for i moderende industribrygging hvor man ikke har tålmodighet til å vente på dette, kan man tilsette enzymer til å gjøre denne jobben på langt kortere tid. Enzymene er

forøvrig de samme som gjæren bruker, og de er formodentlig til og med utvunnet fra gjær.

Spiking

Hvordan får du så smakt diacetyl? En mulighet er å kjøpe et smakesett som inneholder diacetyl, men det er dyrt og best egnet for et spleiselag. Alternativt kan man forsøke å få tak i smørkryddet popkorn eller smørkrydder for popkornbruk. Det finnes også smøressens på markedet.

Og forøvrig, om du ikke merker noe spesielt, kan det tenkes at du er blant de ca 20% av befolkningen som visstnok ikke kjenner diacetyl selv i temmelig høye konsentrasjoner.

Trivia

Man kan som nevnt også lukte på smør, margarin, pop-corn og til og med hvitvin. Det siste trenger en liten forklaring. Vindruen chardonnay har litt nivåer av diacetyl, og spesielt i California har man latt være å eliminere dette preget - ja man har sågar dyrket det som en smakskomponent. Californiske chardonnay-viner karakteriseres derfor ofte som «butter-bombs». Selv om det er en trend bort fra smørpreget, så finnes det fremdeles noen igjen av dem. Jeg har blinket meg ut en på polet som jeg skal forsøke.

Faktisk var det ikke før på 1950-tallet at man ble klar over at diacetyl kunne oppstå gjennom vanlig gjæring. Før dette trodde man at det var infeksjoner som var opphavet. Selv om Louis Pasteur forklarte gjærens funksjon, så var det mange sider av gjæringsprosessen som var uklare frem til ganske nylig. På 1950-tallet hadde amerikanske øl diacetylnivåer i gjennomsnitt på over tre ganger persepsjonsterskelen, mens de i dag ligger på halvparten av denne. Idag er trenden mest at smør passer best på brødiskiva.

Diacetyl i tilstrekkelige mengder er faktisk likeså farlig for lungene som en robust røykevane, og stoffet er den primære årsaken til sykdommen som uformelt kalles pop-corn-arbeider-lunge. Da fordrer det at man har pustet inn en relativt høy konsentrasjon over lang tid. I ett tilfelle i USA fikk en mann dette med et daglig forbruk av mikrobølgeovn-popcorn og en vane der han snuste godt inn duften av det nylagede popcornet når han åpnet døra til mikrobølgeovnen.

Referanser

Se også [Diacetyle Time Line](#) fra White Labs. Se også [denne ypperlige artikkelen](#) fra salige BrewingTechniques. Se også [denne artikkelen](#) fra Professor Beer.

Acetaldehyd – grønne epler

Hva er vel bedre en en liflig og frist duft av grønne epler ... et annet sted enn i ølet ditt? Likevel er grønne epler - eller acetaldehyd - en aroma som tidvis finnes i øl. Hadde det vært sider kunne man forstått det, men grønne epler, og hvorfra kommer denne aromaen?

Bakgrunn

Acetaldehyd er en naturlig del av gjæringsprosessen, og derfor «umulig» å unngå, for den må elimineres. Det er lett å bli kvitt den dersom man vet den er der og tar de rette tiltak tidsnok. I motsatt fall kan man bli sittende med et øl som dufter av grønne epler og som derfor er fullstendig typeuriktig.

Opphav i øl

Igen må vi til gjæringsprosessen. Det er en lang og kompleks prosess, som knappest var skikkelig forstått før for et par tiår siden. Ja, mange av de litt mørkere krokene av den har fremdeles hvite flekker for eventyrlystne ølentusiaster med biokjemiske ambisjoner.

Men generelt er de mest sentrale delprosessene velkjent idag. Det aller siste trinnet før gjæren lager alkohol er overgangen fra pyrodruesyre til alkohol. Stadiet mellom disse to er acetaldehyd, som dufter som grønne epler. Acetaldehyd har formel CH_3CHO , mens alkohol har formel $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$. Siden vann er H_2O , så blir to molekyler acetaldehyd og to molekyler vann til to molekyler alkohol og ett molekyl oksygen - eller omvendt under oksydering.

Men acetaldehyd kan også komme tilbake i øl, gjennom oksydering av alkohol. En beslektet prosess er når ølet surner til eddik, der også acetaldehyd dannes, som sammen med eddiksyra gir et vinøst eller sideraktig preg. Det første er en ren kjemisk prosess som kan minimeres med å være forsiktig og unngå å splashe inn oksygen i vørter og ferdig øl. Det siste er en bakteriell prosess som må bekjempes med enda bedre renhold.

Situasjoner der man får mer acetaldehyd er dersom gjæren jobber overtid med å spise mye sukker, men har kun hatt en kort initiell vekstfase. Dvs med høy OG og lite lufting. Sannsynligheten for det reduseres ved å lufte godt før gjæren tilsettes og å sikre at det er tilstrekkelige mineraler og sporstoffer i vørteren - spesielt skal visst sink være viktig. Det er egentlig ingen grunn til ikke å tilsette litt gjærnæring mot slutten av kokingen - for å være på den sikre siden, selv om et brygg med full-mesking aldri skal være noe problem. Visstnok kan også gjæring under høyt trykk med mye CO_2 hemme gjærens evne til å konvertere acetaldehyd til alkohol.

Eliminering

Dermed har vi også løsningen på hvordan kvitte seg med denne lukten: la gjæren arbeide videre. Normalt vil gjæren under modning eliminere selv den sterkeste duft av grønne epler. Du trenger ikke å ha vanlig gjæringstemperatur for dette, det holder med kaldlagring av ølet - men det må være lagring på gjæren. Om du stikker om og filtrerer ølet for tidlig, kan duften bli hengende ved, med acetaldehyd som bare ligger der og forgjeves venter på gjæren som aldri kommer.

Vi brygget engang en stout der vi rotet (vel, la oss si eksperimenterte) hardt med meskingen og andre aspekter av bryggingen. Da vi anså ølet som ferdig, stinket det grønne epler. Vi innså at ølet egentlig var udrikkelig, man fant ut at om vi kalte det for «iBeer», så ville vi i hvert fall kunne servere det for Apple-frelste bekjente. Men flaskemodningen eliminerte all eplemak, og ingen forstod ordspillet i navnet. Lærdommen er at acetaldehyd er et problem som litt tid og tålmodighet – og kontakt med gjær – vanligvis vil kurere.

Generelle råd for å unngå oksydering er å ha moderat headspace og god forsegling av de beholderne som ølet ligger på. Dessuten er det som nevnt nyttig å modne ølet på gjæren tilstrekkelig lenge før det tappes. Forøvrig vil du nok alltid finne litt acetaldehyd i øl, men forhåpentligvis under persepsjonsterskelen på rundt 15 ppm.

Er så acetaldehyd helt uproblematisk? Nei, det er ikke så enkelt som bare å vente litt. Selv om det produseres acetaldehyd under all gjæring, så er en oppbygging av mye acetaldehyd en indikasjon på en problematisk gjæring med ubalanse i ett eller annet. I så fall er det neppe bare en midlertidig duft av grønne epler som er symptomene.

Hva smaker det? Vel, grønne epler. Men det er også blitt beskrevet som plenavkutt, grønne blader, gresskar og latexmaling.

Spiking

Du kan her som andre steder også kjøpe ampuller som kan dyttes i nøytralt øl. Billigversjonen er - ifølge Homebrewtalk - en teskje hvitvinseddik i omtrent en halvliter øl for å doktorere smaken av acetaldehyd i øl. Tanken er at bakteriene som lager eddiken også lager acetaldehyd, så ikke grip etter eddiksessensen på 35%, men til en eddik i naturlig styrke, basert på hvitvin. Feinschmeckerne kan forsøke å få tak i øleddik (eng: alegar) i stedet for hvitvinseddik (eng: vinegar) - det burde fungere enda bedre.

Trivia

Acetaldehyd er også kreftfremkallende, uten at du skal slutte å drikke øl av den grunn. Det er forresten vanligvis enda mer av det i vin. Dessuten er den viktigste eksponeringen for acetaldehyd gjennom avdampning fra plast, møbler og bygningsmaterialer innendørs. Andre kilder er røyking og eksos. Selv om acetaldehyd ikke er noe hyggelig og koselig kjemikalium, så er nok konsentrasjonen i øl mer problematisk for smaksopplevelsen enn for helsa.

En forskningsartikkel har forøvrig koblet en genetisk betinget mangel på enzymer som bryter ned acetaldehyd med risiko for å få Alzheimer, men dette er neppe grunnen til at du husker lite fra rotbløyta forrige helg.

I hvilke øl finner du denne smaken? De enkleste er faktisk Budweiser - i amerikansk utgave. Men også tyske variasjoner over bakkøl nevnes som å ha dette, så som EKV-28 og Salvator, men de er vel ikke så enkle å få tak på i det norske markedet som Bud.

Referanser

Se også: [Homebrewtalk](#) og [Wikipedia](#).

Dimetylsulfid – DMS – kokt mais

Mais er ikke noen status-ingrediens i øl, men noen øltyper skal ha en svak aroma av mais, selv om det ikke er mais i dem – andre øltyper skal helst ikke ha det, selv om mais brukes under bryggingen.

Bakgrunn

Dimetylsulfid - eller DMS blant venner - er en (u)smak på øl som gir en smakskomponent av kokt mais. I utgangspunktet er dette en svovelbasert smak - et svovelatom med to CH₃-grupper på seg. Det enkleste er ofte det beste, eller det verste om man ikke liker kokt mais i ølet sitt.

Den har en svært lav persepsjonsterskel, i området 10-150 ppb. Men merk at persepsjonsterskelen synes å være veldig individuell, samt at det er en smak som i lave konsentrasjoner ofte drukner i andre smaker, slik at den i mindre grad er merkbar i fyldige og smaksrike øl. Wolfgang Kunze mener at den er problematisk først i konsentrasjoner over 60 ug/L i lager. Poenget her er mange (spesielt de som liker tysk pils, og Kunze er trygt plassert i tysk bryggetradisjon) mener at i konsentrasjoner i området 30-60 ug/L vil den gi fylde og smak til ølet, men uten å gi usmak.

