

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: NM 2017
Klasse, runde: LAS LAGER FINALE
Dato: 03/04-17
Sted: Bergen

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
009843	40	41			81	3
005630	41	41			82	2
006924	43	43			86	1
001332	36	37			73	
004337	23	25			48	
008778	35	38			73	

Dommer 1: Svein Erik DALLAND

Dommer 2: Andreas MISUND BERNTSEN

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9843
 Konkurransklasse 1 LYS LAGER Underkategori 1C Tsjekvisk
 Dommer (navn) SVEN ERIK DALLAND
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
SUOVEL, PEPPER, BRØDSKORPER...

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
STÅGUL, KLAR. KANSJE LITT LITE SKUM, MEN DET HOLDER SEG BRA

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
KJES, LITT BRØDKAKE. PASSER BITTER

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FIN FYLDE,

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
GOD ØL. SUOVEL AROMA FORSVANT RASKT

Totalpoeng (50 = max) 40 /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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurransen NM 2017 Bryggets kode 9843
 Konkurransklasse LYS LAGER Underkategori 1C
 Dommer (navn) ANDREAS M. SUND BERUTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LITT ANOMM, LETT OKSIDERT, MEN REN OG FIN. SAUNER LITT MER
 FUTT OG KOMPLEKSITET.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

BRA FARGE, KLARHET OG SKUM.

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

BRA HUMLESMAK SOM VARER GANSKE LENGE. LYS BRØD, SITRUS. FIN
 ETTERSMAK, SAUNER MER MALTPREG.

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

LETT OG KREMETE MUNNFØLELSE. FIN KARBONERING. LETT STIKKENDE
 I MUNNEN.

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VELDIG LETTDRIKKELIG, MANGLER PRIKKEN OVER I-EN, MEN DEG VIL
 SI DET ER ET GODT ØL.

Totalpoeng (50 = max) 41 /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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 5630
 Konkurransklasse 1 LYS LAGER Underkategori 1 C TSJEKKISK
 Dommer (navn) SVEIN ERIK DALAND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
SVAK MALTAROMA, HINT AV MAIS

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
LYS STRÅ, FINT SKUM SOM HOLDER

Smak (i forhold til øltypen) 17 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
BRODSKORPE, LITT MANKO PÅ HUMLESMAK OG BITTETHET

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FIN FYLDE OG KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
GOØ ØL, KALSKE NOE Å HENTE PÅ KOK / FJØLLING

Totalpoeng (50 = max) 41 /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) Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
 - Problematiske (<20) Problematiske, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 5630
 Konkurransklasse L/S LAGER Underkategori 1C
 Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 2 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
LITT ANONYM, MEN LETT PREG AV URTER, GRAN, OG LITT SØTLIG MALT.
LITT OKSIDERT.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
FIN FARGE, SKUM, OG KLARHET.

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
GODT BALANSERT SMAK AV KLASSEK HVMLE OG SØTLIG MALT. FIN
BITTER AVSLUTNING. HADDE FORETRUKKET LITT LAVERE IBU OG LITT
MER MALT.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /15
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
BRA KARBONERING, LETTKROPP, LETT STIKKENDE

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
ET BRA ØL. LITT Å JOBBE MED PÅ FLABRINGEN, FOR Å IVARET
AROMA, MEN STORT SETT VELDIG OK.

Totalpoeng (50 = max) 41 /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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 6924
 Konkurransklasse 1 LYS LAGER Underkategori 1E MUNCHEVER HELLES
 Dommer (navn) SVEN ERIK DALAND
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
BRØDSKORPE MED EN SVAK SYRLIGHET

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
LYS GYLDEN, KLAR. FINT SKUM, MEN LEGGER SEG FØRT

Smak (i forhold til øltypen) 17 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakterstikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakterstikker
BRØD MED HILT AV STROU OG SVIDE GUMMI 😊

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FIN FYLDE

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
KUNNE HATT MER TYDELIG MÅLT PREG

Totalpoeng (50 = max) 43 /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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 6924
 Konkurransklasse LYS LAGER Underkategori 7E
 Dommer (navn) ANDREAS MJSUND BERTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12

LITT ANONYM, MEN FINT PILSPREG MED LITT HUMLE ; Ø BAKGRUNNEN
SITRUS OG URTER.

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

F:IN FARGE OG KLARHET. GODKJENT SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

18 /20

VELDIG BRA, MEN SAVNER MER MALT PREG.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

4 /5

KLEDELIG MIDDLELS KARBONERING. LETT OG F:IN KROPP. KUNNE VÆRT
HAKKET FYLDIGERE

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

9 /10

VELDIG BRA. KUN SMÅTING Å UTSETTE.

