



## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalleskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et druekall. 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 skalrestre. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørs smak** - smør/margarin eller smøkekaramell. 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 tirlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbubl, 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 løsting (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsett av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomstretaktig, krydret, uter. 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/kålaktende** - aromatiske og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vateren har tatt over.
- Kørnsmak** - smak av rent såkom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi likende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte bemende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, myn 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, råne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, deksning, tappning 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.
- Sursyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råne 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 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 1616

Konkurranseklasse LYS LAGER

Underkategori 1B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Peter John Karlsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng \_\_\_\_\_

**Studium av flasken**

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

Kommentarer: OK

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

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

Kommentarer: Frisk, en del DMS, ganske søtlig pilspreget, noe fruktighet, ørlite diacetyl, smel av acetaldehyd.

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Fin

**Smak** (i forhold til øltypen) 14 (20)

Malt , humle , etersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Ganske søtlig preget, litt syrlig, litt tykk, øl bitterhet, relativt tanninrik (astringent). Det søtligge maltpreget domineres.

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

Kropp/fylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lett kropp, øk CO<sub>2</sub>, noe astringens, trekket litt ned

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: OK drikkbarhet. Kunne vært friskere med mindre preget av søt malt. Litt vel mye DMS for stilen trekker også ned.

Totalpoeng (50-max) 36 (50)

### Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, beungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøtkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrent gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mallet. 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 løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klovert 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.
- Lyskadet** - 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 ellers. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnobleier. 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 oppleveres på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tette fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-energjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleveres 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 001616

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

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

Max poeng

### Stidline av flasken

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

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 (12)

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

Kommentarer: Lett søtlig malt. Litt diacetyl? Et lite hint av acetaldehyd kommer fram når ølet varmes litt.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Gylden. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

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

Kommentarer: Igjen et lett søtlig, lyst maltpreg som er den dominerende faktoren. Litt diacetyl.

Ellers veldig ren og fin. Lav til middels lav bitterhet.

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lett + kropp. Bra (relativt høy) CO<sub>2</sub>, som gjør at den "ruller" godt i munnen.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En ren og velbrygget lys lager - bra jobbet! Kanskje litt fyldig for stilen, kunne vært et hakk friskere.

Totalpoeng (50=mas) 39 (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)         | 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 (gjærbyprodukt)
- 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, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smaarsmak** - smak/margarin eller smøtkaramell. 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, språkende elflodning, gasbead, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/esterer** - minner om bønn, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringsstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsting (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omrøring.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uner. 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/kåliliknende** - 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.
- Lyskaldet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringsstemperaturer. Som acetone el. tyaner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Øksidert** - uggen, innesengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt hølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, bærbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfates 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 opplevs på siden av tungen. Påminner om oddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest lpenbart i flaske-entegjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs 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 1894

Konkurransklasse LYS LAGER

Underkategori 1B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Tobias Johan Karlsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: OK!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Ganske friske, søtlig malt, noe diacetyl, duns, litt syrlig preg, svakt medisinske preg, øksidert

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Fra!

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)

Malt  humle  etter smak  balanse   
evt øvrige smakkarakteristika

Kommentarer: litt vel fylldig maltpreg, noe metalliske, litt tørrende (astringent), noe øksidert (papp), noe varmande, diacetyl!

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: litt vel fylldig, folsyaelatende høy CO<sub>2</sub>, men virker noe flat i munnen, astringent

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En del sløsmohetsferit her: noe øksidering samt uheldige biprodukter fra gjæringen. (tillegg litt vel nøy maltfylde)

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.
- 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. Tanniser. Kommer oftest fra koking av mallrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørekaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- 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, 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** - smaken og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sikorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - 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 acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnelicité. 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 vassbehandling 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.
- Swovel** - råtne egg, tenste fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-energjeret 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

Konkurransen NM2016 Bryggets kode 001894

Konkurransklasse Lys lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Bra fylling.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Aromen har et innslag av diacetyl, og en maltkarakter med preg av (sirups-)brød og honningkjeks.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Gylden. Klar og fin.

Smak (i forhold til øltypen) 11 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt. øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Et litt fyldig maltpreg som er noe i overkant for denne stilen. Diacetyl er også fremtredende.

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Føles litt fyldig i kroppen for stilen, pga maltpreget, og kanskje pga. litt høy OG/FG. Høy CO<sub>2</sub>.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Bommer litt stilmusig pga maltkarakteren og diacetylhivaet. Kunne med mer humlepreg, nesten ha gått som en tejelekisk pilsener. Prøv null spesialmalt (hvis det ikke er tilfelle her), høyere temp mot slutten av gjæringa og/eller en annen gjær neste gang.