Opphav

Primært ligger opphavet til DMS i maltingen der det skapes S-Metyl methionine (SMM) under groing, og i tørking og mesking der frigjøringen starter. Under mesking dannes det DMS og DMSO fra SMM. Disse frigjøres, samt at også SMM frigjøres. Frigjort SMM kan dessuten omdannes til DMS under koking av vørteren, men kokingen av vørteren vil normalt også relativt raskt koke bort DMS fordi den lett fordamper. Dermed har vi også skissert mekanismen i én av nøklene til redusert DMS: rask kjøling etter koking. Under avkjølingen fortsetter SMM å omdannes til DMS lengre nedover på temperaturskalaen enn DMS dampes ut av vørteren. Under avkjøling vil man derfor generelt akkumulere mer DMS omdannet fra SMM enn man damper ut. Jo saktere avkjølingen er - spesielt på den varmere delen av skalaen - jo større er denne effekten.

Et annet moment er at jo lengre man koker, jo mindre reservoar av SMM er det igjen å omdanne til DMS. George Fix angir at raten som SMM omdannes til DMS med er proporsjonal med konsentrasjonen av SMM, og at halveringstiden for konsentrasjonen av SMM ved en typisk koking er 40 minutter. Det vil si at ved nitti minutters koking har du fremdeles «bare» redusert DMM til litt under 25% av opprinnelig mengde.

Omdanningen av SMM til DMS skjer i betydelig grad helt ned til 60-70C. Nå er det mindre slik at omdanningen slutter på en bestemt temperatur, enn at dens hastighet sakker voldsomt når temperaturen synker. Det gjør at det er viktig raskt å komme godt ned i dette temperaturområdet. Kokepunktet for DMS er 99F = 36,5C, så man skulle kanskje tro at om man holdt vørteren under avkjøling på en temperatur midt derimellom, så ville man dampe ut all DMS og ikke få omdannet noe særlig mer fra SMM. Men det er ikke slik kokepunktet til en væske virker, på samme måte som at en gryterett tilsatt porter ikke på et trylleslag blir alkoholfri med oppvarming til over alkoholens kokepunkt på 80C.

Et annet viktig poeng for DMS er at lys malt ikke har vært varmet opp til over 70C, mens mørkere maltslag som har vært varmet langt høyere opp under malting allerede har fått konvertert mye av sin SMM til DMS i malten. Denne DMS'en i malten vil typisk dampe bort under tørking, men selv om den først ble frigjort under mesking, ville den raskt bli dampet bort under koking. Siden det er lite gjenværende SMM, blir det i praksis lite DMS i det ferdige ølet med slik malt.

Eliminering

Dermed har vi også litt av grunnen til at DMS er tysk og ikke britisk, liksom diacetyl er det

motsatte. I Tyskland bruker man mye lys pilsnermalt, og den er mer utsatt for å gi DMS enn den litt mørkere britiske malten. For å eliminere DMS bør man derfor starte med å bruke rett type malt – en med lite SMM.

Den neste måten å eliminere DMS er under gjæringen. CO₂ kan dra med seg både SMM og DMS når det bobler opp gjennom den gjærende vørteren. Jo livligere gjæring, jo større blir denne effekten. Fix angir den som rundt en 50% reduksjon ved typisk engelsk overgjæring, men bare 25% ved en typisk tysk undergjæring. Og dermed har vi mer av grunnen til at DMS er en tysk-isme og ikke en britisk-isme. Engelske ales gjærer kraftigere enn de tyske lagerølene, og renser dermed mer effektivt ut DMS som har overlevd til gjæringskaret.

Som nevnt er opphavet til DMS i malten, og noen tommelfingerregler er at toradet bygg har mindre potensiale for DMS enn seksradet, og det er visst koblet mot innholdet av nitrogen. Dessuten har malt som er spiret på lavere temperatur mindre enn den som er spiret på høyere. Dermed har vi den tredje grunnen til at det er lite DMS i England og mer i Tyskland: valget av bygg i tillegg til maltingsteknikken. Fix angir at britisk pale malt typisk kan ha 1-2 ug pr gram malt, mens for amerikansk malt kan nå opp i 8-10 ug pr gram malt.

For eventuelle hjemmemaltere er denne kunnskapen nyttig å ta med seg, siden det er helt klart at elimineringen av DMS i det ferdige ølet bør starte med maltingen, ja faktisk med valget av byggslag.

For kommersielle bryggere finnes det ytterligere muligheter. Ved å boble igjennom nitrogengass i den varme vørteren under koking, fjernes i praksis all SMM og DMS fra vørteren, og man kan nesten slippe å tenke mer på DMS. Fix angir at dette gjøres for «the largest brewery in the United States», og det er vel Budweiser han tenker på. Ulempen med dette er at også andre smaksstoffer elimineres, slik at ølet blant annet får en lavere maltprofil ... hvilket noen sikkert vil anse som en feature snarere enn en bug.

Andre opphav: DMSO og infeksjoner

Det andre opphavet til DMS er DMSO som er oksydert DMS. Det kan igjen bli omdannet av gjæren tilbake til DMS under gjæring. Poenget her er at mens DMS lett kan kokes bort, så vil DMSO stort sett overleve kokingen. Det er derfor svært vanskelig å bli kvitt DMSO. Heldigvis ser det ut til at det i øl er det andre stoffer som i praksis blokkerer gjæren fra å omdanne dette, slik at allikevel ikke er et problem. Men i det øyeblikket man får en infeksjon, kan bakterier eller villgjær trå til og omdanne DMSO til DMS og tilsynelatende plutselig gi et smørpreg.

DMS kan også produseres ved en infeksjon, men er da bare en liten komponent i et større bilde, og du vil trolig ha andre smaker og dufter som langt overskygger DMS og bekymrer deg mer.

Helt DMS-fri øl finnes vel ikke, og faktisk sies det at det finnes få øl som også er under under den nedre grensen for persepsjonsterskel. Om det stemmer, vil det vil si at de som er spesielt sensitive for DMS vil kunne kjenne det i nesten alle øl.

Du vil også få mer DMS i ølet om du koker vørteren i et lukket system eller koker med lokk. Det å koke kraftig og lenge er bra, og vørteren bør gjerne kokes inn med så mye som 8-10% som en forsikring på at man har kokt bort det meste og har minimalisert DMS-problemet. Dog er det viktig å være klar over at løsningen på DMS ikke er én enkelt ting, men er et knippe med tiltak som tilsammen bringer problemet under kontroll.

Hos Noonan kalles SMM for DMS-P for «DMS-precursor», i tilfelle noen snubler over den betegnelsen.

Smak

Hva smaker så DMS? Søtlig, som kokt eller dampet mais, eller som en nyåpnet boks med hermetisk

mais. Andre beskriver det mer som kokte grønnsaker eller en mild sjø-aroma.

Opptreden

Mens diacetyl mest er en britisk og tsjekkisk ting som man generelt ikke finner i amerikanske eller tyske øl, så er DMS det motsatte. Engelske øl er stort sett forskånet på grunn av kornsorter og bryggeteknikker. Amerikanske øl er utsatt på grunn av at man ofte bruker seksradet bygg med mye SMM, men med nidkjær bryggeteknikk holdes det vanligvis under kontroll.

I hva slags øl finner vi så DMS:

- **Tyske øl** har i varierende grad DMS som typeriktig, og da mest på de lyseste og minst på det kraftigste og mørkeste ølene. En bock skal ikke ha det, mens en pils bør ha det, kanskje til og med i temmelig tydelig grad.
- **Pilsnere** kan ofte ha DMS, men ikke tsjekkisk eller norsk. Det er typisk for tyske og ikke helt uvanlig i amerikanske.
- Tyske hveteøl skal ikke ha det, heller ikke altbier.
- **Amerikansk cream ale** kan ha litt DMS. Dette er øltypen ble laget av de gamle amerikanske bryggeriene fra før tyskerne ølinvaderte USA på midten av 1800-tallet. Det var håpet deres at den skulle demme opp for pils og bayer. Den regnes sammen med California common ale som én av to gamle, lokalt oppståtte ølstiler i USA.
- **Baltisk porter** skal ifølge noen kunne ha små mengder. Det vites ikke om det er en egenskap som følger med porter-stilen eller kommer av at denne øltypen oftest brygges som undergjæret i våre dager.

Trivia

Og for å ta en liten bærtur i åkeren ... DMS er også en viktig komponent i jakten på trøfler, de meget ettertraktede underjordiske soppene som man tradisjonelt brukte griser for å lete etter. Soppen gir fra seg DMS som er hva svina går etter for å lete dem opp. I senere tid er det blitt vanlig at man bruker hunder til denne «jakten», og en fordel er innlysende at hunden ikke spiser trøflene, selv om de skulle få sjansen. De blir muligens ekte ølhunder, dersom de får tysk pils.

DMS er også linket til skydannelse og klimaendringer. I en artikkel i Nature Climate Change fremsettes teorien om at phytoplankton i havene produserer DMS som stiger opp i atmosfæren og er viktig for dannelsen av skyer. Vinklingen mot klimaendringer er at om havene forsures av økt CO₂, kan produksjonen av DMS minske og det blir mindre skyer.

Definisjon av øltyper

Revidert av Norbryggs dommerkomité 2013

Mobilutgave av typedefinisjonene finner du her: <http://dagfro.de/projects/norbrygg/>

1. LYS LAGER

Moderne lys lager
Internasjonal lager
Tsjekkisk pilsner
Tysk pilsner
Münchener helles
Norsk pilsner butikk-klasse

2. MØRK LAGER

Moderne mørk lager
Wiener
Märzen
Münchener dunkel
Mørk tsjekkisk pilsner
Schwarzbier
Klassisk røykøl

3. BOCK

Helles bock/maibock
Bock
Doppelbock
Eisbock

4. LYS ALE

Engelsk ordinary bitter
Engelsk best bitter
Engelsk strong bitter/Pale ale
Engelsk golden ale
Amerikansk pale ale
California common/steam beer
Kölsch
Irsk rød
Amerikansk amber

5. MØRK ALE

Engelsk brown ale
Amerikansk brown ale
Engelsk dark mild
Altbier
Skotsk ale
Skotsk sterk ale
Engelsk old/strong ale

6. IPA

Engelsk IPA
Amerikansk IPA
Imperial IPA
Sort IPA

7. HVETEØL

Weizen (sydtysk)
Dunkelweizen
Belgisk wit
Weizenbock

8. PORTER/STOUT

Dry stout
Sweet stout
Oatmeal stout
Porter
Moderne porter og stout

9. STERK ØL

Engelsk barley wine
Amerikansk barley wine
Foreign extra stout

Baltisk porter
Imperial stout
Irish red ale

10. LYS BELGISK ALE

Belgisk blond
Lys sterk belgisk ale
Biere de garde
Saison

11. MØRK BELGISK ALE

Belgisk dubbel/bruin
Mørk sterk belgisk ale

12. SYRLIG ØL

Gueuze lambic
Belgisk frukt lambic
Flamsk rød
Flamsk brun/Oud bruin
Berliner weisse

13. SPESIALØL

Frukt-/grønnsaksøl
Krydderøl
Trelagret øl
Andre røykøl
Andre tilsetninger, hylleblomst, kaffe, te, sjokolade.
Klassisk norsk juleøl
Tradisjonelt norsk hjemmebrygg

1. LYS LAGER

1A. MODERNE LYS LAGER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1044-1056	1008-1015	4,5-5,6	35-45	7-15

En lys karakterfull undergjæret øl med et markant bidrag fra humlen, alle humlesorter er tillatt.