Totalpoeng (50 = max)

43 /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) Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på
<http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 1332
 Konkurransklasse I LYS LAGER Underkategori ID TYSK PILSNER
 Dommer (navn) SVEN-ERIK DALLAND
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
MAIS (DMS), KNEP, SVAR HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
LYS GUL, KLAR, LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
BRØDSKORTE, LETT SVIDD, FIN BITTERHET, MEN MANGLER NOE PÅ HUMLESMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
LITT TYNN KROPP, UNDERKARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
GOD ØL, MEN MANGLER PÅ KARBONERING OG HUMLE

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) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
 - Problematiske (<20) Problematiske, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 1332
 Konkurransklasse L/S LAGER Underkategori 1D
 Dommer (navn) ANDREAS MISVIND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12

SVAK HUMLE OG DMS. LITT AROMA, MEN FIN

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

FIN FARGE, KLARHET OG SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakterstikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

14 /20

GODT BALANSERT, MEN MANGLER MER PUNCHA; HUMLESMAKEN, VILLE
 PRØVE Å JUSTERE VANNET MER?!. BLIK LITT DAFE.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

4 /5

MEDIUM KROPP, LITT UNDERKARBONERT. BEHAGELIG BLØT; MUNNEN.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

ET GODT, LETTDRIKKELEG ØL, MEN TRENGER LITT JOBBING MED
 FLASEING, KARBONERING OG VANN

Totalpoeng (50 = max)

37 /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) Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4337
 Konkurransklasse 1 LYS LAGER Underkategori 1A MODERNE LYS LAGER
 Dommer (navn) SVEN ERIK DAHLAND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK, MEN FLONNER OVER

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

CITRUS HUMLE, OKSIDERT, JORDBÆRSKYTØY
ALKOHOL

6 /12**Utseende** (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

KOBBZELFARGET, UKLAR. MYE PARTIKLER
FLONNER OVER

1 /3**Smak** (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakterstikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakterstikker

FUSEL, HUMLE (CITRUS), LITT SVIDD GUMMI

8 /20**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

FIN FYLDE, LITT ALKOHOLPREG

4 /5**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

KLAR FORSKJELL FRA IMMEDIATE ROUNDE! FLASKEFEL?

4 /10

Totalpoeng (50 = max)

23 /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) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse ~~ØL~~ NM 2017 Bryggets kode 4337
 Konkurransklasse LYS LAGER Underkategori 1A
 Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: SKUMMET OVER

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

5 /12

SITRUS, LITT SVOVEL, LYST BRØD, LITT ALKOHOL, SAUNER LITT MER PUNCH, MEN IKKE PÆLIG.

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

7 /13

MØRK, UKLAR, OK SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakterstikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakterstikker

10 /20

GREIT BALANSTERT HUMLE OG MALT, LITT ALKOHOL, NOKSÅ LANG, BITTER ETTERSMAK, LITT DUFF. OKSIDERS? ALKOHOL.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

4 /15

MEDIUM KROPP, GREI KARBONERING, MEN MANGLER LITT MUNNFØLELSE.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

ET GREIT ØL, MEN DENNE FLASKA VAR INGEN INNERTIER VIRKER SOM FLASKEFEIL.

Totalpoeng (50 = max)

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) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse MM 2017 Bryggets kode 8778
 Konkurransklasse 1 LYS LAGER Underkategori 1A MODERATE LYS LAGER
 Dommer (navn) SVEIN ERIK DALGAARD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt humle estere og andre aromae

BRØDSKORPE, GUMMISARIKK.

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge klarhet og skum (fasthet farge og tekstur)

LYS GYLDE, OK SKUM, MEN LEGGER SEG FORT

2 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt humle gjæringskarakterstikk balanse ettersmak og andre smakskarakteristikker

KNEIP, OKSIDERT HUMLE. NOE SØDME I ETTERSMAK

14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp karbonering varmende alkoholpreg kremethet astringens og munnfølelse

PASSE FYLDE, OG BITTERHET

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

BRÅ ØL, MEN BÆRER PREG AV ALDRING. (OKSIDERT)

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

35 /50

Poengguide

Freitagende (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) Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 8778
 Konkurransklasse LYS LAGER Underkategori 1A
 Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12

RELATIVT TROPISK, SITRON, NOE FURU, GRAPEFRUFT, RELATIVT FERSK,
 MEN LITT OKSIDERT. ~~SVAR~~ SVAR DMS.

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

3 /3

LYS OG FIN FARGE, KLAR, OK SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

14 /20

BRA BALANSERT MALT OG HUMLE, MED EN LITT MODERNE TWIST. SAVNER
 LITT MALT KOMPLEKSITET. MYE OVERLAPPING MED PALE ALE. GOD.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

5 /5

FINT KARBONERT, KREMETE MUNNFØLELSE

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

LETT DRICKBLIG OG FINT, LITT Å JOBBE MED PÅ FLÅKING OG
 VANN DUSTERING, MEN LETT Å LIKE.

Totalpoeng (50 = max)

37 /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) Mangelfull i forhold til typeriktighet Mange tiltak kreves
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt Omfattende forbedringstiltak kreves

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>