

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til søtet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltesner, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brongjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetylsmak** - smør/margarin eller smøkarosell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nølighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, garbind, søyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mælet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtagging.
- Humledjær** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølertikke** (thill haze) - protein-tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Pivirker ikke smaken. Refusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskædet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsenmiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet etides. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekartering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tenne fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o paxse nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 Bryggets kode 2541

Konkurranseskasse Lys lages

Underkategori 1E

Dommer (navn) Organ Rabben Kristiansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SIBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt høy fyllingsgrad

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

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

Kommentarer: Korn, søt/karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Klar, fin farge og god skumfasthet. Veldig fin

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

Malt , humle , emersmak , balanse , evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Korn/malt, litt mye bitterhet, noe karamell

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Mye CO₂, litt tynn

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Et godt drickbart øl.

Sarner litt mer fylde og litt mindre CO₂

Totalpoeng (50=max) 38 (50)

Poengguide

- | | |
|---------------------|---|
| Fremsagende (44-50) | Eksponert typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godt akseptabel typeriktighet, men krever forbedringer. |
| Drickbart (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematisk (<20) | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnens, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannirer. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vøterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, spekende elodning, garbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med humsats av gjær for lenge uten østapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskubømt.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøterren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blåt bølgepapp, råte grønnsaker, sberylliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrivet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse: NM 2016 Bryggets kode: 002541

Konkurranseklasse: Lys lager

Underkategori: 1 E

Dommer (navn): Bjørnar Tørdel

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SIBF BJCP Annen Ikke eksperiment

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: litt for full flaske (ubetydelig), Maltens farge 9
9 (12)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol

evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Fin aroma av pilsnermalt

Lett humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Fin farge, lett haze, God

Skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse

evt. øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Godt
Medellion kraftig malt preg, men
god balanse mot humle. Kanskje
Smak av Brød

Fysisk følelse i munn (i forhold til øltypen) 2 (5)

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

Kommentarer: Med Bra
Medellion kropp, relativt høy CO₂

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Godt øl med litt kraftig
humle, for mye
CO₂

Totalpoeng (50-max) 38 (50)

Poengguide

- | | |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Megget bra (35-43) | Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typiskhet, men krever forbedringer. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typisk. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske (<20) | Problematiske defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/tenner.
- Diacetyl/smettsmak** - smør/margarin eller smørcaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprekende ledning, gashud, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med humlsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke beskt/biten.
- Kjøletåke** (ehill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klør og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - duft av skumkatt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sure/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sirup. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 Bryggets kode 2889

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Ojan Ralben Kristiansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute):
 Norbrygg SIBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Lav fyllingsgrad!

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

Kommentarer: Aprikos, DMS i stor mengde, søtlig (rosin/svisk)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: OK

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)
 Malt , humle , etersmak , balanse ,
 evt. øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Oksidert / brødlitt lite av begge Korn og

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
 Kroppfylde , CO₂-nivå , evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Ok CO₂, litt litt tynt, litt alkoholisk

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 5 (10)
 Kommentarer: Sjeldn gjæringen.

Totalpoeng (50=max) 26 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munn, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørs smak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten ørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, litt, sprakende elldning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mahet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omstapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskriben.
- Kjulefåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påviser ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå kloret vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i væsken har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskådet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugjen, inntengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinsklig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, hamebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmaak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Swovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenhet i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmaak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse: NM 16 Bryggets kode: 002889

Konkurranseklasse: lys lagers

Underkategori: 1E

Dommer (navn): Bjørnar Tøndel

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Nærbygge SIIBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad 3

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

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

Kommentarer: Fruktig lukt (bringebær og kirsebær) Lav malt, Ok humle

Utseende (i forhold til øltypen) (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Farge og klarhet OK, ~~skumfasthet~~

Smak (i forhold til øltypen) (20)

Malt , humle , etersmak , balanse , evt. øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Lav malt, Ok+humle Fruktige toner (Bringebær) OMS, Fuselalkoholer?