Aroma: Humlen skal være middels til kraftig. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Farge/utseende: Halmgul til gylden. Kraftig skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Velhumlet, med middels til kraftig humlebitterhet. Lys maltkarakter, som ikke dominerer. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Kropp: Lett til medium kropp.

Eksempel: Nøgne Ø Pils, Det Lille Bryggeri Bjønnøl, Jämtland Hell.

1B. INTERNASJONAL LAGER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1044-1050	1010-1016	4,5-5,3	20-30	6-12

En industriell og lett tilgjengelig versjon av pilsnerølet. Det er ikke ualminnelig at det kun brukes bitterhumle, malten suppleres ofte med råfrukt, og ølet gjærer et par grader varmere enn normal pilsnergjæring.

Aroma: Generelt sett en svak aroma av malt og humle. DMS skal være svakt til middels. Diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Lys halmgul til gylden. Helt klar, uten tåke.

Smak: Fraværende til svak søt maltsmak. Svak humlesmak og -bitterhet.

Kropp: Lett til medium kropp. Høyt kullsyreinnhold.

Eksempler: Carlsberg, Heineken, Grøn Tuborg, (Amerikansk) Budweiser.

1C. TSJEKKISK PILSNER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1052	1012-1017	4,1-5,0	35-45	7-15

Tsjekkisk pilsner kjennetegnes av stor maltfylde og restsødme, samt bruken av Saaz-humle. Diacetyl er ofte en del av karakteren.

Aroma: Svak til middels krydret humleduft. Svak til middels maltaroma av brød og kjeks. Diacetylnivå fra fraværende til middels.

Farge/utseende: Gylden. Kraftig og tykt skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Fylldig maltsmak balansert av markant humlekarakter. Høy restsødme og middels til kraftig bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels kullsyrenivå, lavere enn de fleste undergjæret øltyper.

Eksempler: Pilsner Urquell, Budweiser Budvar, Staropramen Pilsner.

1D. TYSK PILSNER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1045-1050	1006-1012	4,5-5,3	30-40	5-10

Tysk pilsner er en lys og tørr pilsnerøl, med markant humlebitterhet. Det harde og sulfatrike vann i Nord-Tyskland gjør at ølet har en mer kantet og humlet profil enn de tsjekkiske pilsnere.

Aroma: Humleduften skal være svak til kraftig. Lys maltaroma fra fraværende til svak. DMS skal være svak til kraftig. Diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Lys halmgul til halmgul. Kraftig og tykt skum. Klar.

Smak: Frisk og skarp og lett metallisk hard humlesmak. Middels til kraftig humlebitterhet. Svak til middels smak av pilsnarmalt, som ikke skal dominere. DMS skal være svak til kraftig. Diacetyl skal være fraværende.

Kropp: Lett til medium kropp. Høyt kullsyreinnhold,

Eksempler: Bitburger Premium, Warsteiner Premium Verum, Jever Pilsener.

1E. MÜNCHENER HELLES

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1044-1050	1008-1012	4,8-5,5	18-25	7-14
-----------	-----------	---------	-------	------

Münchener helles er en bløt og maltdominert lys lager.

Aroma: Pilsnarmalt dominerer aromaen, med karakter av brød og korn. Svak humlearoma av mellomeuropeiske typer. DMS fra fraværende til svak. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til gyldengul. Holdbart hvitt skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak humlebitterhet. Middels til kraftig maltsmak, med karakter av brød og korn, men ingen karamell. DMS fra fraværende til svak. Diacetyl skal ikke forekomme.

Kropp: Medium kropp. lav til middels karbonering.

Eksempel: Weltenburger Barock-Hell, Ayinger Jahrhundert, Hacker-Pschorr Münchner Hell.

1F. NORSK PILSNER BUTIKK-KLASSE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1040-1045	1010	4,5-4,75	25-35	6-8
-----------	------	----------	-------	-----

Vanlig norsk pilsner er ganske ensartet nesten uansett hvilket bryggeri som står bak. Ølet har gjerne noe mer aroma, smak og fylde enn internasjonal og særlig amerikansk lager. Men den er ikke like karakteristisk som tysk pils (eller tsjekkisk). Forskjellene er dog ikke så store. Norsk pils brygges etter renhetsloven uten mais, ris m.m. På grunn av dagens lovverk holder norsk pils alltid ca 4,5 vol% alkohol.

Aroma: Liten til middels humlearoma. Stort sett ikke grønnsakstoner.

Farge/Utseende: Lys farge, ingen kjøletåke. Lite skum.

Smak: Mye kullsyre. Ikke søt, men noe bitterhet og humlesmak bør finnes. Ingen fruktighet eller diacetyl.

Kropp: Liten til middels fylde.

Eksempel: Aass pils, Frydenlunds pils, Ringnes pils.

2. MØRK LAGER

2A. MODERNE MØRK LAGER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1044-1058	1010-1016	4,5-6,0	25-40	20-70
-----------	-----------	---------	-------	-------

En mørk karakterfull undergjæret øl med en god balanse mellom malt og humle, alle humlesorter er tillatt.

Aroma: Humlen skal være svak til kraftig. Markant maltaroma med karakter av brødskorpe, karamell eller sjokolade. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Farge/utseende: Ravfarget til mørkebrun. Klar til lett tåkete.

Smak: En velhumlet øl, med lett til medium bitterhet, som er balansert av medium til kraftig maltkarakter. Maltkarakteren kan beskrives som brødskorpe, kjeks, karamell eller sjokolade. DMS og diacetylnivå fraværende til svakt.

Kropp: Medium kropp.

Eksempel: Samuel Adams Boston Lager, Nørrebro New York Lager

2B. WIENER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1048-1056	1010-1016	4,8-5,6	22-28	16-30

Wiener øl er en mørk lager, kjennetegnet ved balanse mellom malt og humle. Fargen kommer fra wiener- og münchenermalt. Humlen er mellomeuropeisk.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av brød og karamell. Humlearoma fra fraværende til svak. DMS fra fraværende til svak, diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av brød og karamell, lett ristede noter kan forekomme. Humlesmak og bitterhet skal være svak til middels.

Kropp: Lett til medium kropp.

Eksempler: Aass Classic, Grans Vinterøl, Negra Modelo.

2C. MÄRZEN

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1052-1060	1012-1020	5,2-6,2	22-28	11-35

Denne kategori har ingenting å gjøre med de moderne oktoberfestøl som i dag minner mer om en standard lys lagerøl. Märzen er en utvikling av wienerølet med en litt høyere vørterstyrke som gjør den mer holdbar over sommeren.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og karamell. Svak til middels humlearoma, med karakter av mellomeuropeiske humletyper. DMS fra fraværende til svak, diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, som skal være mer lett ristet enn karamell. Svak, men merkbar humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: Ægir Påskesøl, Borg Oktoberøl, Späten Oktoberfest Ur-märzen.

2D. MÜNCHENER DUNKEL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1052-1056	1014-1018	4,8-5,5	16-25	40-80

En münchener dunkel skal være mørk og maltet med ristede, men ikke brente noter. En god münchener er fyldig, maltet og bløt, mens en dårlig er søt og kvalmende.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med en brødaktig, ristet aroma og noter av sjokolade. Svak aroma av ugjæret vørter. Svak humlearoma av mellomeuropeiske typer. DMS og diacetylnivå fra fraværende til svak.

Farge/utseende: Mørk kobber til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig, bløt og fyldig maltsmak, med karakter av brød, karamell og sjokolade fra münchnenermalt. Svak, men merkbar humlesmak og bitterhet gir balanse i ølet.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: Aass Bayer, CB Magnum Mørk, König Ludwig Dunkel, Paulaner Original Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock Dunkel, Frydenlund bayer.

2E. MØRK TSJEKKISK LAGER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1044-1052	1012-1016	3,9-4,8	22-30	40-90

Mørk tsjekkisk lager er ofte søt som vørter, men mer balanserte eksempler forekommer også.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, melkesjokolade og ugjæret vørter. Fraværende til svak humlearoma. Svak til kraftig diacetyl.

Farge/utsende: Mørk kobberfarge til rødsvart. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig søt malt smak, med karakter av karamell og melkesjokolade. Det kan være svak til middels ristet maltkarakter, som kan bidra med bitterhet. Fraværende til svak humlesmak. Svak til kraftig diacetyl.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: 1795 dark, B.B. Dark, Kozel Dark, Bohemia Regent Dark.

2F. SCHWARZBIER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1044-1052	1008-1012	4,6-5,5	22-30	50-90

Schwarzbier er en ristet undergjæret øl, som kan betegnes som en svart pilsner.

Aroma: Svak til middels ristet maltaroma. Svak til middels humlearoma, som stammer fra mellomeuropeiske humletyper. Humlen kan godt være dominerende i forhold til malten. DMS fra fraværende til middels. Diacetyl fra fraværende til svak.

Farge: Rødbrun til rødsvart. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til kraftig ristet maltsmak, med lav til middels sødme. Svak til middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Lett til medium kropp.

Eksempler: Köstritzer Schwarzbier, Ørbæk Dark Horse, Krusovice Cerne (dark).

2G. KLASSISK RØYKØL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1048-1058	1012-1016	4,5-6,0	20-30	20-75

Røykøl skal ha en tydelig røykt karakter i både smak og duft fra tysk røykmalt.

Aroma: En røykt maltaroma som kan variere fra svak til kraftig, med karakter av bacon og røkt skinke. Humlearoma kjennes ikke. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Ravfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av brød, kjeks og karamell. Røyksmak fra svak til kraftig. Svak til middels bitterhet, uten smak fra humlen.

Kropp: Medium kropp.

Eksempler: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen.

3. BOCK

3A. HELLES BOCK/MAIBOCK

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1066-1068	1012-1020	6,3-7,5	20-35	11-20

En lys og velhumlet bock til vår og sommer.

Aroma: Svak til middels maltaroma av pilsnermalt, eventuelt med ytterligere karakter av brødskorpe og ristet brød. Fraværende til middels humlearoma fra mellomeuropeisk humle. Fraværende til svakt nivå av fruktestere, alkohol og DMS. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Gylden til lys ravfarget. Klar.