Totalpoeng (50-max) 28 (50)

### Poengguide

- |                     |   |
|---------------------|---|
| Fremragende (44-50) | Eksklusjonell 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 drue-skall. 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 tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrett gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gashend, røyk, netlik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/esterer** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletilake (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/kjølliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vortesen har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskarlet** - dult 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 berusende på høye gjærings temperaturer. Som aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Øksidert** - uggen, innesengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, bameleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekartering, tapping m.m. og tyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan hem på overdrevet varmebehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sursyrlig** - skarp, biter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- Søvel** - råne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske- emgjøret 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 3982

Konkurranseklasse LYS LAGER

Underkategori 1B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Tobias Johannessen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SIBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

---

**Studium av flasken**

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

Kommentarer: Noe lav fylling

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 4 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Acetaldehyd / eplejuice preger aromaen, noe søvelstikk, litt diacetyl, svakt kornpreg

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klurhet  skumfasthet

Kommentarer: OK

---

**Smak** (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt  humle  etter smak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Ganske syrlig, kraftig bitterhet, noe forreude, litt skidert preg (papp), litt maltsødme, forreude / astringens, noe besk, stikkende

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 2 (5)

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lett fylde, middels CO<sub>2</sub>, stikkende, forreude

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 3 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ikke veldig lett-drickelig øl. Det syrlige, stikkende preget dominerer. Kan det være en infeksjon her?

---

**Totalpoeng** (50=mas) 20 (50)

### Poengguide:

- |               |         |  |
|---------------|---------|--|
| Forragnende   | (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. Omfatende forbedrings tiltak kreves.    |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av saumentreknng av munn, som å bite i et drosskall. Ofte assosiasjon til sorbet. 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, drangjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørs smak** - smør/margarin eller smøkekaramell. 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 rirlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: melisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsett av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. 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/kåliliknende** - 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.
- Lysskaded** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinsklig, som bløt beltepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, bærbeiter. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfartes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet varmebehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sure/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Planlegg om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råne 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 003982  
 Konkurranseklasse Lys Lager  
 Underkategori 1B  
 Dommer (navn) Espen Kalstad  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 \_\_\_\_\_ Max poeng

### Stadium av flasken

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

Kommentarer: Litt lav fylling.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 3 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt fruktig på nesen - er det noe (US/NZ/AUS) humle (!) som ligger her?

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

Kommentarer: Gylden. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 5 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Løsemiddel-aktig. En påbegynnende infeksjon på gang? Ellers har den et lett, lyst søtlig maltpreg og en svak humlebitterhet som dessverre havner i skyggen av usmakene.

Fysisk følelse i munn (i forhold til øltypen) 3 (5)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Middelst CO<sub>2</sub>, som kunne ha vært høyere.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Lider dessverre mye av dette ubehagelige løsemiddel-preget, ikke godt å drikke. Pass på at gjæringstemp holdes tilstrekkelig ned (de første dagene spesielt) neste gang.

Totalpoeng (50-max) 17 (50)

### Poengguide

- |                      |  |
|----------------------|--|
| Premeragende (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. 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 nøttrær, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smørmargarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, julebær 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.
- Humleljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, uter 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.
- Kolte 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 sikora. Viss karakter er OK i visse øltyper
- Lyskludet** - duft av skunk/kam p.g.a. eksponering av dagstys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berede på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, bærteflær. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, terte 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 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: NH2016 Bryggets kode 7695

Konkurranseklasse LYS LAGER

Underkategori 7B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Tobias Johan Kalsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SIBF  BJCP  Armen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

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

Kommentarer: Høyt DMS-nivå, marsipan, noe aldehydlike, en del fruktighet, noe acetaldehyd

Utsende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Litt tåkete

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse

evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Søtlig fruktighet, noe maltsøddue, tydelig bitterhet, noe syrlig og hørende finish.

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Middels kropp, OK CO<sub>2</sub>, noe hørende

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Drikkbart, men oppleves for fruktig og søtlig. Litt problemer med gjæringen har ført til noen problemer med aromaen.

