

# Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen:

Klasse, runde: MØRKE ALÉ

Dato: 30.3.17

Sted: PORSBUNN

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
SKOTSKE ALÉ SE 2766	38	40	39		117	2
ALT BIRL SD 8893	35	35	35		106	
5777	38	38	38		114	
OLD ALÉ 6386	40	40	41		121	1
2155	28	31	29		88	
8211	26	25	24		75	
4565	24	26	26		76	
<del>4535</del>						
4535	33	32	30		95	

Dommer 1: GLENN ØRVIK

Dommer 2: BIRK FLATLANDSMO

Dommer 3: ANNIKEN FLATLANDSMO

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



# Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4535  
 Konkurransklasse S. Mørk Ale Underkategori SG old Ale/13D Annen Røykel  
 Dommer (navn) Erik Flaklandmo

**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 aromer

Søttig, Malteraroma med karamellnoter, tørket fukt  
middels røykpreg. Lite vinøs, Ingen humlearoma

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

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

Kobberfarget, klar, Lite men varig skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Middels maltsmak av karamell, Dominerende røyksmak  
Lite vinøst preg. Middels bitter og humlesmak  
Noe av old Ale sørpreg mangler

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

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

middels kropp, kremet, middels karbonert

**Drikkbarhet og generell vurdering** 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Røyksmak dominerer slik at de diskrete  
smaker av tørket fukt og vinøstet  
blir borte

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.  
 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 4535

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 5G 13D RØYKØL

Dommer (navn) GLENN DOMIK

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 FLASKES

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

AROMA AV RØYK OG MALT LITT TØRKET  
FRUKT (ROSIN)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

KLAR KOBBERFÆRGET KREMT SKUM.

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

KRÆFTIG MALT AROMA MØD RØYK  
SØT KARAMELL NOE VINGØS

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

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

MEDIUM KROPP VINGØS

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

SMAK AV MALT OG BRENT MØD NOE  
RØYK MALT SØT KARAMELL LITE BITTER  
INGEN HUMLE OK BALANSE

Totalpoeng (50 = max) 33 /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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4535  
 Konkurransklasse MØCK ALE Underkategori 130 / 56 oldale / andre øl  
 Dommer (navn) Anniken Platland  
 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, halvliterflasje

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtlig maltaroma, noe preg av tørket frukt  
og Pøskaroma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Kobberfarget, kremaktig skum

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Dominerende røyksmak som setter old ale  
smaker i ryggen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

medium kropp, kremet

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mye røykmalt og søtlig  
sauret humlesmak

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse VM 2017 Bryggets kode 4565

Konkurranseklasse 5 Mørk Ale Underkategori 5G Old Ale

Dommer (navn) Erik Hatlandsmo

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

Noe svak maltaroma med preg av karamell. Svakt nivå av fruktestere 5 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk kobber, klar, svakt varig skum 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Middels maltsmak med preg av karamell. Lite fruktestere. Lite vinest preg. Svakt humlesmak 10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Litt tynn, lavt karboner 3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt lite preg av Old Ale. Mangler en del på Aroma og smak 5 /10

Totalpoeng (50 = max)

26 /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 4565  
 Konkurransklasse MØRK ALE Underkategori 5G OLD ALE  
 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

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromacer

MALTAROMA MED PREG AV KARAMELLER  
INGEN HUMLE NOE ESTERE.  
LITE AROMA

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

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

KLAR KOBBERFARGET SVAKT MEN VARIC  
SKUMM.

**Smak** (i forhold til øltypen)8 /20

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

SVAK MALT SMAK NOE SØTT  
LITE HUMLE SMAK.

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

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

LITT KROPP OK KULISYRE

**Drikkbarhet og generell vurdering**5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

TYNN) MED LITE PREG AV MALT  
LITT VINGES, INGEN HUMLESMAK  
SØTT MEN IKKE BITTER

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 4565

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 5G old ale

Dommer (navn) Annika Flatland

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, Bjørn

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Svak maltaroma med karakter av karamell  
svak frukt estere.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

mørk kobberfarge, svakbrun skum, klar

Smak (i forhold til øltypen)

7 /20

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

lite maltsmak og lite humlesmak,  
søtlig, varmende

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

medium kropp, lavt kullsyreinnhold

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lite preg av old ale,  
søt men ikke bitter