Smak: Middels til kraftig søt maltsmak. Middels til kraftig bitterhet, men kun svak til middels humlesmak.

Kropp: Medium til fyldig kropp.

Eksempler: Ægir Maibock, Einbecker Ur-Bock Hell, Einbecker Mai-Ur-Bock, Andechser Bergbock Hell.

3B. BOCK

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1066-1074	1018-1024	6,3-7,0	20-30	30-60

Bock er et søtt og fyldig øl, som er helt dominert av malt.

Aroma: Middels til meget kraftig maltaroma, med karakter av brødskorpe og kjeks. Stort sett fraværende humlearoma. Fra fraværende til svakt nivå av frukteter og alkohol, som kan gi karakter av tørket frukt. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til rødbrun. Klar.

Smak: Middels til kraftig, søt og maltet smak, med tydelige innslag av alkohol. Sødmen balanseres av humlebitterhet, men uten humlesmak. Svakt nivå av frukteter.

Kropp: Medium til fyldig kropp.

Eksempler: Borg Bokkøl, Frydenlund Bokkøl, Mack Bokøl, Aass Bokkøl, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kulmbacher Mönchshof Bockbier

3C. DOPPELBOCK

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1074-1080	1020-1028	6,5-7,8	17-27	35-95

Vinøs og kraftig, en sterkere utgave av Bock.

Aroma: Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter av brød og karamell. Sjokoladenoter kan forekomme i mørkere utgaver, men aldri ristet karakter. En kombinasjon av frukteter, lagring og alkohol kan gi en vinøs karakter av tørket frukt. Humlearoma skal ikke kjønn. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Mørk kobberfarget til rødsvar. Klar.

Smak: Kraftig til meget kraftig, søt og vinøs maltsmak, med noter av tørket frukt, brød og sjokolade. Ølet er søtt, men skal ikke være kvalmende. Varmende alkohol. Svak humlebitterhet. Bitterhet fra ristet malt skal ikke smakes.

Kropp: Fyldig kropp.

Eksempler: Ringnes Julebukk, Weltenburger Asam Bock, Ayinger Celebrator, Weiheinstephaner Korbinian.

3D. EISBOCK

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1078-1120	1020-1035	8,5 – 14	25-35	30-70

En ekstra sterk bock (ofte doppelbock) hvis karakter konsentreres og forsterkes ved at den fryses og isen fjernes fra ølet.

Aroma: Middels til kraftig aroma av alkohol, med vinøse noter av tørket frukt. Kraftig til meget kraftig maltaroma, med karakter av brød og karamell. Humlearoma skal ikke kjønn.

Farge/Utseende: Kobberfarget til mørk rødbrun, svak skumdannelse er tillatt, på grunn av det høye innhold av alkohol. Klar.

Smak: Kraftig til meget kraftig søt maltsmak. Ølet er søtt, men skal ikke være kvalmende. Varmende alkohol. Svak humlebitterhet.

Kropp: Fyldig kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Kulmbacher ECU 28, Kulmbacher Eisbock.

4. LYS ALE

4A. ENGELSK ORDINARY BITTER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1033-1039	1006-1012	3,0-3,9	20-40	15-30

Den mildeste av de lyse engelske aletypene.

Aroma: Lav til middels engelsk humlearoma, lav til middels maltaroma, med karakter av blant annet karamell. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Lys ravfarget til kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Humlesmaken skal være fra engelsk humle. Lav til middels maltsmak, med karakter av toffee, karamell og lyst brød.

Kropp: Lett til medium kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Fullers Chiswick Bitter, Cains IPA, Jennings Lakeland Bitter.

4B. ENGELSK BEST BITTER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1040-1046	1006-1012	4,0-4,8	20-40	25-35

Aroma: Lav til middels engelsk humlearoma, lav til middels maltaroma, med karakter av blant annet karamell. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Humlesmaken skal være fra engelsk humle. Lav til middels maltsmak, med karakter av toffee, karamell og lyst brød.

Kropp: Medium kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Bitter, Inderøy Hommeløl, Kinn Pilegrim, Fullers London Pride, Greene King Ruddles County Bitter.

4C. ENGELSK STRONG BITTER / ENGELSK PALE ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1060	1010-1016	4,8-6,0	25-45	25-40

Engelsk Pale ale er typisk en flasket utgave av den sterkeste engelske bitter.

Aroma: Lav til middels engelsk humlearoma, lav til middels maltaroma, med karakter av blant annet karamell. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Lys til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Humlesmaken skal være fra engelsk humle. Lav til middels maltsmak, med karakter av toffee, karamell og lyst brød. Noe restsødme kan være til stede.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Lavt kullsyreinnhold.

Eksempler: Fullers ESB, Young's Spesial London Ale, Shepherd Neame Bishops Finger, Greene King Abbot Ale.

4D. ENGELSK GOLDEN ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1040-1050	1008-1016	3,8-5,0	20-40	5-15

Utviklet som et real ale-alternativ til pilsnerøl. Skal være lett og forfriskende. Brygges typisk på pilsner/pale malt og eventuelt litt hvetemalt.

Duft/Aroma: Middels til kraftig humlearoma, med karakter av engelske eller amerikanske typer. Svak til middels maltaroma, typisk med karakter av lyst brød. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. DMS og diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Lys halmgul til gylden. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Maltsmaken skal være lav til middels. Restsødme kan forekomme, men i balanse med humlen.

Kropp: Lav til medium kropp. Lav til middels kullsyreinnhold.

Eksempel: Ægir Bøyla Blonde Ale, Trollbryggeriet Slogen Lys Ale, Ølve Sigrid Øl, Fullers Discovery, Badger Golden Champion, Brewdog Trashy Blonde.

4E. AMERIKANSK PALE ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1044-1056	1008-1016	4,4-5,9	20-40	12-28
-----------	-----------	---------	-------	-------

En etterhvert klassisk amerikansk øltype, som er en mer humlet utgave av engelske pale ale. Typisk med markant duft og smak fra amerikanske humletyper.

Aroma: Middels til kraftig humlearoma, fra amerikansk humle. Fraværende til svak maltaroma, typisk med karakter av karamell. DMS og diacetyl skal være fraværende.

Farge/utseende: Gyldengul til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig humlesmak og -bitterhet. Svak maltsmak.

Kropp: Medium kropp. Middels til kraftig kullsyreinnhold.

Eksempler: Haandbryggeriet Pale Ale, Lervig Lucky Jack, Nøgne Ø Pale Ale, Sierra Nevada Pale Ale.

4F. CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1044-1055	1011-1014	4,0-5,5	30-40	16-30
-----------	-----------	---------	-------	-------

En øltype som oppstod da man ikke kunne gjære ved lagertemperatur i varmen i Amerika.

Duft/Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels aroma av mellomeuropeisk humle. Svakt nivå av fruktestere, med karakter av røde epler og plommer. En svakt svovelaktig aroma fra gjæringen med lagergær. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels maltsmak, med karakter av karamell og brødskorpe. Middels, mellomuropeisk humlesmak og bitterhet, som er i balanse med malten. Ettersmaken domineres av humle.

Kropp: Medium kropp, middels til høyt kullsyreinnhold.

Eksempel: Anchor Steam Beer, Oslo Mikrobryggeri Steamer.

4G. KÖLSCH

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1042-1046	1006-1010	4,8-5,1	20-30	4-14
-----------	-----------	---------	-------	------

Kölsch er overgjæret og lagret ved lav temperatur. Et tørt og forfriskende øl.

Duft/aroma: Fraværende til svak brødaktig maltaroma, vinøse fruktestere og mellomuropeisk humle. Svake pepperaktige krydrede noter kan forekomme. DMS kan forekomme.

Farge/utseende: Lys halmgul til lys gylden. Klar til lett tåkete.

Smak: Fraværende til svak brødaktig maltsmak, vinøse fruktestere og mellomuropeisk humle.

Kropp: Lett kropp. Høyt kullsyreinnhold.

Eksempel: Inderøy Kvamsholmer, Ægir Kvase Kölsch, Gaffel Kölsch, Dom Kölsch, Früh Kölsch.

4H. IRSK RØD

OG	FG	vol%	IBU	EBC
----	----	------	-----	-----

1044-1060	1010-1014	4,0-6,0	17-28	18-35
-----------	-----------	---------	-------	-------

Et balansert øl med moderat maltkarakter som kan ha toner av karamell og ristet eller brent malt.

Aroma: Domineres av ristet malt med noe karamellkarakter. Svak til fraværende fruktighet. Fraværende til svak duft av engelske humletyper. Fraværende til svak diacetyl.
Farge/utseende: Dyp kobber til brunrød farge. Tykt lyst skum. Klar til lett tåket.
Smak: Moderat karamellsmak og sødme. Svak til middels ristet malt i avslutningen som gjør at ølet virker tørt. Kan ha svak karakter av engelske humletyper. Lav til middels humlebitterhet.
Kropp: Lett til middels kropp. Lav til middels karbonering.
Eksempler: O'hara's Irish red, Murphy's Irish red, Kilkenny

4I. AMERIKANSK AMBER

OG FG vol% IBU EBC

1045-1065 1010-1018 4,5-6,5 30-60 20-35

Et velhumlet men samtidig maltrikt øl med tydelig karakter av karamellmalt.

Aroma: Middels maltaroma med karakter av karamell. Middels til kraftig humlearoma som kan ha karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken eller tropiske frukter. Humlen skal dominere eventuelle fruktestere. Ingen diacetyl.

Farge/Utseende: Kobberrød til brunrød. Kremfarget til lyst brunt varig skum. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels søt maltsmak som følges av karamellmalt. Middels til sterk humlesmak og -bitterhet.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Middels karbonering

Eksempler: Meantime Yakima Red (litt svak på 4,1 vol%), Ægir Rallar amber, Lervig Hoppy Joe, Brew Dog 5 am saint, North Coast Red Seal ale

5. MØRK ALE

5A. ENGELSK BROWN ALE

OG FG vol% IBU EBC

1040-1050 1008-1014 4,1-5,2 15-25 35-50

Øltypen dekker den nordengelske brown ale-type, som er lysere og mindre søt enn den historiske sørengelske typen.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av karamell og toffee. Svakt til middels nivå av fruktester. Fra fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Utseende: Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av karamell og toffee. En svak note av ristet brød kan forekomme. Svak til middels bitterhet, uten smak av humlen.

Kropp: Svak til medium kropp, middels kullsyreinnhold.

Eksempler: Hansa Waldemars Brown Ale, Lervig Betty Brown, Mack Ludwig Premium Brown Ale, Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale.