Totalpoeng (50=maks) 25 (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) Godtaktbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
- Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfangende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetalsidehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- 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 kokning 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 tungroten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøkekaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, mæisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort kokning eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, språkkude elledning, gasbånd, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frøktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre frøktige 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 omstøping.
- 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 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 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.
- Løsenmiddel** - 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, tinnestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som båt bølgesopp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tappning 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 passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurransen NM 2016 Bryggets kode 007695

Konkurransklasse Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBP  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: OK fylling

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)

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

Kommentarer: En fruktighet, som nesten gir assosiasjoner til tropisk frukt (!). Noe oksidasjonspreg stikker frem under.

Utsende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Mørk strågul. til lys gylden. Lett disig.

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)

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

Kommentarer: Fruktigheten fortsetter i smaken - kan komme fra gjær, kan komme fra humle. Vansett er den ikke riktig i en sønn type øl. Kjennes også ut som at det er noe oksidasjon i smaken.

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

Kroppfylte , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK kropp. Litt lav CO<sub>2</sub> for stilen.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Om det er humlen som er brukt som gir fruktigheten, burde nok denne vært mildt rå i en annen klasse. Om den kommer fra gjæren, må gjæringsprosessen/gjærbehandling/gjærtype ses over.

Totalpoeng (50-max) 24 (50)

Poengguide

- |                     |   |
|---------------------|---|
| Fremsagende (44-50) | Eksepsjonelt typerikt. Lite eller ingen forbedringer kreves |
| Meget bra (35-43)   | Typerikt. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.         |
| Bra (28-34)         | Godekarakter i typeriktighet, men krever forbedringer.      |
| Drickbart (20-27)   | Ikke typerikt. Mange tiltak kreves.                         |
| Problematiske (<20) | Problematiske, 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 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.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tangeroten.
- Diacetyl/smarsmak** - smak/meyreinn eller smørkaramell. 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 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 elledning, garbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mahet. Resner av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/esterer** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsærkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/biter.
- 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. Inngår klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålaktende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vætteren 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 dagstys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som action el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, imestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebileier. 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, 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 7739

Konkurranseklasse LYS LAGER

Underkategori 1B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Tobias Johnsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norhrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: OK

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

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

Kommentarer: Noe duns/marsipan, lett maltsødme, svak fruktighet

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (5)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Krystallklar og fin

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)

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

Kommentarer: Veldig lett maltpreg, noe fruktig, sitron, noe lav bitterhet, noe beste finish, noe oksidert (pappaktig), noe tørrende, drueaktig fruktssmak, litt vummel ettersmak

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: lett kropp, OK CO<sub>2</sub>, noe tørrende

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ganske rent og lett drikkbart øl uten mye motstand. Noen småfeil her og der forstyrrer helhetsinntrykket. Smaker først og fremst en litt smoothere finish. Ellers veldig bra!

Totalpoeng (50-max) 42 (50)

Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/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, skylning med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, bringebær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørs smak** - smøt/margarin eller smøkekaramell. 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 bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: modisin, pløst, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtlig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løseling (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humblebiter** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletikke** (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/kjølliknende** - 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 kornskt er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, bauebiter. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, oksytering, tapping m.m. og tyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak 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** - råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker 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 NM2016 Bryggets kode 007739

Konkurranseklasser Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Noe trygg  SHBP  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc

Kommentarer: OK fylling.

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

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

Kommentarer: Champagne-aktig på nesen, et lite hint av acetaldehyd. En svært svak maltaroma og kanskje et ørlite hint av DMS.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Strågul og krystallklar.

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)

Malt , humle , estersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Et rent, svært lett kompreg er stort sett det som kommer fram, fulgt av et ørlite hint av DMS. En veldig svak humlebitterhet kan kjennes.

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lett kropp. Høy CO<sub>2</sub>.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Må jo si at her har man lyktes i å lage et svært rent øl, med svært lave nivåer av merkbare smaker og biprodukter fra gjæringa. Veldig bra!

Totalpoeng (50-max) 45 (50)

### Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjees.
- Bra (28-34) Godtåktbar i typerikthet, 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 munnem, 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, bringjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbeutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maldet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epler, 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 bunnsatts av gjær for lenge uten uttapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittet.
- 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 søkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskudet** - duft av skum/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. 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 hvort som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. 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. oddiksyre.
- Svovel** - råne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. 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 NM 2016 Bryggets kode 8349

Konkurranseklasse LYS LAGER

Underkategori 1B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Thomas Johan Kalsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Tydelig duns-preg, søtlig  
svak maltaroma, svært frisk,  
noe høyere alkoholdpreg, acetaldehyd

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Fin!