Totalpoeng (50 = max)

26 /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 8211

Konkurranseklasse E. Mørk Ale Underkategori 5G Old Ale

Dommer (navn) Eiv 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: \_\_\_\_\_

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kraftig Maltpreg av karamell og litt lakris, Vinøs.  
Tøket frukt, kjeks. litt alkohol preg

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

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

Mørk kobberfarget, litt uklar (Transport?)  
Lite og varig skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Kraftig søtlig maltsødme, Vinøs, Litt for tydelig  
alkohol preg. smak av søt lakris. litt eikepreg

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

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

Alkoholpreget, middels kropp, svært karbonert

**Drikkbarhet og generell vurdering** 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Utydelig i forhold til klassedefinisjon  
- En del aroma og smak som ikke passer  
- for kraftig alkohol preg

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/hedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 8211

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 56 - Utdale

Dommer (navn) Anniken Flatlandmo

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. Bjørnunge

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Kraftig maltaroma, noe karamellpreg

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Uklar. Mørk kobberfarget.

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Søt lakissmak. Mye alkoholpreg  
Søtlig maltsmak. Lite humlesmak  
Litt eikepreg

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

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

Tynn kropp. Lavt kullsyreinnhold. Alkoholpreg

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mye alkoholsmak som ødelegger for andre smaker

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 \_\_\_\_\_ Bryggets kode 8211

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 5G OLD ALE

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

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

AROMA AV MALT OG ALKOHOL

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

MØRK KØBBER LETT TÅKE  
SVAKT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etter smak og andre smaks karakteristikk

MALT PREG MED MYE FRUKTESTØRRE  
MYE ALKOHOL PREG. EIKE PREG  
SMAK AV SØT LAKRIS  
INGEN HUMLE

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

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

TYNN ALKOHOL PREG. OK KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MYE ALKOHOL SMAK SOM DRØPER  
SMAKEN AV MALT OG SØDME  
SMAKER NOE SØT LAKRIS OG ETIK

Totalpoeng (50 = max) 26 /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 VM 2017 Bryggets kode 2155

Konkurranseklasse S. Mørk Ale Underkategori 5G Old Ale

Dommer (navn) Eirik 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: \_\_\_\_\_

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Middels søtlig maltaroma, Aroma av tørket frukt,  
Vinges

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Mørk Rødfarget, klar, svakt men varig skum

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Kraftig maltsmak, søtlig og Vinges, noe brent smak.  
Metallisk, Tørket frukt, middels humlesmak.  
Noter av sjokolade

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

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

Løst karbonert, Krenet skum, Fjeldig

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kraftig Old Ale  
- L, H lite aroma  
- Noe metallisk smak

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, 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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2155

Konkurranseklasse MØEN ALE Underkategori 56 old Ale

Dommer (navn) Anniken Flatlandmo

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 - halvliter

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Vinøs aroma - søtlig maltaroma  
Sak alkoholaroma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Mørk rødfarget - Svakt skum, mer vartg

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Dominerende metallisk smak  
Noe karamellpreg - Svake noter av spekulade i  
ettersmaken.  
Varmende

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Medium kropp - Varmende alkoholpreg.

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Den metalliske "første" smaken ødeleg for  
totalen.  
God ettersmak med note av spekulade trekk opp.

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 2155  
 Konkurransklasse 5 MØRK ALE Underkategori 5G OLD ALE  
 Dommer (navn) GLENN DENNIG  
 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 FANSKE

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromer  
VINDST PREG SOM DUEKLOVER NOE AV MALT  
AROMER. PREG AV ROSIN OG SJOKOLADE

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 /3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
MØRK RØDFARBET SVART MEN VARIG SKUM.  
KLAR.