5B. AMERIKANSK BROWN ALE

OG FG vol% IBU EBC

1040-1060 1010-1017 5,0-6,0 25-60 40-60

Mørkere og kraftigere enn engelsk brown ale, med markant karakter av amerikanske humletyper.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, især med karakter av sjokolade og karamell. Svak til middels humlearoma av amerikanske typer, især med sitruspreg. Fra fraværende til svakt nivå av fruktestere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Utseende: Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, med karakter av sjokolade, ristet brød og karamell. Svak til middels humlesmak og bitterhet. Lett ristet ettersmak kan forekomme.

Kropp: Svak til medium kropp, middels til høyt kullsyreinnhold.

Eksempler: Nøgne Ø Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Mikkeller Jackie Brown.

5C. ENGELSK DARK MILD

OG	FG	vol%	IBU	EBC
<1040	1006-1010	3,0-4,0	10-24	35-80

Et lett øl, ofte kun tilgjengelig på cask, da holdbarheten gjerne er dårlig.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av karamell, toffee, kjeks, lys sjokolade og ristet brød. Svakt til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av plommer og rosiner.

Fraværende til svak engelsk humlearoma.

Farge/utseende: Kobber til mørkebrun, svak skumdannelse er tillatt. Lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av karamell, toffee, kjeks, sjokolade, lakris, mørk sirup og ristet malt. Middels til kraftig maltsødme. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av plommer og rosiner. Svak bitterhet, uten smak av humlen.

Kropp: Lett til medium kropp. Lavt kullsyreinnhold.

Eksempel: Kinn Mild Ale, Brains Dark Mild, St. Peters Mild, Cains Dark Mild.

5D. ALTBIER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1052	1009-1014	4,5-5,2	25-50	25-40

Overgjæret, men kaldtlagret tradisjonell tysk øltype fra Düsseldorf og omegn.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av brød, karamell og eventuelt lys sjokolade. Svak til middels, mellomeruoepisk humlearoma. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Kobberfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak, især med karakter av brød. Middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp. Middels til høyt kullsyreinnhold.

Eksempel: Ægir Altbier, Pinkus Original Münstersch Ale, Diebels Alt, Uerige Alt.

5E. SKOTSK ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1030-1050	1006-1018	2,8-4,5	9-25	16-60

Den skotske ale er ifølge tradisjonen mer maltet og mindre humlet enn den engelske bitter.

Duft/Aroma: Svak til middels maltaroma, især med karakter av kjeks og karamell. Svake nivåer av fruktestere og diacetyl kan forekomme. Fraværende til svak humlearoma.

Farge/utseende: Ravfarget til brun. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak og maltsødme, især med karakter av karamell. Svak humlebitterhet. Ristet malt kan bidra med en tørr avslutning.

Kropp: Lett til medium kropp. Lavt til middels kullsyreinnhold.

Eksempel: Belhaven Scottish Ale, Belhaven St. Andrews Ale, Orkney Red McGregor, Caledonian 80/-

5F. SKOTSK STERK ALE/WEE HEAVY

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1065-1086	1012-1024	6,5-8,4	25-35	40-90

Søt og vinøs kraftig utgave av den skotske ale.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og karamell. Svakt til middels nivå av vinøse fruktestere og alkohol. Fraværende til svakt nivå av diacetyl. Humlearoma forekommer ikke.

Farge/Utseende: Mørk kobberfarget til rødsort. Klar til lett tåkete.

Smak: Kraftig maltsmak, med karakter av karamell. Middels til kraftig maltsødme, dog balansert av bitterhet slik at ølet ikke virker kvalmende. Svak til middels vinøs alkoholkarakter, med preg av rosiner og andre tørkede frukter. En smule ristet karakter kan forekomme.

Kropp: Fylldig kropp. Lav til middels kullsyreinnhold.

Eksempler: Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy.

5G. OLD ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1060-1080	1008-1020	6,0-8,0	30-50	20-45

Et søtt og maltdominert øl, i området mellom Strong Bitter og Barley wine. Syrlige langtidslagret eksempler hører ikke inn under denne øltypen.

Aroma: Kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og karamell. Middels til kraftig nivå av fruktestere, herunder et vinøst preg av tørket frukt. Fraværende til svak humlearoma, av engelske typer.

Fraværende til svakt nivå av alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Ravfarget til mørk kobberfarget, svak skumdannelse er tillatt. Klar til lett tåkete.

Smak: Kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og karamell. Et svakt nivå av ristede noter og sjokolade kan forekomme. Svak til kraftig maltsødme. Svakt til middels nivå av tørket frukt og vinøs alkohol. Svak til middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium til fylldig kropp, lavt kullsyreinnhold.

Eksempler: Haandbryggeriet Nissemer, Aass Juleøl Premium, Theakston's Old Peculier, Fullers 1845.

6. IPA (India pale ale)

6A. ENGELSK IPA

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1050-1075	1010-1018	5,0-7,5	40-60	15-35

En kraftig humlet pale ale, med engelske humletyper. Blant engelske bryggerier brukes benevnelsen IPA oftest til øl som ikke er mer humlet enn deres standardøl. Slike øl hører hjemme i en av bitter-kategoriene.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og kjeks. Middels til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av gress, blomster eller harpiks/furunåler. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Lys ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak: Svak til middels søtlig maltsmak, med karakter av karamell og kjeks. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels karbonering.

Eksempler: Haandbryggeriet India Pale Ale (kun tidlige utgaver), Inderøy Barsk (egentlig for alkoholsvak), Marstons Old Empire, Nørrebro Bombay Pale Ale, Brooklyn East India Pale Ale.

6B. AMERIKANSK IPA

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1056-1075	1010-1018	5,5-7,5	40-60+	15-35

En kraftig humlet pale ale med amerikanske humletyper. Mer alkoholsterk og smaksrik enn amerikansk pale ale.

Aroma: Svak maltaroma, med karakter av karamell. Middels til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (appelsin, sitron, lime, grapefrukt), blomster, harpiks/furunål, fersken eller tropisk frukt. Humlen skal overdøve eventuelle fruktestere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Ravfarget til kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak: Svak karamelagtig maltsmak. Eksemplerne kan være fra meget tørre til lett søte. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø India Pale Ale, Haandbryggeriet India Pale Ale (siden 2010), Amager IPA, Mikkeller Green Gold (og mange andre fra Mikkeller), Great Divide Titan IPA.

6C. IMPERIAL IPA

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1075-1090+	1008-1020	7.5-10.0+	60-100+	20-45

Øltypen er en hovedsakelig amerikansk videreutvikling av den "klassiske" IPA, og gir humleentusiaster fritt spill.

Aroma: Svak til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks og karamell. Kraftig til meget kraftig humlearoma, som kan ha karakter av sitrus (appelsin, sitron, lime, grapefrukt), blomst, harpiks/furunål, fersken eller tropisk frukt. Humlen skal overdøve eventuelle fruktestere. Vinøs alkohol kan duftes, men skal ikke dominere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Ravfarget til mørk kobberfarget. Klar til lett tåkete. Stort og holdbart skum.

Smak: Svak til kraftig maltsmak, som kan være litt søt til meget søt. Kraftig til meget kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium til fyldig kropp, middels karbonering.

Eksempler: Haandbryggeriet Dobbel Dose, Nøgne Ø Two Captains IPA, Nøgne Ø Imperial IPA (#500), Great Divide Hercules Double IPA, Stone Ruination IPA.

6D. SORT IPA

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1056-1075	1010-1018	5,5-7,7	40-60+	60+

En amerikansk IPA som er mørk brun eller sort, men som har lite karakter av mørk malt i både aroma og smak.

Aroma: Svak maltaroma med svak til fraværende karakter av brentmalt. Middels til kraftig humlearoma som kan ha karakter av sitrus, blomster, harpiks/furunål, fersken eller tropiske frukter. Humlen skal dominere eventuelle fruktestere. Ingen diacetyl.

Farge/Utseende: Mørk brun til sort. Kremfarget til lyst brunt varig skum. Klar til lett tåket.

Smak: Svak karamell og brentmalt. Meget tørr til lett sølt. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels karbonering

Eksempler: 7 fjell Svartediket

7. HVETEØL

7A. WEIZEN/WEISSBIER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1052	1008-1014	4,9-5,6	10-15	8-20

Et tradisjonelt sydtysk hveteøl, med markant preg fra hveteølgjær.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av fersk loff. Ingen humlearoma. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Fruktesterne er spesielt banan, men også sitron kan forekomme. Den fenoliske karakteren beskrives ofte som kryddernellik, med noter av muskat og kokt skinke. Svak aroma av gjær. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Halmgul til ravfarget med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Svakt til middels maltsmak, med karakter av fersk loff. Fraværende til svak bitterhet, uten smak av humlen. Svakt til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Kan ha en fruktaktig sødme.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Høyt kullsyrenivå.

Eksempler: Weihenstephaner Hefe, Schneider Weisse Tap 1 Mein Blondes, Erdinger Hefe Weisse, Pinkus Hefe Weissen, Weltenburger Weissbier Hell, Haandbryggeriet Bavarian Weizen, Waldemars Hveteøl.

7B. DUNKELWEIZEN

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1052	1008-1014	4,9-5,6	10-15	30-80

Det tradisjonelle sydtyske hveteøl, med innslag av mørkere malt.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av fersk loff, karamell og lys sjokolade. Ingen humlearoma. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Fruktesterne er spesielt banan, men også sitron kan forekomme. Den fenoliske karakteren beskrives ofte som kryddernellik, med noter av muskat og kokt skinke. Svak aroma av gjær. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til mørkebrun med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av ristet brød, fersk loff, karamell, sjokolade eller en smule lakris. Den ristede karakter er ikke en nødvendighet. Fraværende til svak bitterhet, uten smak av humlen. Svakt til kraftig nivå av fruktestere og fenoler. Kan ha en fruktaktig sødme.

Kropp: Medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler: Erdinger Weissbier Dunkel, Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel, Weihenstephaner HefeWeissbier Dunkel.

7C. BELGISK WIT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1044-1050	1006-1010	4,8-5,3	15-25	5-10

Tradisjonel belgisk hveteøl, brygget på umaltet hvete, med markant karakter av bitter-appelsinskall og koriander.

Aroma: Svak brøddaktig aroma av hvete. Ingen humlearoma. Middels til kraftig duft av koriander og appelsinskall. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Lyst halmgul til halmgul med kraftig skum. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Svak til middels smak av umaltet hvete. Svak bitterhet fra både humle og appelsinskall.

Middels til kraftig smak av koriander og appelsinskall. Det kan forekomme noter av vanilje. Ølet skal være tørt og kan ha et innslag av melkesyre.

Kropp: Lett til medium kropp. Høy karbonering.