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt  humle  etter smak  balanse   
evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: DMS går igjen i smaken, svakt  
maltpreg, noe høy bitterhet, litt  
tørrende, noe fruktig på smak, alkoholdige

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: lett kropp, høy CO<sub>2</sub>, noe  
tørrende.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Forsåvidt drikkbart, - men er  
kantete og rolete - virker ikke  
veldig balansert. En del suakel over  
det hele

Totalpoeng (50-max) 22 (50)

### Poengguide

- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meger 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. Omfangende 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, brøngjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmaak** - smør/margarin eller smørekaramell. 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 efledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Resten av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/esterer** - 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 el som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomstersaktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnobleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og tyll 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, teute lystikker. 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 008349

Konkurranseskasse Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

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

Max poeng

### Stadium av flasken

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

Kommentarer: Bra fylling.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

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

Kommentarer: Litt svovel på neren. Et søtlig lett preg av pilsnermalt. Noe overmoden fruktighet/stikkende alkohol.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Gylden. Klar.

Smak (i forhold til øltypen) 6 (20)

Malt , humle , cetersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: En fruktighet /alkoholpreg som er ubehagelig og ikke hører hjemme. Et lett søtlig, lyst pilsnermaltpreg kjennes under, men blir forstyrret av dette. Lett kumlebittehet. Noe astringens.

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Høy CO<sub>2</sub>. Lav til medium kropp. Snerper en del.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

(i forhold til øltypen) Pass på gjæringsforløp - gjæringstemperatur, gjærbehandling og oksygering neste gang - ølet lider dessverre en del av usmakene.

Totalpoeng (50=max) 19 (50)

### Poengguide

- Fruktigende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
- Meget hen (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakkbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drickbart (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
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungspissen
- 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 kort koking eller for liten sørlighet i kokingen, treg vøterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. Hese av følgende i kombinasjon: melisin, plast, sprakende elledning, gøsbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordhær eller andre fruktige smaker. Foesterkes med høyere gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnag (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsetts av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. 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 vøteren har tatt over.
- Kørnsmak** - smak av rent såskom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagdlys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte berende på høye gjærings temperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinsklig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, harnbleier. 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 vambehandling 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, tene fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minsker med alder. Most 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

Konkurransen NM 2016 Bryggets kode 8796

Konkurransklasse LYS LAGER

Underkategori 1B - INTERNASJONAL LAGER

Dommer (navn) Per Arne Johan Karlsen

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: OK!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: DMS, hint av diacetyl, litt alkoholsbritek, litt søtlig maltpreg, hint av marsipam, noe fruktighet, litt desisert?

Utsende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Fin!

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt  humle  etter smak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Noe fylldig maltsmak, middels bitterhet, noe karamell sødme, noe fruktighet i retning banan, ganske tørrende og litt beskt og vammel mot slutten

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

Kropp/fylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt vel fylldig, middels CO<sub>2</sub>, noe tørrende og vammel munnefølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ølet er for maltpreget og fylldig for stilen, samt at den plages med en del sødteit som gjør helhetsinntrykket rotete og ubalansert.

Totalpoeng (50-max) 22 (50)

### Poengguide

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

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- 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 sorbet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesing, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørsmaak** - smør/margarin eller smøskammell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forårsakes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller el som modnet med hvinnsats av gjær for lenge uten omstapping.
- 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 brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klortert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaer og smaker 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 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 ekkles. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, harnheier. 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) m.m.
- Sure/syrflig** - 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, tente fyrstikker. Bipeprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mist 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 NM2016 Bryggets kode 008796

Konkurranseklasse Lys Lager

Underkategori 1B

Dommer (navn) Espen Kalstad

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Anden  Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: Fylling OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

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

Kommentarer: Relativt fyldig maltpreg i retning brød/lys kjeks, DMS og diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Gylden, kanskje litt mørkere enn normalen. Klar. Bra skumfasthet.

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt , humle , etter smak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Søtlig, maltpreget. En liten astringens/skarphet som skjærer litt mye gjennom.

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

Kropp/fylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt kraftig kropp for stilen. Medium + CO<sub>2</sub>.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

(i forhold til øltypen)  
Kommentarer: For fyldig og maltpreget for stilen, samt at den preger en del av biproduktene som har blitt med fra gjæringa - dette gjør dessverre at ølet ikke når helt opp.

Totalpoeng (50=MAX) 21 (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.
Drickbar	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedrings tiltak kreves.