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Føles tynn, Ok CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Malig trøbbel med gjær (høy temp)

Totalpoeng (50-max) 25 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnens, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten ørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende ellerlning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mahet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsetts av gjær for lenge uten omtapping
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskibiten.
- Kjøletåke (chill haze)** - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over
- Kornsmak** - smak av rent såkom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadedt** - duft av rått/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Uvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinskig, som bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, bamebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- Svovel** - råttne egg, tenne fyrstikker. Bioproduct fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenhet i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 Bryggers kode 7277

Konkurranseklasse Lys lagers

Underkategori 1E

Dommer (navn) Oljan Røsten Kristiansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Nørbrygg SHRF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroms (i forhold til øltypen) 8 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: DMS (for mye), lite aroma ellers, litt korn, litt humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
 Farge , klårhet , skumfasthet

Kommentarer: Kjempedint utseende! Godt skum

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)
 Malt , humle , etersmak , balanse ,
 evt. øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Korn, generelt lite, gressaktig

Fysisk følelse i munn (i forhold til øltypen) 2 (5)
 Kropp/fylde , CO₂ nivå , evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Overhørbart, tynn, astringent, varmende

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)
 (i forhold til øltypen)
 Kommentarer: _____

Totalpoeng (50-max) 27 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brønnegjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacytl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avburt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, mastiknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vøterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. Flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - emen gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller el. søen modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein tannin-sammensetninger søen oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålaktende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma søen kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjærings temperaturer. Søen acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eter hvort søen øter eldes. Påskyndes av høye lagrings temperaturer. Smaken kan bli vinaktig, søn bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, bærnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekamering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmaak søen oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. oddiksyre.
- Svovel** - råne egg, tenne fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmaak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse: Vm 16 Bryggets kode: 0277
 Konkurransklasse: Lys lags
 Underkategori: 7E
 Dommer (navn): Bjønne Tøndel

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SIBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

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

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

Kommentarer: God malt, Svak humle aroma (god)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: BRA!

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Bra (middels) malt og humle, god balanse

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Bra malt og humle litt mye CO₂

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

(i forhold til øltypen) Øl øl
 Kommentarer: _____

Totalpoeng (50-max) 32 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannier. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylning med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brøngjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørs smak** - smør/margarin eller smørekaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisluktende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten størrelse i kokingen, treg vaterkjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, pløst, sprakende elledning, gasbind, styk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med humssats av gjær for lenge uten omrøring.
- Humbleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletilke** (chill haze) - protein-tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå kloret vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vateren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskådet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsmiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, myt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryluktende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekartering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrflig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Søvel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 Bryggets kode 3795

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Ørjan Rabben Kristiansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7 (12)

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

Kommentarer: Alkohol, svovel?

Karamellmalt, korn

Utseende (i forhold til øltypen)

2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Lite skumfast, ellers OK

Smak (i forhold til øltypen)

6 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Litt korn, lite ellers

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 (5)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Tynn, litt overhøbert

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)

(i forhold til øltypen) Kommentarer: Sanner mer smak

av både humle og malt. Dobbeltsjekk gjæringsprosessen.

Totalpoeng (50-max)

24 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbyprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak
- Astringent/skallbeskt** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrettet gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon
- Fenolisk** - aroma og smak av en del flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende efledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med hunsats av gjær for lenge uten omtagning.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og makroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålrike** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent slå Korn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskaded** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagblys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjærings temperaturer. Som aceton el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekartering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppføres på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sure/syrlig** - skarp, biter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- Svovel** - råttne egg, tente fyrstikker. Byprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-enevjet øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 16 Bryggets kode 083795
 Konkurransklasse lys lager
 Underkategori 1E
 Dommer (navn) Bjørn Tøndell

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

Bonquet / Aroma (i forhold til øltypen)

- Malt humle estere fenoler alkohol
 evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Lite malt-, lite humle- fuseralkohol

Utseende (i forhold til øltypen)

- Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Ok farge og klarhet, Lav skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

- Malt humle estersmak balanse
 evt. øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Søtme, men ikke maltsøtme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

- Kropp/fylde CO₂-nivå evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Lav kropp-, CO₂ OK,

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

- (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Trøbbel m. Gjæringstemp

Totalpoeng (50-max)

22 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smøt/margarin eller smøksaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gashind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/estere** - minner om bær, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klovert vann.
- Kokke grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent søkom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bitt hølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, bærbeleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, teite fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-energjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2016 **Bryggets kode** 4972

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Pjan Rabben Kristiansen

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

Max poeng

Stadium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt DMS, litt korn, finner
slike humlen.

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

Kommentarer: OK, men mangler skumfast-
het.

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Søtaktig, korn/malt

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

Kommentarer: Alkoholisk/varmende, ok ellers

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
 (i forhold til øltypen) varmende alkohol legger
en demper på opplevelsen.
Grei maltsake, men savner humla
for å balansere sødmen.