Eksempler: Lervig White Dog, Nøgne Ø Wit, Heoegaarden Wit.

7D. WEIZEN BOCK

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1064-1090	1015-1022	6,5-8,5	15-30	26-90

En sterk overgjæret øl, som kanskje kan sies å ta bocken inn i hveteølet.

Aroma: Medium til kraftig maltaroma, med karakter av brød, kjeks, karamell og sjokolade. noter av banan og nellik kan være fra svak til kraftig. Humlearoma, DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til brunsort. Lett til kraftig tåke.

Smak: Middels til kraftig, søt maltsmak, lett ristede noter kan forekomme. noter av banan og nellik kan være svake til kraftige. Humlesmak og bitterhet merkes ikke. Varmende alkohol på svakt nivå.

Kropp: Medium til fyldig kropp. Middels til høy karbonering.

Eksempler: Schneider Aventinus, Erdinger Pikantus, Weihenstephan Vitus, Indslev Hvete Bock.

8. PORTER/STOUT

8A. DRY STOUT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1036-1050	1007-1011	4,0-5,0	30-50	80+

I hjemmebryggersammenheng er forskjellen på stout og porter at stouten er preget av ristet bygg og har en hardt ristet karakter, mens porteren er rundere og bløtere. I kommersiell sammenheng er grensen ofte mer flytende.

Aroma: Dominert av hardt ristede og kaffeaktige noter, som følges av sjokolade og toffee.

Fraværende til middels nivå av fruktestere. Diacetyl skal være fraværende. Fraværende til svak duft av engelske humletyper.

Farge/Utseende: Rødsort til sort, med kraftig skum, som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet smak, som kan ha karakter av kaffe, sjokolade, lakris og korn. Brent karakter og middels humlebitterhet karakteriserer ettersmaken. En viss syrlighet fra det ristede kornet kan imidlertid forekomme, men er ikke nødvendig.

Kropp: Lett kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Berentsen Sorte Får, Kinn Svart Hav, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout. De store irske bryggeriene bruker blandingsgass, som man i hjemmebryggersammenheng skal se bort fra.

8B. SWEET STOUT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1035-1066	1010-1022	3,0-5,7	15-25	70-100

Sweet stout er en samlebetegnelse for forskjellige typer søte stouts. Milk stout er tradisjonelt brygget med laktose, og markedsført som en nærende øl til barn og gravide. Andre typer sweet stout under navn som oyster stout eller cream stout, skiller seg fra dry stout med en grunnleggende sødme.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, søt lakris, melkesjokolade eller kaffe. Fraværende til lavt nivå av fruktestere. Humle skal være fraværende. Fraværende til lavt nivå av diacetyl.

Farge/Utseende: Mørkebrun til svart, med kraftig skum, som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet smak, balansert av en grunnleggende sødme. Karakter av sjokolade, toffee, karamell eller lakris. En brent note kan forekomme. I meget søte eksempler kan laktosen smake som sukker og lys melkesjokolade. I andre eksempler kan sødmen stamme utelukkende fra maltens dekstriner. Humlesmaken skal være fraværende og bitterheten skal være svak.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Left Hand Milk Stout, Marstons Oyster Stout, St. Peter's Cream Stout, Mackeson's XXX Stout (milk stout).

8C. OATMEAL STOUT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1047-1060	1011-1018	4,5-6,0	20-45	70-100

En stout som tar karakter fra et visst innhold av havre.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av toffee, karamell, sjokolade, kjeks, korn, lakris eller kaffe. Fraværende til svakt nivå av fruktestere. Humle skal være fraværende. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Mørkebrun til svart, med kraftig skum som er hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet smak balansert av en viss maltsødme. Karakter av sjokolade, toffee, karamell eller lakris. Svak til kraftig karakter av havre. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til middels.

Kropp: Medium til kraftig kropp, med en fet og silkebløt tekstur. Lav til medium karbonering.
Eksempler: Nøgne Ø Havre Stout, Samuel Smiths Oatmeal Stout.

8D. PORTER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1063	1012-1020	4,5-6,2	20-40	50-80

I hjemmebryggersammenheng er forskjellen på stout og porter at stouten er preget av ristet bygg og hardt ristet karakter mens porteren er rundere og mykere. I kommersiell sammenheng er grensen ofte mer flytende.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade og lakris. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til svak duft av engelske humletyper. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Brun til mørkebrun, med kraftig skum som er kremfarget til lys brun. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, kaffe, ristet brød og lakris. Humlesmaken skal være fraværende til svak, og bitterheten skal være svak til middels.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Svak til medium karbonering.

Eksempler: Samuel Smiths Taddy Porter, Fullers London Porter, Anchor Porter, Haandbryggeriets London Porter.

8E. MODERNE PORTER OG STOUT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1048-1063	1010-1022	4,8-6,2	30-50	80+

Portere og stouts som er kjennetegnet ved å være kraftigere humlet enn de tradisjonelle typer.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som både kan ha den milde porter-karakter og den hardt ristede stout-karakter. Det kan være noter av toffee, karamell, sjokolade, lakris, kaffe, ristet brød, kjeks og korn. Middels til kraftig humlearoma – alle typer tillatt. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan være overdøvet av humlen. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Rødsvart til sort, med kraftig skum som er hvitt til lysebrunt. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak som kan ha karakter av toffee, karamell, sjokolade, lakris, kaffe, ristet brød, kjeks og korn. Middels til kraftig humlesmak. Middels bitterhet.

Kropp: Lett til kraftig kropp. Svak til medium karbonering.

Eksempler: Sierra Nevada Porter, Sierra Nevada Stout, Jämtlands Porter.

9. STERK ØL

9A. ENGELSK BARLEY WINE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
>1080	1018-1032	>8,0	50-100	25-60

Engelsk barley wine domineres av vinøs og kompleks karakter, mens amerikansk barley wine er mer entydig preget av smaks- og aromahumle.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks og brødskorpe. Middels til kraftig nivå av fruktestere og alkohol, som gir et vinøst preg, ofte med noter av tørket frukt og hetvin. Et sherryaktig oksidert touch, kan være en del av karakteren. Fraværende til svak humlearoma. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Kobberfarget til rødbrun. Ingen eller svak skumdannelse er akseptabelt. Klar til lett tåkete.

Smak: Kraftig og kompleks maltsmak. Middels til kraftig nivå av fruktestere, som gir karakter av tørket frukt. Tydelig, vinøs alkohol, som likevel ikke skal virke spritaktig. Høy restsødme, som balanseres av en viss bitterhet. En lett, fruktaktig syrlighet som tørket aprikos kan forekomme. Fraværende til svak humlesmak.

Kropp: Kraftig kropp. Lav karbonering.

Eksempler: Lervig Cardinal Winter Wine, Thomas Hardy's Ale, Nørrebro Little Korkny Ale, Fullers Vintage Ale.

9B. AMERIKANSK BARLEY WINE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
>1075	1018-1032	>7,5	70+	20-60

Engelsk barley wine domineres av vinøs og kompleks karakter, mens amerikansk barley wine er mer entydig preget av smaks- og aromahumle.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av kjeks, karamell og brødskorpe. Middels til kraftig duft av amerikanske humletyper. Middels til kraftig nivå av fruktestere og alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Mørk ravfarget til rødbrun. Svak skumdannelse er akseptabel. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig, søt maltsmak. Middels til kraftig smak av amerikanske humletyper, med høy bitterhet. Tydelig alkohol. Høy restsødme, som balanseres av bitterheten.

Kropp: Kraftig kropp. Lav til middels karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø #100, Nøgne Ø Andhrimnir Barley Wine, Ægir Tors Hammer, Anchor Old Foghorn, Sierra Nevada Bigfoot.

9C. FOREIGN EXTRA STOUT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1057-1076	1011-1018	6,1-8,0	30-70	80+

En kraftigere utgave av enten dry eller sweet stout, opprinnelig brygget til eksport til de tropiske markeder.

Aroma: Middels til kraftig ristet maltaroma som kan ha karakter av lakris, mørk sjokolade, karamell eller brun farin. Fraværende til lavt nivå av humlearoma. Lavt til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til lavt nivå av vinøs alkohol, som ikke skal virke spritaktig. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Brunsort til sort. Holdbart skum, hvitt til kremfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig ristet maltsmak, som kan ha karakter av lakris, mørk sjokolade, karamell eller brun farin. Både søte og mer tørre eksempler er akseptable. Medium til kraftig humlebitterhet. Kraftig ristet eller brendt ettersmak.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Middels karbonering.

Eksempler: Inderøy Stut, Guinness Foreign Extra Stout, Guinness Special Export, Lion Stout (Sri Lanka).

9D. BALTISK PORTER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
> 1064	1015-1030	6,3-9,5	35-65	60-100

Undergjæret porter, utviklet som Østersjølandenes versjon av den engelske imperial stout.

Aroma: Lav til middels ristet maltaroma, som kan ha karakter av lakris, karamell eller brun farin.

Fraværende til lav humlearoma. Lav til kraftig alkoholkarakter, som eventuelt kan virke alkoholisk.

Fraværende til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Fraværende til lavt nivå av DMS. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Mørkebrun til sort. Holdbart skum, hvitt til lysebrunt i farge. Klar til lett tåkete.

Smak: Middels til kraftig søtlig maltsmak, som kan ha karakter av lakris, karamell eller brun farin. Ingen brente noter. Middels til kraftig vinøs alkohol. Lav til middels humlebitterhet, som bare akkurat balanserer sødmen.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Middels til kraftig karbonering.

Eksempler: Thisted Limfjordsporter, Carlsberg Carls Porter.

9E. IMPERIAL STOUT

OG	FG	vol%	IBU	EBC
> 1070	1014-1028	> 7,0	50+	80+

En bred kategori av kraftige stouts, som inkluderer avdempede engelsk-inspirerte versjoner og voldsommere amerikansk-inspirerte versjoner.

Aroma: Medium til kraftig ristet maltaroma, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, lakris, brent malt, soya-saus eller aske. Svak til kraftig humlearoma, alle humletyper er akseptable. Svak til medium vinøs alkohol, som ikke skal virke spritaktig. Fraværende til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av tørket frukt. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Mørk rødbrun til sort. Klar til lett tåkete.

Smak: Medium til kraftig ristet maltsmak, som kan ha karakter av sjokolade, karamell, kaffe, lakris, brnd malt eller aske. Svak til kraftig humlesmak. Middels til kraftig humlebitterhet. Maltsødmen skal være i balanse med humlebitterhet og den ristede bitterhet.

Kropp: Kraftig kropp. Svak til kraftig karbonering.

