

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen:

Klasse, runde:

Dato:

Sted:

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
1854	26	27	25		78	3
9481	30	28	28		86	2
104	20	20	22		62	4
3236	40	40	40		120	1 →
4638	25	24	26		75	5
5977	36	37	37		110	3
6833	35	38	36		109	4
9581	38	40	36		114	2
5794	38	39	40		117	1 →

Dommer 1: Torgrim Skreien

Dommer 2: Arve Næss

Dommer 3: Alf Vegard Knutsen

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 1854

Konkurranseklasse MØRK A1E Underkategori SL DARK MILD

Dommer (navn) Theogrim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: NOE LAV Fyllingsgrad

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak-middels godt balansert maltaroma. NOE plumme og karamell et lite hint av humle

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

MØRK RØD BRUN MED FINT KREMETE lysebrunt skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

NOE RISTET i smaken. Smak av Joffie, kaffe og lakris. Hint av plumme i starten. For bitter ettesmak gjør den noe ubalansert. Virker også noe alkoholsterk i forhold til ølstil

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

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

Medium kropp, kanskje ørlite for karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En veldig god mild. Noe ubalansert i sødme vs bitterhet virker også for sterk.

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 1854

Konkurranseklasse Mørk Ale Underkategori SC

Dommer (navn) Alf Vegnrd Kuntzen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: litt lautt fylt ellers ok

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Middels lautt maltaroma, noe plumme, rosin

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

rødsprun farger, klar med litt vanilje farget skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Smaken domineres av malt/karamell men er nok sei bitter i ettersmak. Virker for meg sterkere enn 4% pga. fylde/sedneen.

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

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

Middels karbonest, noe for høyt.

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt for bittert til i treffe helt i midde kategorien. Som nevnt over ~~kan den~~ treffer den ikke helt på FG og muligens ikke på alkohol % heller.

Ellers var dette en veldig god øl uten feil, men treffer ikke p = mild kategorien.

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	NM 2017	Bryggets kode	1854
Konkurranseklasse	Mørk Ale	Underkategori	5C Eng. dark mild
Dommer (navn)	Arve Ness		
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)			
<input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Cicerone <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert			
Studium av flasken:	<input checked="" type="checkbox"/> Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.		
Kommentarer:	Litt lavt nivå		
Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)	6 /12		
Kommenter malt, humle, estere og andre aromer	Ingen humle, fruktig, svak malt aroma		
Utseende (i forhold til øltypen)	2 /3		
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)	Mørk kobberfarget, ganske klar, lys brunt skum - mye		
Smak (i forhold til øltypen)	12 /20		
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker	Litt bitter/alkohol smak som henger igjen i ettersmaken. Syrlige plommer		
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)	2 /5		
Kommenter kropp, karbonering, varierende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse	Litt høy CO ₂ , tynn kropp.		
Drikkbarhet og generell vurdering	5 /10		
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer	Virker litt alko sterk i fotil tyne det. mye skum og CO ₂ .		
Totalpoeng (50 = max)	27 /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 9481

Konkurranseklasse Mørk Ale Underkategori SC

Dommer (navn) Alf Vegard Knutsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Litt mye fylt flaske, ellers ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Brent aroma, noe kjeleks, litt blomster bakrest i nesen

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

radlig brun, skum bravereende

Smak (i forhold til øltypen)

8 /20

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

oksidert, kjeleks, brent malt,
Kraftig malt smak med brent malt; friskt, kjeleks i ettersmak
ingen humlesmak. Virker som om denne kan være oksidert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Ikke til ingen karbonering,

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Virker som en god mild, men da vi åpnet den var den mer eller mindre død. Kan virke som om den derfor var blitt oksidert.

Totalpoeng (50 = max)

28 /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 9481
 Konkurransklasse Mørk øle Underkategori 5C Eng. dark mild
 Dommer (navn) Anne Næss
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: Litt mye i flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Svak malt aroma, karamell, brøpd

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fåstet, farge og tekstur)
Rødtbrun farge klar, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Ubalansert, for bitter til resten av kroppen.
 En brent ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, krenethet, astringens og munnfølelse
Veldig tynn - var-dig smak, bra CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
En brent smak der som trekker ned i tillegg til en svak oksidering.

Totalpoeng (50 = max) 28 /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 9481
 Konkurransklasse Mørk AIE Underkategori SC DARK mild
 Dommer (navn) Thorgrim

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)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Mye AROMA LV SJOLOLAD OG KAFFE. HINT AV ROSINER OG KAVSKJE
litt vailje

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Mørk brun. Lite skum, ~~Mørk sirup og~~

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

KAFFE, KAREMELL OG MØRK SIRUP. NOE RISTET. MIDLØLS MATSØDM
NOE SØTLIG FRUKTSMÅK. NOE FOR TØRR. VIRKER NOE OKSIDERT,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 /5

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

lav fylde. Veldig lavt karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Engod mild. Virker desverre for tørr og kan være oksidert

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 104
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori SC
 Dommer (navn) Alf Vegard Klumbe
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Perfekt fyllingsgrad

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig ester, nelike bak dette plomme/kirsebær