**Smak** (i forhold til øltypen) 10 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk  
METALLISK SMAK PREG AV ØLT.  
VARMENDE... NOE MALT SMAK AV SJOKOLADE.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 3 /5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
MEDIUM KROPP PREG AV METALL.  
LITE BITTER

**Drikkbarhet og generell vurdering** 6 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
MYE SMAK MED MALT OG SJOKOLADE  
STERKT ANSIALG AV METALL SVAK HUMLE OG  
BITTERHET

**Totalpoeng** (50 = max) 28 /50

- Poennguide**
- 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 6386  
 Konkurransklasse MØRK ALE Underkategori 56 old ale  
 Dommer (navn) ANNIKEN 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. Maluhita

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 10 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromær  
God maltaroma med karamell preg  
Middels nivå av frukteteier.  
Rosin aroma

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 /3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
Mørk rødt farget med sakt skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20  
 Kommenter malt, gjæringskarakteristikk, balanse, etersmak og andre smaks-karakteristikker  
Kraftig humlearoma med godt karamell preg.  
Ripede noter og smak av tørket frukt  
Varmende, men uten alkoholsmak

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 /5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
Fylldig kropp. Middels kullsyre - godt varmende

**Drikkbarhet og generell vurdering** 9 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
En god old ale som smaker som  
norsk juleøl. Hadde gjort seg til juleribba 😊

**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/hedomming-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 6386

Konkurranseklasse 5. Mørk Ale Underkategori 5G Old Ale

Dommer (navn) Erik Flatlandsmo

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Anmen  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

krattlig maltaroma med karamellpreg. krattlig aroma av fruktestere, vinas med noter av tørket frukt. Ingen humle aroma, svakt alkoholpreg

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3

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

Mørk Kobber, klar, lite men varig skum

Smak (i forhold til øltypen) 16/20

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

krattlig maltsmak av karamell og hveiks. Vinas og fruktig smak, av tørket frukt. Noe røstet karakter middels bitter

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

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

Litt høy karbonering, varmende, god fylde

Drikkbarhet og generell vurdering 7/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God Old Ale  
\* Litt mye røstet preg  
Litt høy karbonering

Totalpoeng (50 = max) 40/50

## 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/hedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

6386

Konkurranseklasse

5 MØRK ALE

Underkategori

5G OLD ALE

Dommer (navn)

GLENN DOMIK

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

RIKTIG FLASKE OG FYLLING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

KRAFTIG MALT AROMA MED FREC AV KJØKS OG BRØD  
MYE FRUKT ESTERE MED ROSIN MASSE FRUKT  
AROMATER.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

MØRK RANFARGE FINT SKUM HOLDBART

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

MYE MALT SMAK. MED KJØKS OG KARAMELL  
LETTRISTET FYLDIG SMAK AV ROSIN OG KARAMELL

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

FYLDIG KROPP MED MEDIUM KULLSYRE.  
VARMENDE.

Drickbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

FINT ØL MED MYE MALTSMAK MED  
TØRRET FRUKT. RISTET OG LANG ETTERSMAK.  
SØT HUMLE SMAK GODT ØL

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.
Drickbart	(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 5777

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 50

Dommer (navn) ANNIKEN FLATLANDSMO

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK. Bjørnunge

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak maltaroma med sterk karakter av brød.  
Lite humle. Fraværende hint av frukt-ester

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Lys kopperfarge, Bra skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etter smak og andre smakskarakteristikker

Middels malt smak med sterk brødkarakter.  
God balanse, lite humlesmak

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

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

Medium kropp, middels karbonering, god munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God Alebier. Godt balansert  
Litt svak humlesmak.

Totalpoeng (50 = max) 38 /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 VM 2017 Bryggets kode 5777  
 Konkurransklasse S. Mørk Ale Underkategori SD All Bier  
 Dommer (navn) Erik 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) 8 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Middels malteroma med brødpreg, litt svak humlearoma

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

Lys klar kobberfarget, fint vørig skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

middels maltsmak, med brødpreg. Fin balanse mellom sødme og bitterhet, litt lav humlesmak. Ingen frukt estere

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

middels kropp, høyt karbonert, kremet

**Drikkbarhet og generell vurdering** 7 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God Allbier  
- kan godt eke humlesmak noe uten å eke bitterhet

**Totalpoeng** (50 = max) 38 /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 5777  
 Konkurransklasse 5 MØRK ALE Underkategori SD ALTBIER  
 Dommer (navn) GLENN DØMK

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: RIKTIG FASIKLE OG NIVA

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

AROMA AV MALT OG BRØD, LITE HUMLE  
INGEN ESTERE

9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

LYS KOBBER FARGE KREMET SKUM OG KLAR  
VARIG SKUM

3 /13

Smak (i forhold til øltypen)