Eksempler: Haandbryggeriet Dark Force, Nøgne Ø Imperial Stout, Oslo Mikrobryggeri Chief Imperial Stout, Samuel Smith's Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, De Molen Hel & Verdoemenis.

10. LYS BELGISK ALE

10A. BELGISK BLOND

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1055-1065	1008-1014	5,5-6,9	20-30	7-20

En lys ale med en forholdsvis lett belgisk karakter.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og brødskorpe. Fraværende til svak humlearoma, med karakter av europeiske humletyper. Svak til middels nivå av fruktestere, som kan ha karakter av banan, ananas eller tyggegummi. Middels til kraftig nivå av fenoler, som kan være krydrede og syrlige. Fraværende til svakt nivå av alkohol, som ikke skal dominere. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til lys ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels søtlig maltsmak, med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels humlesmak og bitterhet.

Kropp: Lett til medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond.

10B. LYS STERK BELGISK ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
>1066	1007-1015	>7,0	20-40	7-25

Lyse sterke belgiske ales stammer fra en av to historiske tradisjoner: munkenes tripel og de Duvel-inspirerte gyldne ales. I praksis er det mye overlapp blant de kommersielle eksemplene.

Aroma: Svak til middels maltaroma, med karakter av karamell og brødskorpe. Fraværende til svak humlearoma, med karakter av europeiske humletyper. Middels til kraftig nivå av fruktestere, som kan ha karakter av banan, ananas, sitrus, tyggegummi med mer. Middels til kraftig nivå av fenoler, som kan være krydrede (f.eks. nellik, pepper, koriander og kardemomme), marsipanaktige, syrlige med mer. Svakt til middels nivå av alkohol, som ikke skal virke spritaktig. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels søtlig maltsmak, med karakter av karamell og brødskorpe. Svak til middels humlesmak og bitterhet. Kjennetegnet ved høy kompleksitet og en tørr avslutning. Svak til kraftig varmende alkohol.

Kropp: Lett til medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Westmalle Tripel, Duvel, Chimay Hvid, Tripel Karmeliet, Nøgne Ø Tiger Tripel.

10C. BIÈRE DE GARDE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1055-1080	1011-1018	5,5-8,5	20-35	12-30

En nordfransk gårdsøl, som på grunn av lang og kjølig lagring vil ha en god del lager-karakter.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av brødskorpe og karamell. Svak humlearoma, med karakter av krydderurter. En svak note av jord og kjeller. De lysere eksemplene skal ha mer humlekarakter, mens de mørkere vil ha mer maltkarakter. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Gylden til kobberfarget. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak med en markant maltsødme. Svak humlesmak og bitterhet.

Kropp: Medium kropp, middels til kraftig karbonering.

Eksempler: Jenlain Blond, Ch'Ti Blond, Jenlain Ambrée.

10D. SAISON

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1050-1070	1004-1015	5,0-7,0	20-50	7-25

En kompleks og frisk belgisk gårdsøl, hvor den krydrede karakter overveiende stammer fra gjæren.

Aroma: Fraværende til svak maltaroma, som kan ha karakter av lyst brød eller karamell. Svak til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som har karakter av ananas, appelsin og pepper, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Fraværende til svakt nivå av alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Fraværende til svak maltsmak, som kan ha karakter av lyst brød eller karamell. Svak til kraftig humlesmak, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Middels til kraftig humlebitterhet. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som har karakter av ananas, appelsin og pepper, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme.

Fraværende til svakt nivå av alkohol.

Kropp: Medium kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Kinn Slåtteøl, Nøgne Ø Saison, Saison Dupont, Silly Saison.

11. MØRK BELGISK ALE

11A. BELGISK DUBBEL/BRUIN

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1056-1070	1010-1016	5,9-7,4	18-25	30-70

En mørk belgisk type, i moderat alkoholstyrke, kjent både fra klostere og andre belgiske bryggerier.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av karamell, nøtter, brød eller sjokolade.

Fraværende til svak humlearoma, med karakter fra europeiske humletyper. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere. Svak fenolisk-krydret karakter. Diacetyl skal ikke forekomme.

Utseende: Lys kobberfarget til mørk rødbrun. Kraftig kremfarget skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av karamell, nøtter, brød eller sjokolade.

Fraværende til svak humlesmak med medium bitterhet. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Nøgne Ø Brun, Westmalle Dubbel, Leffe Brune, Chimay Rød.

11B. MØRK STERK BELGISK ALE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
> 1076	1012-1024	> 8,0	20-50	35-70

Den sterkeste belgiske klostertype, kalles ofte for abt eller quadrupel.

Aroma: Svak til middels maltaroma, som kan ha karakter av brød, nøtter eller karamell. Ytterligere aroma av karamell, kandis og brun farin fra forgjærede sukkertyper. Fraværende til svak humlearoma. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere.

Fraværende til middels fenolisk-krydret karakter. Diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/Utseende: Mørk kobberfarget til mørk rødbrun. Kraftig kremfarget skum. Klar til medium tåkete.

Smak: Svak til middels maltsmak, som kan ha karakter av brød, nøtter eller karamell. Ytterligere smak av karamell, kandis og brun farin fra forgjærede sukkertyper. Fraværende til svak humlesmak. Svak til middels humlebitterhet, som oftest bare såvidt balanserer sødmene. Medium til kraftig vinøs karakter av tørkede frukter fra alkohol og fruktestere. Alkoholen kan oppleves som kraftig varmende, men skal ikke virke spritaktig.

Kropp: Medium til kraftig kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Rochefort 10, La Trappe Quadrupel, Blå Chimay.

12. SYRLIG ØL

12A. GUEUZE LAMBIC

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1044-1063	1000-1010	5,0-6,5	11-23	8-25

Spontangjæret øl i karbonert utgave. Kompleksiteten og den originale rustikke karakter er vanskelig å sette ord på, og derfor anbefales det først og fremst å smake de klassiske eksemplene. Det brukes humle som er to-tre år gammel i bryggingen av lambic.

Aroma: Den komplekse blanding av villgjær og bakterietyper kan gi inntrykk av grapefrukt, stall, krydderurter, halm, lær og/eller jordslått kjeller. Fraværende malt- og humlearoma.

Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Lett til medium tåkete.

Smak: Medium til kraftig syrlighet dominerer smaken, som dog ikke skal være eddikaktig. Svak til kraftig grapefrukt-karakter som også kan forekomme bitter. Inntrykk av gress, krydderurter, tre, stall, lær og frukt kan bidre ytterligere til kompleksiteten.

Kropp: Medium kropp. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: 3 Fonteinen Geuze, Cantillion Gueuze, Oud Beersel Oude Geuze.

12B. BELGISK FRUKT LAMBIC

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1040-1072	1008-1016	4,2-7,0	15-21	—

Spontangjæret øl i karbonert utgave. Kompleksiteten og den originale rustikke karakter er vanskelig å sette ord på, og derfor anbefales det først og fremst å smake de klassiske eksempler. De søtede varianter, fra f.eks. Lindemans og St. Louis passer ikke i denne øltypen. Kirsebær (Kriek) og bringebær (framboise) er de mest utbredte typer, men andre typer finnes også, som f.eks. solbær, aprikos, vindruer og blåbær.

Aroma: Svak til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Den komplekse blandingen av villgjær og bakterietyper kan gi inntryk av grapefrukt, stald, krydderurter, halm, lær og/eller jordslått kjeller. Fraværende malt- og humlearoma.

Farge/utseende: Tar ofte farge etter frukten – det er dog ikke alle frukter eller bær som avgir noe særlig farge. Lett til medium tåkete. Lite til stort skum.

Smak: Medium til kraftig syrlighet dominerer smaken, som dog ikke skal være eddikaktig. Svak til kraftig karakter av det valgte bær eller frukt. Svak til middels grapefrukt-karakter som også kan forekomme bitter. Inntryk av gress, krydderurter, tre, stall, lær og frukt kan bidra ytterligere til kompleksiteten.

Kropp: Medium kropp. Medium til kraftig karbonering.

Eksempler: 3 Fonteinen Kriek, Cantillion Kriek, Vigneronne og Rose de Gambrinus, Oud Beersel Oude Kriek, Boon Kriek, Boon framboise, Nøgne Ø Tyttebær.

12C. FLAMSK RØD

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1057	1003-1012	4,5-6,5	15-25	30-70

En kompleks, lagret syrlig øl, opprinnelig lagret på trefat. Blanding av lagret og ikke lagret øl kan gi et søtere resultat, dog uten å være søt.

Aroma: Svak til middels syrlig aroma, med karakter av melkesyre og balsamico-eddik. Svak til middels karamellaktig maltaroma. Svakt til middels nivå av fruktestere, med karakter av tørket frukt og kirsebær. Et svakt nivå av krydrede fenoler, bidrar til kompleksiteten. Fraværende humlearoma. Fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til kraftig syrlig eller sur/søt karakter som balanseres av karamellagtig maltsødme.

Balansen kan gå både i meget syrlig og forholdsvis søt retning. Syrligheten oppleves kompleks, med tydelige innslag av balsamico-eddik. Inntrykk av kirsebær, appelsin, eiktre (dog ikke bourbon/vaniljeaktig) og pepper kan bidra ytterligere til kompleksiteten. Humlebitterhet bemerkes ikke.

Kropp: Lett til medium kropp. Medium karbonering.

Eksempler: Rodenbach Grand Cru, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Classic.

12D. FLAMSK BRUN/LOUD BRUIN

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1046-1074	1008-1012	5,0-8,0	15-25	30-70

En kompleks maltet og syrlig øl. Typisk en blanding av lagret og ikke lagret øl, for å gi et søtere resultat.

Aroma: Middels til kraftig maltaroma, med karakter av karamell, kjeks og brød. Svakt syrlig aroma med karakter av melkesyre. Svakt til middels nivå av fruktestere, med karakter av tørket frukt og kirsebær. Et svakt nivå av krydrede fenoler, bidrar til kompleksiteten. Fraværende humlearoma. Fraværende til svakt nivå av diacetyl.

Farge/utseende: Kobberfarget til mørk rødbrun. Klar til lett tåkete.

Smak: Svak til middels syrlig eller sur/søt karakter som balanseres av karamellaktig maltsødme. Balansen kan gå både i meget syrlig og forholdsvis søt retning. Inntryk av kirsebær, appelsin og pepper kan bidra ytterligere til kompleksiteten. Humlebitterhet kjennes ikke.

Kropp: Lett til medium kropp. Medium karbonering.

Eksempler: Liefman's Goudenband, Liefman's Oud Bruin.

12E. BERLINER WEISSE

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1025-1032	1004-1006	2,8-3,6	3-8	5-10

En lett tysk hveteøl med tydelig karakter av melkesyre.

