



Dommerskjema



Konkurranse _____ Bryggets kode 6803

Konkurranseklasse STERIC ØLTYP Underkategori 9A BARLEY WINE

Dommer (navn) GLENN DØVIK

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: FLASKE OK OG FYLING BRA

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Middels Malt aroma med Note av Brødskorpe
Noe Vinøs 6 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Kablerfarget og klar hvit skum 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Smaker av Malt Brød og Alkohol
Noe bitterhet og alkohol avslutning
Smak Humlesmak 14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

hvit karbonert med noe vinøs preg 3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mangler Noe Rest sødme mulig for
MYE ALKOHOL som tar en del av smaken
for bitter 4 /10

Totalpoeng (50 = max)

30 /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 6803
 Konkurransklasse 9 sterk øl Underkategori 9A Engelsk Barleywine
 Dommer (navn) Eirik Flåtlandsmo
 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) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Middels maltaroma, Middels nivå av frukttestere, Vings og
fruktig. Heltvinspreg

Utseende (i forhold til øltypen) 5 /3

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

Klar, kobberfarget, Litt skum

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Middels maltpreg, ganske bitter uten humlesmagh
ikke syrlighet, ikke mye smak av tørket øst
Astringens?

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

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

Fyldig, Lavt karbonert, varmende

Drickbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt for bitter, bitterhet overstyrger andre subtile
smaker... Muligens Astringens

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

Fremergende	(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)	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 NM2017 Bryggets kode 6803
Konkurranseklasse STERK ØL Underkategori 9A EN. BARLEY WINE
Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

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 aromær

Tørkett frukt, gjærestere, alkohol, korn

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Veldig klar, mørk rødbrun, lett skum,

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

karamell, alkohol, knekk, litt kraftig bitterhet, brent knekk
i ettersmaken, litt astringent/surpete bitterhet (fra brent malt?),
En del sødme, men den drukner i bitterheten

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

God fylde, lav CO₂,

Drikkbarhet og generell vurdering

4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Opplever veldig bitter, som gjør den ubalansert.
Prøv med mindre humle og/eller mørk karamellmalt

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
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 _____ Bryggets kode 008293

Konkurranseklasse 9 STØRKØL Underkategori 9A BARLEY WINE

Dommer (navn) GLENN DØVIK

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 FLASKE OG FYLING

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Malt aroma med Endel frukt estere. og litt svinge. Smak Humle aroma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Kobbertaget klar med noe skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Smak av Malt og Frukt (Kirsebær) med lite Bitterhet og Bra sødme men litt syrlig

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

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

Kraftig kropp, lav karbonering med Haldbart skum

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Smaker av Malt og Frukt, med stor sødme lite Bitter og lite humle.

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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 8293
Konkurranseklasse 9: Stark øl Underkategori 9A Engelsk Barleywine
Dommer (navn) Erik Flatlandsmo

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 aromaer

Søtlig middels maltaroma, Tørket frukt, vinges, sherry noter
Ingen humlearoma

10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk kobberfarget, klar, litt skum

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Søt kraftig maltsødme med noter av tørket frukt og
søde bær, god balanse mellom sødme og bitterhet,
Vinges

16 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Fyldig, lavt karbonert, varmende

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt balansert Barley Wine
- Aroma er kanskje litt diskret
- Litt mer kompleksitet i malts

7 /10

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 8293
 Konkurransklasse STERK ØL Underkategori 9A EN. BARLEY WINE
 Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

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

Vinøst, alkohol, karamell, tørket frukt, litt vingummi

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

rodbrun, lett skum, klar

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

mattsødme, vingummi, alkohol, tøffe/karamell, kjedelig/korn i ettersmaken, ok balansert bitterhet. Kort ettersmak, litt forsiktig karamell/knekk

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

lett karbonert, litt astringens i ettersmaken,

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fin barley wine. Kunne hatt litt mer kompleksitet for å nå helt opp.

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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

007414

Konkurranseklasse

9 STERK ØL

Underkategori

9A BARLEY WING

Dommer (navn)

GLENN DØVIK

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 FLASKE OG FYLING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

5/12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

LITE AROMA SVART MALT PREG med
en anelse Bøfel (GJØR)

Utseende (i forhold til øltypen)

2/3

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

UKLAR MED HØYT SKUM som ER HOVDART
OG KREMETE

Smak (i forhold til øltypen)

10/20

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

Maltsmak med MYE polere Noe Vinns
og lang ettersmak som er med Alkohol Preg
Bitter

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2/5

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

OVER KARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering

5/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FOR MYE KARBONERT som GJØR AT ØL
BLIR FOR BITTER I AVSLUTNINGEN

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) 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 7414
 Konkurransklasse 9 Sterk Øl Underkategori 9A Engelsk Barleywine
 Dommer (navn) Eik Flaflandsmo

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) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Maltsedme, noe fruktkestere, vinøs, lite aroma
Lukt av gjær

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Uklar, kraftig skum, Brun, fløende skum (infeksjon?)

