

Rammeverk for
konkurransgjennomføring
av stor hjemmebryggkonkurranse
etter utslagsmetoden.

For Norbrygg

versjon 1.0, 2014-03-03

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, Bjorleik 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:

- Innkjøp av glass, kapteinskjeks, tørkepapir, tusjpenner, rekvisita, etc
- Planlegging av innledende runder og evt mellomfinaler.
- Sikre klassefinalen kan holdes som én flight i antall øl.
- Schedulere 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-organisasør. Følgende bør være tilstede på hvert bord under dømming:

- Svarte penner
- Vannfast tusj for merking av glass
- Viskelær
- Kalkulatorer
- Vann og kjeks
- Typedefinisjonene som det dømmes i
- Flaskeåpnere
- Spyttbakke
- Tilstrekkelig antall tomme dommerskjema
- Flightkjema
- 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 forhåndsutfyllt 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 utfyllt, er sammenregnet korrekt, sorterer dem og leverer til fasilitator.

Det anbefales at dommerskjema er forhåndsutfyllt 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 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.