Aroma: Svak til middels syrlig aroma, som har karakter av melkesyre og sitronsaft. Ingen humlearoma. DMS og diacetyl skal ikke forekomme.

Farge/utseende: Lys halmgul til halmgul. Lett til kraftig tåkete.

Smak: Ren og syrlig smak, med karakter av melkesyre og sitronsaft. Svak brøddaktig og søtlig maltsmak. Humle kjennes ikke.

Kropp: Lett kropp. Kraftig karbonering.

Eksempler: Berliner Kindl Berliner Weisse, Bayerischer Bahnhof Berliner Weisse.

13. SPESIAL ØL

13A. FRUKT/GRØNNSAKSØL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
-	-	-	-	-

En harmonisk forening av frukt/grønnsak og øl. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetning angis. Merk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjelden går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den valgte tilsetning skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den valgte tilsetning skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Haandbryggeriet Kreklingøl, Jacobsen Rosé Wit, Wittekerke Rosé (Wit med bringebær), Herslev Asparges (Weissbier med asparges).

13B. KRYDRET ØL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
-	-	-	-	-

En harmonisk forening av krydder og øl. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetninger angis. Juleøl hvor f.eks. appelsinskall inngår hører til i denne øltypen. Merk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjelden går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den valgte tilsetning skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den valgte tilsetning skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet. Bemerk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Nøgne Ø Spesial Holiday Ale, Nøgne Ø Underlig Jul, Thisted Porse Guld (Lys bock med pors).

13C. TRELAGRET ØL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
-	-	-	-	-

Øl lagret på trefat eller –spon. Det kan være noter fra sprit, enten fra tidligere bruk av fatet eller hvis sponen har trukket i det. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og fungere harmonisk med trekarakteren. I konkurranser skal øltypen angis. Bemerk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjeldent går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Trelagring skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Trelagring skal kjennes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Great Divide Oak Aged Yeti (Imperial stout på eikespon), Goose Island Bourbon County Stout (Imperial stout på bourbon-fat), Harviestoun Ola Dubh (Imperial stout på røkt whisky-fat).

13D. ANDRE RØYKØL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
-	-	-	-	-

Øl brygget på røykmalt, som ikke tilhører klassisk tysk rauchbier. En harmonisk forening av røyk og øl. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype som i konkurranser skal angis.

Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Røyken skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Røyken skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltypen.

Eksempler: Haandbryggeriet Røyk Uten Ild, Nøgne Ø Sunturnbrew, Schlenkerla Weizen Rauchbier (Weissbier) og Ur-Bock Rauchbier (Doppelbock).

13E. ANDRE TILSETNINGER

OG	FG	vol%	IBU	EBC
-	-	-	-	-

Øl med tilsetninger (f.eks. kaffe, sjokolade, honning og hylleblomst), som faller utenfor frukt, grønnsaker, krydder, krydderurter, tre og røyk; eller som kombinerer flere typer tilsetninger. Den grunnleggende øl skal følge en klassisk øltype og i konkurranser skal både øltype og tilsetning angis. Bemerk at de kommersielle bryggerier, og dermed eksemplene, sjeldent går etter å treffe en spesifikk grunnleggende øltype. Juleøl hvor f.eks. appelsinskall inngår hører til i øltypen krydret øl. Aroma: Ølet skal følge den grunnleggende øltypen. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Farge/utseende: Farge og skum skal følge den grunnleggende øltype, men den valgte tilsetning kan avspeiles.

Smak: Ølet skal følge den grunnleggende øltype. Den eller de valgte tilsetninger skal bemerkes, men samtidig være i harmoni med ølet. Merk at forskjellige tilsetninger kan være mer eller mindre markante i deres karakter.

Kropp: Kropp og karbonering skal følge den grunnleggende øltype.

Eksempler: Mikkeller Beer Geek Brunch (Imperial stout med kaffe), Fraoch Heather Ale (Engelsk pale ale med lyng), Youngs Double Chocolate Stout (Sweet stout med sjokolade), Svaneke Choko Stout (Sweet stout med sjokolade og vanilje).

13F. KLASSISK NORSK JULEØL

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1060-1070	1014-1022	6,0-7,0	20-30	20-50

Det sterke juleølet norske bryggerier begynte å brygge en stund etter 2. verdenskrig. På mange måter likt mørkt bakkøl.

Aroma: Svak til middels humleduft, og et svakt preg av fruktighet. Maltrik aroma.

Farge/utseende: Juleøl kan variere i farge fra kobber til mørk brun.

Smak: Det tradisjonelle juleølet er undergjæret med en utpreget maltsmak og middels bitterhet, liten humlesmak.

Kropp: Middels til stor fylde.

Eksempler: Borg Juleøl, CB Juleøl, Hansa Juleøl, Mack Juleøl, Ringnes Juleøl (polutgaven av alle).

13G. KLASSISK NORSK HJEMMEBRYGG

OG	FG	vol%	IBU	EBC
1060-1090	1015-1030	6,0-9,0	15-30	10-50

Hjemmebrygg som viderefører gamle tradisjoner, brygges fremdeles i dag på steder som Vestlandet, Trøndelag og Telemark. Ofte brukes einer (brake) i bryggevatnet, som gir en karakteristisk smak og duft. Røykt malt anvendes også i større eller mindre grad enkelte steder. Det er ikke uvanlig at meskingen og/eller kokingen gjøres over åpen flamme. Noen få steder fremstiller bryggerne fremdeles malten selv. Ofte brukes gjær (kveik) som er tatt vare på gjennom flere mannsaldre. I all hovedsak overgjæret, ofte ved relativt høy temperatur.

Aroma: En tydelig aroma av einer er vanlig, men ikke påkrevet. Lite eller ingen humle. Gjerne maltrik og fruktig duft. Eventuelt røykpreg.

Farge/utseende: Stor variasjon, kan variere fra gyllen til mørk brun. En viss uklarhet er ikke uvanlig. Kullsyrenivået er lavt til fraværende, liten eller fraværende skumkrone er akseptert.

Smak: Maltsødme dominerer, men balanseres av einer dersom dette anvendes. Einer gir friskhet. Lav humlebitterhet og humlesmak. Karakter fra røykmalt dersom dette anvendes. En viss karamellisering fra koking over åpen flamme kan forekomme. Som regel ikke tydelig smak av alkohol. Fruktestere fra gjæringen bidrar til kompleksitet.

Kropp: Middels til stor fylde.

Eksempler: Valdres Gardsbryggeri Brisk kan til dels regnes med i denne kategorien, ellers ingen kommersielle eksempler, selv om Haandbryggeriet Norwegian Wood og Haandbryggeriet Hesjeøl har visse likhetstrekk. Ellers, Vossaøl og Stjørdalsøl er kjente begreper.

Forklaringer på faguttrykk og EBC-fargeskalaen.

OG (eng.) Original Gravity. Vørterens vektfylde før gjæren tilsettes. Angis i gram per liter.

FG (eng.) Final Gravity. Ølets vektfylde etter gjæring, lagring og eventuell frysing. Angis i gram/liter.

IBU (eng.) Internasjonal Bitter Units – enhet til beskrivelse av ølets bitterhet. Forskjellige øltyper kan ha samme IBU men oppleves som forskjellige.

EBC (eng.) European Brewing Convention – en skala for farge på malt og øl. Den anvendte skala er kun veiledende. Spesielt mørke farger kan være vanskelige å vurdere. En EBC-verdi skal måles med et fotospektrometer og angis normalt kun som et tall.

EBC 3-6	Lys halmgul
EBC 7-10	Halmgul
EBC 11-15	Gyldengul
EBC 15-25	Ravfarget
EBC 25-35	Kobberfarget
EBC 35-45	Mørk kobberfarget / lys brun
EBC 45-60	Rødbrun / brun
EBC 60-80	Mørk rødbrun / mørkebrun
EBC 80-100	Rødsort / brunsort
EBC 100+	Sort

Alkohol kan føles søt og varmende, spesielt i sterke øl som Trippel.

Astringens merkes som en sammensnerping i munnen, som når det bites i drueskall. Ofte assosieres det til surhet. Tanniner. Kan opptre ved for lang mesking og ved for stor utvasking av mesken, ved for høy temperatur og ved for hardt vann.

Bakterieforekomst merkes ofte ved en frisk jordaktig, syrlig duft og kan minde om stall eller hestedekken. Typisk ved infisering.

Bittert smakes på tungeroten. Kommer typisk fra humlen.

Diacetyl fornemmes som smør/margarin duft. Forårsakes av for tidlig avslutning av gjæringen eller av bakterier.

DMS/dimethylsulfid oppleves som en søt duft av hermetisk mais eller kokte grønnsaker. Kan skyldes malten eller for kort koking eller for svak koking.

Fenolisk aroma kan være en kombinasjon av en eller flere av de følgende duftnoter: medisin, plast, røyk, nelliker. Årsagen kan være villgjær eller bakterier. Rester av rengjøringsmiddel kan være medvirkende.

Estere/Frukt karakter/aroma kan minne om solbær, banan, bringebær, pære, eple, jordbær og liknende. Forsterkes ved høyere gjæringstemperaturer og bestemte gjærstammer.

Kjøletåke skyldes uklarheter som utfelles i ølet ved nedkjøling. Når ølet varmes opp vil uklarhetene gå i oppløsning og ølet blir igjen klart (eng. chill haze).

Metallisk smak kan skyldes vann eller stamme fra bryggeutstyret. Er typeriktig i Tysk Pilsner.

Salt er en grunnsmak som oppfattes forrest på siden av tungen. Kan skyldes overdreven bruk av vannbehandling med natriumklorid(bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (engelsk salt) mm.

Surt er en grunnsmak som oppleves bakerst på siden av tungen. Minner om vineddik eller sitron. Assosiasjoner til melkesyre og eddiksyre.

Sødme er en grunnsmak som oppleves på spissen av tungen. Sukkerarter som ikke kan forgjæres bidrar til en økt restsødme. Kan også skyldes kunstige søtningsstoffer som aspartam eller tilsetning av laktose.

Vørter er navnet på den sukkerholdige væske man har ved endt mesking.

Vol.% angir volumprosenten av alkohol i ølet. Mengden av alkohol kan estimeres ved å dividere differansen OG-FG med 7.45 (Gay-Lussac's konstant).

Dommerkomiteen i Norbrygg har basert storparten av dette dokument på et utkast fra Foreningen af danske øldommere. De igjen har ut over egne bidrag brukt SHBF's "Øltypsdefinitioner 2006" som grunnlag sammen med BJCP's øltypedefinisjoner 2004 og Zymurgy Spesial Issue 1991.