Totalpoeng (50=maks) 32 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkekaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, mastiknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bergebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/biset.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålaktende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beredende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mytt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaltig, som bløt belgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneteiler. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bombalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) m.m.
- Sur/syrlig** - skarp, biter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse: Vm 16 Bryggets kodr: 004972

Konkurranseklasse: Lys lager

Underkategori: - 1 E

Dommer (navn): Sjønna Tøndel

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Noebrygg SIBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

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

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

Kommentarer: Lav malt -, Ok humle O

Litt fuselalkohol

DMS (+)

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Ok farge og klarhet O

Lav skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

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

Kommentarer: Lav malt - Ok humle O

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt liten kropp -, CO₂ litt høyt (+)

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Fuselalkohol er litt fremtredende

Gjæring og koking, Ok øl

Totalpoeng (50-max) 31 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, bringjar eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkekaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for keet koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mallet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimenter) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, utrer. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet ødes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, bærubleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan brenn på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- Svovel** - råne egg, tenne fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2016 Bryggets kode 5607

Konkurranseklasse Lys lager

Underkategori 1E

Dommer (navn) Brjan Ratten Kristiansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBP BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: OK

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

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

Kommentarer: Eple, malt/korn

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Mørk, kjempelular og veldig lite skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)

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

Kommentarer: Kornsmak, eple, veldig lite bitterhet

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: litt tynn, ellers ok

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ok øl, men eple/acetalddehyd legger en demper på stemingen. Sjekk gjæringa

Totalpoeng (50-max) 29 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannstein. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrener. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislignende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elldofning, gashind, spyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Resten av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om bær, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskudet** - duft av skum/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyoner
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, myn el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innstengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyvdes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnelbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekartering, tappig m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om hordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (hordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til mælkesyre el. eddiksyr.
- Survel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- () passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 16 Bryggets kode 005607

Konkurransklasse lys lagar

Underkategori TE

Dommer (navn) Bjørnar Tøndel

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Nørbrygg SHBF RICEP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

Bonquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)

Malt humle estere fenoler alkohol
 evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Søtlig, DMS, Syrlige epler

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge klarhet skumfasethet

Kommentarer: Farge og klarhet 0, OK

Skum 0

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)

Malt humle etersmak balanse
 evt. øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Lau maltsødme-, men noe

Fuslaketal sødmet, Svake humle 0

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

Kroppfylde CO₂-nivå evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt tyng - OK CO₂ 0

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Totalpoeng (50=mas) 79 (50)

Poengnude

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til sirbet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmaak - smøt/margarin eller smøksæsmell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gashind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maliet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere - minner om banna, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøtetåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lav temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Køle grønnsaker/kålliknende - aromaten og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak - smak av rent såkom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt hølgepapp, røne grønnsaker, skurvyliknende, barncheleir. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrever vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel - råttne egg, tente lysstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur.
- Tynnet med alder. Mest åpenbart i flaske-energjærret øl.
- Söt - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurransen NM 2016 Bryggets kode 7299

Konkurransklasse Lys lager

Underkategori 13E - 1E

Dommer (navn) Ørjan Ratten Kristiansen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annet Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 3 (12)

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

Kommentarer: gjær, korn, humle

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: OK, men litt lite

Skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

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

Kommentarer: Korn, litt humle, fin balanse

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

Krupp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fin fylde, ok CO₂

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Høy drickbarhet, men kjennes

ikke bjarlesaften. Kunne gjerne

ha hatt mer malt.

Totalpoeng (50-max) 34 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannmer. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, bringebær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørelighet i kokingen, treg vøterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, spøkende elldning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydet, urter. Ikke beskt/bitter.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein tannin sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøterren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent slåoen. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beredende på høye gjæringstemperaturer. Som acetol el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innesengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaltig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, harnbeiter. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekartering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på ovennevnt vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/skyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- Svovel** - råne egg, tette fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse: Nm 16 Bryggers kode: 007299

Konkurranseklasse: Lys lager

Underkategori: BE (1E)

Dommer (navn): Bjørnar Tøndel

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

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

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

Kommentarer: Pilsner-malt O, Engelsk humle O

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: OK O

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kommentarer: Malt O Humle O, Bra balanse
Fusel alkohol sedm (+)

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Bra kropp CO2 OK

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Bra Øl, mulig noe høyere m.
gjærings temp.
Kan styre mer malt

Totalpoeng (50-max) 35 (50)

Poengguide

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