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

MIDDELS MALTSMÅK MED NOE SMAK AV BRØD  
FIN SØDME LITE BITTER  
INGEN FRUKT ESTERE

15 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

FRISK MEDIUM KROPP MIDDELS KULLSYRE

5 /15

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

FINT BALANSERT ØL LITE BITTERT  
MÅNGLER HUMLE

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

38 /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 8893  
 Konkurransklasse S. Mark Ale Underkategori SD Altbier  
 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

8 / 12  
 Søtlig maltaroma med noter av brød. Litt estere.  
 svak humlearoma

**Utseende** (i forhold til øltypen)

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

3 / 3  
 Kobber farget, klar, fint skum som varer,

**Smak** (i forhold til øltypen)

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

14 / 20  
 Middels søtlig maltsmak med preg av brød.  
 Lite bitterhet og smak av humle. Middels preg  
 av frukt estere

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

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

5 / 5  
 høyt karbonert, fin kropp og fylde, kremet

**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 / 10  
 Fin Altbier  
 - Kunne muligens øke humle tilsetning noe  
 - Reduser gjæringsstemp for å redusere frukt estere

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.  
 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/hedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse \_\_\_\_\_ Bryggets kode 8893  
 Konkurransklasse 5 MØRK ALE Underkategori 5D ALT BIER  
 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: RIKTIG FLASKE OG FYLLINGS GRAD

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

SVAK HUMLE AROMA NOE MALT AROMA MED  
KARAKTER AV BRØD

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

KOBERT FARGET. KLAR MED MYE SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

FIN SMAK AV MALT OG BRØD MED EN ANING  
EUROPEISK HUMLE. MIDDELS SMAK AV FRUKT ESTERE  
Lite bitter

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

MEDIUM KROPP HØYT KUTISYRE NIVA

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FINT ØL MED SMAK AV MALT OG BRØD MED  
NOE FRUKT ESTERE. LITE BITTR  
MULIG LITT HØY GIÆR TEMP.

Totalpoeng (50 = max)

35 /50

## Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) 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 8893

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 50

Dommer (navn) ANNIKEN R. ADAMOVIĆ

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 halvliterflaske

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kraftig maltaroma. Svak humlearoma.  
Lukte litt brød.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 / 3

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

Klar og fin kobberfarge. Fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 / 20

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

Middels maltsmak. Smak av fruktete.  
Søtlig smak av brød.

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

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

Høyt kullsyreinnhold. Medium kropp. litt varmende preg

Drikkbarhet og generell vurdering 6 / 10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fin Ale.  
litt mye frukteter bakke ned

Totalpoeng (50 = max) 35 / 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>



# Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2766

Konkurranseklasse MØEK ALE Underkategori SE SKOTSK ALE

Dommer (navn) ANNIKEN FIATLANDSMO

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Bjørnunge, ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

middels maltaroma og karamell aroma.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Raufarget og klar. Fin skum

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

God karamellsmak. Middels maltsmak. God sødme  
Brent karakter. Litt bitter uten smale av humle.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Middels kropp. Litt mye karbonert

Drikbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt skotsk ale med god karamell ettersmak.  
Fin farge og god skumfasthet

Totalpoeng (50 = max)

39 /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 2766

Konkurranseklasse S. Mørk Ale Underkategori SE, Skotsk Ale

Dommer (navn) \_\_\_\_\_

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

Middels maltaroma med preg av karamell. Noe estere. Ingen  
merkbar humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Ravfarget, klar, fint varig skum, skumfast

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Markant maltsmak med smaker av karamell. Noe  
ristet preg. Litt bitter uten smak av humlen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

middels kropp, middels karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fin skotsk Ale.  
Noe bitter og litt dominans av ristet malt

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.
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 2766

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori SE SKOTSK ALE

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: PASSE FYLT UTEN ETIKETT

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MIDDELS MALT AROMA INGEN HUMLE AROMA

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13

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

RAUFARGET FINT HOLDBART SKUM  
KLAR OG FIN

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

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

FIN MALT SMAK INGEN HUMLE TIL SVAK HUMLE.  
PASSE SØDME LITT FOR MYE BITTER  
TØRR AVSLUTNING KARAMELL SMAK.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /15

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

LITT MYE KULLSYRE

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FIN FARGE LITT FOR BITTER OG MØD  
LITT FOR MYE KULLSYRE  
MULIG LITT HØY ALKOHOL?

Totalpoeng (50 = max) 38 /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>