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

rødlig brun klar, lysebrunt skum, klar

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Gjærkarakteren er det første som står meg, for litt samme karakter som i aromaen.
Bak dette kjenner jeg ristet korn/brød

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

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

middele høy karbonering, noe syrlig / prikker på tungen fra karbonering

Drikkbart og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

Syrligheten fra karboneringen / mulig infeksjon dominerer smaks bildet sammen med gjærsmaken.
Sluttet å dri i skumme fra flaskene dette er også mulig tegn til infeksjon

Totalpoeng (50 = max) 22 /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 104
 Konkurransklasse MØRK ALE Underkategori SC ØYENGELSK Dark mild
 Dommer (navn) THORGRIM
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: BRUSER OVER VED ÅPNING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromer
TONER AV BRENT MALT, ~~VISSE~~ FRUKT ES FØR OG NELLIK

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fåsthet, farge og tekstur)
MØRK BRUN. MASSE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikkor
BRENT MALT, KJØKS, KARAMELL OG TOFFIE. FRUKTIG. FÅR OGSÅ NOE GJÆRSMAK, VIRKER SUR

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FØR KRAFTIG KARBONERT. VOKSER I MUNNEN

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
DESVERRE ALT FOR KARBONERT. VIRKER OGSÅ NOE SUR. SETT BORT I FRA DETTE VAR DE SUBLIME SMAKENE GODE

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 104
 Konkurransklasse Mørk ale Underkategori 5C Eng. dark mild
 Dommer (navn) Kve Næss

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 Perfekt

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mørk malt aroma
Plomme

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

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

Lys brun farge, klar, voldsomt med skum

1 /3**Smak** (i forhold til øltypen)

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

Stikkende smak, litt brent ettersmak,
Plomme smak, Estere

6 /20**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

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

Overt karbonert som ødelegger mye av smaksbilde
Noe alkohol.

2 /5**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mulig infisert, pass på renhold og gjærings-temp.
Etter åpning av kark, skummet den over

5 /10

Totalpoeng (50 = max)

20 /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 3236

Konkurranseklasse MØRK A1E Underkategori 5C ENGELSK DARK MILD

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: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MILD AROMA AV MØRK MALT. NOE KJÆKS OG BRØD

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

RØDLIG, VELDIG KLAR. OFF WHITE FARGE PÅ SKUMMET

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

MILD SJOKOLADESMAK, NOE RISTET KARAMELL. GMAKER OGSÅ LITT
IAKRIS P. FAR OGSÅ FRAM NOE SØTLIG OG FRUKTLIG. TØRR FINNISH
VINLØK KANSKJE NOE SYRLIG

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

IAVT KARBONERT, MEDIUM KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

EV VELDIG BRA ENGELSK MILD. FINNER INGEN BRYGGER FEIL
VINLØK KANSKJE NOE SYRLIG

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 NM 2017 Bryggets kode 3236
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori SC
 Dommer (navn) Alf Vegard Knutsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: ingen tnn å utsette på denne, Flott

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromer
lykkes kiranell, noe fruktig selv om jeg ikke klarer å plassere hva.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
lys rød brun, klar, hvilt skum som la seg forholdsvis fort

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Laktis, malt med ingen fremtredene humlesmak.

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

Drickbarhet og generell vurdering 10 /10
 Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer
Meget god typeriktig mild. Finner ingen bryggetekniske svakheter ved denne.

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.
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 3236
Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori SC Eng. dark mild
Dommer (navn) Kve Ness

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

svak malt aroma, karamell, plomme.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Mørk rødfarget, klar, lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

Noe ubalansert smak kan være nedgjøring sin skyld.
Ellers bra

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Bra CO₂, Noe syrlig. Fin kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Syrligheten kan komme av lav FG.
Bra brygget.

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

Fremsragende (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 4638
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori 5F Skotsk sterk Ale
 Dommer (navn) Anne Ness

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

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

Kommentarer: Bra OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Søtlig aroma, bær/frukt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Lys brun klar, masse skum

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
Krattig fenolsk smak, varmende
 Ellers god balanse mellom malt/humle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
 Kommenter kroppskarbonering, varmende alkoholpreg, kremetett, astringens og munnfølelse
Overkarbonert. Noe vintøs

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Kjennes ut som om det er en viflør der, og litt lys i fargen som typerikthet

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 typerikthet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typerikthet. 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 463B
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori SF Skotsk sterk
 Dommer (navn) Thorgrim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Ammen 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

4 /12

KRAFTIG AROMA AV VINSITET OG ALKOHOL. FÅR ÆST EN DEL FENOLER

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

RØDBRUN, MASSE KREMETE KREMFÆRGET SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

KRAFTIG MALTSMAK, FRUKTIGE TONER, ALKOHOLSMÅK. DET SØTTE DOMINERER, FÅR EN METALISK ETTERSMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

1 /5

VARMEDE ALKOHOL, ~~FRUKTIGE~~, KRAFTIG OVERKARBONERT

Drikkebarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkebarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

OVERKARBONERINGEN OG DET FENOLSKE DOMINERER. SE TT BORT FRA DETTE ER DET GODE SMAKER. BLE BEDRE ETTER Å HA STÅTT ET STUNK