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Kraftig maltsmak og kraftig bitterhet
Bitterheten overdøper subtile estere, noe vinøs
Preg med alkoholsmak

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

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

Overkarbonert, Tynn, varmende

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ubalansert og mulig infisert
- Redusere bitterhet
- Redusere karbonering

Totalpoeng (50 = max) 22 /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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 7414
Konkurranseklasse STERK ØL Underkategori 9A EN. BARLEY WINE
Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

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) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Fruktig, gjærestere, gjær, alkoholisk/høyere alkoholer

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Mye skum, tåhete,

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

lett sødme, karamell, litt høy bitterhet, varm/alkoholisk

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

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

Høy karbonering, stikker i munnen, tynn kropp, gjærrester; glasset

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

For mye kullsyre, virker på smak som om noe har gått galt under gjøring.

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.
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 _____ Bryggets kode 1846
 Konkurransklasse 9 STERIC ØL Underkategori 9A BARLEY WINE
 Dommer (navn) GLENN DØVIK

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBE BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK #CASKS OG FYLLING MED RING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

AROMA AV PLAST FENOLER OG NOE MALT 6 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

UKLAR LYS BRUN HOLDBÆRT HØYT SKUM.
SKAL VÆRE LAVT SKUM 1 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

SMAKER AV MALT PLASTISK ALKOHOL
OG LAKRIS MED NOE OXIDERT PREG. 10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

TYNN OXIDERT PREG FOR MYE KARBONERT 3 /5

Drikbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikbarhet og gi forslag til forbedringer

STERKT PREG AV FENOLER OG ALKOHOL MED
NOE PREG AV Å VÆRE OXIDERT
LANG KJØTTERSMÅK SOM ER BITTER OG
VINØS BISK OG ASTRINGENS 4 /10

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) 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 1846
 Konkurransklasse 9 Stark øl Underkategori 9A Engels Bøllewise
 Dommer (navn) Beik Hallandsmo

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: infeksjonsring?

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Fendler (plast), lite maltaroma, vines.
noe estere og noe alkoholpreg

Utseende (i forhold til øltypen)

1 /3

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

Rautfarget, kraftig skum, uklar

Smak (i forhold til øltypen)

7 /20

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

Kraftig maltsmak som er søtlig. Bitterhet skyldes
søttilt smaks-komponente. Fendler er merkbart
noe oksydert, Bitterhet fremstår snerpete
(Astringens?)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 /5

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

Middels kropp, høyt karbonert, snerpete,
varmende

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mye å ta tak i
Her trengs det forbedringer disse steder
 - Mesting
 - Gjæring
 - Renhold

Totalpoeng (50 = max)

20 /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 1846
 Konkurransklasse STERK ØL Underkategori 9A EN. BARLEY WINE
 Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

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

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

Kommentarer: Bio-ring øverst i flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Vinøst, fenoler/plastisk, gammel kumle,

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Kraftig skum, lys rødbrun, fete

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
Alkohol, korn, brent karamell, en del malsødme, litt papp
 Best bitterhet dominerer ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Høy karbonering, stikkende, litt astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Far mye bitterhet og CO₂ for stilen.

Totalpoeng (50 = max) 24 /50

Poengguide

Fremergende (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 Bryggets kode 008472
 Konkurransklasse 9 STERK ØL Underkategori 9A BARLEY WINE
 Dommer (navn) GLENN DØVIK
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ØL FLASKES OG FYLLING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

AROMA AV MALT. OG BRØD MED NOE ØIKEPREG.
MIDDLES NIVA FRUKT ESTERE

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

MØRK RØDBRUN UTEN SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

17 /20

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

MYE MALT SMÅK MED PREG AV ØIK OG
FRUKT ESTERE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

KRÆFTIG KROPP MED LAV KARBONERING
KUNNE VÆRT LITT MER KARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GOD ØL MED MYE SMÅK FINT BALANSERT
MEG SØDME OG BITTERHET NOE VINGES
SOM VARMER NOE SMAKER SOM GOD SHERRY.

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.
 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 NA 2017 Bryggets kode 8472
 Konkurransklasse 9 Mørk Ale Underkategori 9A Engelsk Bock Wine
 Dommer (navn) Eirik Flatlandsnes

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 aromer

Kraftig søtlig maltaroma med preg av tørket frukt og kirsebær, svakt røstet preg, sherry preg. Vin es, eikepreg?

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /13

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

Mørk rødbrun, uten skum, klar

Smak (i forhold til øltypen)

18 /20

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

Kraftig Matsmak av karamell, kompleks. Smak av tørket frukt og søde bær. et hint syrlig. Vin es. Siktet med sherry Tydelig Alkoholpreg. Gitt overvekt på Bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /15

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

Kraftig kropp, varmende, Lavt/ingen karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Meget god.

- Muligens en taddel bitter i eftersmak

Totalpoeng (50 = max)

 /50

Poengguide

Fremergende (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 8472
 Konkurransklasse STERK ØL Underkategori 9A EN. BARLEY WINE
 Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

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

Malt, karamell og knekk, lett vinøs, forsiktig alkohol, tørhet frukt, litt eikepreg (?)

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Mørk rødbrun, nesten ikke skum, klar,

Smak (i forhold til øltypen)

17 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Fin mattsødme, mørk karamell, tørhet frukt, varmen alkohol, sherrytoner, litt knekk/røstet preg i avslutningen. Fin kompleksitet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Utskres, lav CO₂, litt snuspete, fin fylde

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Finfin barley wine. God kompleksitet og drikkbarhet (for stilen).

Kunne kanskje ~~være~~ blitt godt med litt eikepreg?

Kunne muligens hatt litt mer CO₂?

Totalpoeng (50 = max)

43 /50

Poengguide

Fremergende (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 _____ Bryggets kode 007811
 Konkurransklasse 9 STREK ØL Underkategori 9A BARLEY WINE
 Dommer (navn) GLENN DØVIK

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 FLASKE. OG FYLLING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Maltaroma med ESTERE og Mandel preg
Mulig DMS. 8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk kobber farge lite skum 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Middels kraftig Malt smak med Frukt estere
San Kirsebær og Frukt med en smake
av Marzipan (MANDEL) SØT/SYRLIG 8 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium kropp Noe karbonert 4 /15

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MYE SMAK AV FRUKT ESTERE MED
MALT SØDMIS OG LANG BØTTER SMAK.
WINGS 5 /10

Totalpoeng (50 = max)

28 /50

Poengguide

Fremergende (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 1811
 Konkurransklasse 9 Sterk Øl Underkategori 9A Engelsk Barleywine
 Dommer (navn) Eiv Platlandsmo

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) 7 /12

Kommenter malt, humle, østere og andre aromaer

Kraftig maltaroma, Vinøs, Lukt av tørket frukt
Alkoholpreg,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Mørk kobberfarget, tynt skum, klar

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Søtlig maltpreg av karamell, med noe røstet karakter.
Noe lakris. Lite fruktig, vinøs. God balanse
mellom sødme og bitterhet. Alkoholpreg

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

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

varmende, fyldig, Lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Greit utgangspunkt
Mulige forbedringer
 - Redusere litt på Mørk Malt
 - Jobbe med gjøring og lagring
 - Mer spenn i Maltblandingen

Totalpoeng (50 = max) 30 /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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 1811
Konkurranseklasse STERK ØL Underkategori 9A EN. BARLEY WINE
Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: dc

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Majs, brent malt, gjær, karamell,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Mørk brun, klar, lite skum,

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Maltsødme, marsipan, kanel, gjærestere, brøds skorpe,
Litt papp/oksydert i ettersmaken

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

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

Medium/lett karbonert, ok munnfølelse,

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Helt ok øl, mangler kompleksitet i smaken og
det vinose preget i aromaen.

Totalpoeng (50 = max) 29 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) 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 _____ Bryggets kode 1456

Konkurranseklasse 9 STERK ØL Underkategori 9A BARLEY WINE

Dommer (navn) GLENN DOMIC

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 FLASKE (GLENN) KORK PASSE FYLLT.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

AROMA AV MANDET OG KIRSEBÆR
MALT OG ALKOHOL?

6/12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

FIN KOBBERFARGE UTEN SKUM

3/3

Smak (i forhold til øltypen)

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

SMAKER FRUKT BÆRER OG MANDET MED
VARMENDE ALKOHOL.

11/20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

MEDIUM KROPP LAV KARBONERING NOE ALKOHOL
PREG.

4/5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VINES MED MALT OG BÆRER LITT LANG
ETTERSMAK SOM ER BITTER MED VARMENDE
ALKOHOL.

8/10

Totalpoeng (50 = max)

32/50

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
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 1456
 Konkurransklasse 9 Sterk øl Underkategori 9A Engelsk Barleywine
 Dommer (navn) Erik Platlandsma
 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) 7 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Kraftig og søtlig maltaroma, kraftig aroma av Tøket fukt og modne bær, sherry preg, Vinøs

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
kobberfarget, klar, ikke skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Kraftig søtlig maltsmak med preg av karamell og lakris smak av moden fukt. Røstede noter og bitterhet skylder subtile smaker, Vinøs og alkoholpreg. Litt unyansert i smaksbildet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Fyldig, ingen karbonering, varmende

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Helt ok
 - Redusere røstede noter noe
 - større variasjon i maltsammensetning
 - Få mer fuktighet av gjøren

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
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 1456
Konkurranseklasse STERKØL Underkategori 9A, EN. BARLEY WINE
Dommer (navn) JENS DAVIDSEN

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 flaske, gyseelig grønnfarge på korken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Vinøs, fruktestere, svingummi, banan/banos, 7 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk cu-rød, veldig forsiktig skum, klar 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Maltsødme, fruktestere, brent karamell, litt røstet i ettersmaken,
lett alkoholvarme, fin balanse, litt brent-bitter ettersmak 13 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

God fylde, lett karbonering, 5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fin øl, men esterpreget blir for dominerende
for at den skal være helt riktig.
Litt en-dimensjonal smak. 6 /10

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

Poengguide

Fremergende (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>