Totalpoeng (50 = max)

25 /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.
 Drikkebart (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 4638
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori SF
 Dommer (navn) Alf Veserud Knutsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Perfekt

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 2 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromær
gassbind, fenolsk, malt noe alkoholpreget

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
lys rødlig brun, noe lyst for skotsk heavy, latte farget skum som ligger en stund, klar

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaksmerker
Sattlig maltpreget, milt av ristet/brad, bitter ettersmak uten hemeverdig humler som fremtredet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Fylers kropp, ~~Middels karbonert til høyt~~
Middels til høyt karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Den fenolske aromaen avtok betraktlig når den var stått i glasset en stund. Kjenner heller ingen karakter av dette i smaken. Ellers var denne kanskje en tanke lys for skotsk sterk ale.

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.
 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 5977
Konkurranseklasse Mørk AIG Underkategori 5F Skotsk sterk
Dommer (navn) Thorgrim

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)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Karamell og Lakris. NOE dadler. Fruktig søtlig preg.
NOE alkohol

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Takete lys brunrød -

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Vings søtlig. Litt stikkende alkohol. ~~NOE~~ TØRR Finish
FAR FRAM KARAMELL og ~~NOE~~ KJESY. NOE SVAK SMÅK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Kraftig kropp. VARMENDE BRA KARBONERIG

Drikbarhet og generell vurdering

4 /10

Kommenter generell drikbarhet og gi forslag til forbedringer

EV god Skotsk sterk. MANGLER NOE omph på smak
MEG ABSOLUTT ET BRA ØL.

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, 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 5977
Konkurranseklasse Mørk Ale Underkategori SF
Dommer (navn) Alf Vegard Knutsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Flott flaske

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Vinas, fruktig, noe alkohol
ingen humle aromær er fremtredene

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

reddelig brun, vanilje gærset skum. klar

Smak (i forhold til øltypen)

18 /20

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

Vinas, søtlig, alkohol.
litt bitter i eftersmak men ingen humlesmak som er fremtredene
dekte balanseer ølen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Fyllers kropp, litt varmende alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kunne godt smakt mer av en malt eller rettene sagt
den kunne fokusert på en smak er noen smaker. Nå
utvanner smakene hverandre og gjør den på kanten
til kjedelig.

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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 5977
 Konkurransklasse Mørk ale Underkategori 5F Skotsk ale
 Dommer (navn) Anne Ness
 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 maltaroma med karamell

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Lys brun klar, bra skum

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Litt ubalansert i ettersmaken. Tørket frukt

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Bra kropp, litt varmende

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lite å trekke på men litt mye bitter humle, ellers
litt "kjødelig" svakes bilde

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.
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 6833
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori SF Skotske sterk
 Dommer (navn) Thorgrim

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

MEDIUM MALTAROMA, NOE BREVT, IKKE VELDIG VINØST

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

RØDBRUN. LITE SKUM. KLAR

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

NOE Ø RIGTIGT SMÅK, LITT VINØS MED HJERT AV FRUKT ESTERE
 OG KARAMELL. LITT SVAK PÅ SAK. NOE STIKKEND E ALKOHOL
 HJERT AV KJERS

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

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

VARMENDE. Fyldig og bra KARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

ER BRA ØL. MÅNGLER LITT SMÅK OG AROMA FOR Å
 FÅ HØYERE SCORE. ELLERS BRA

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

Poengguide

Fremsagende (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 6833

Konkurranseklasse Mørk Ale Underkategori SF Skotsk sterke ale

Dommer (navn) Anne Ness

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

Fraktestese
Karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Kobberfarget, klar, godt lys brunt skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

God balanse mellom ~~sm~~ hele smaken.

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

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

Medium kropp, bra CO₂, noe vinøs

Drikkbarhet og generell vurdering 9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Vanskelig å sette fingeren på noe spesielt.
Bra typeriktighet.

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/hedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurransen NM2017 Bryggets kode 6833
 Konkurransklasse Mørk Åle Underkategori SF
 Dommer (navn) Kiff Vesjard Kuntzen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Vinas, Fruktig plomme
ingen hontaroma er fremtredene

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fåstet, farge og tekstur)
rødtlig brun klar, vaniljefarget skum som la seg
forholdsvist fort

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaksmerker
Vinas, noe søt malt preg, fruktig under tone klaver
ikke plommes horker kraft
Bitter ettersmak men dominerer ikke

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, krenethet, astringens og munnfølelse
Fylt kropp, noe alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
God typeriktig øl, kanskje noe tydelig.

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, 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 9581
 Konkurransklasse Mørk ALE Underkategori SF skotsk sterk
 Dommer (navn) Thorgrim

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Førte flaske var fryktelig karbonert nr. 2 var lite karbonert

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

SVAK MALTAROMA, ALKOHOLSTICK, NOE VINØS OG KJÆLS

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Mørk Rødbruu fint skum ganske klar.

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Mild MALTSMAK, NOE VINØS, KJÆLS OG PLOMME. NOE SVAK PÅ SMAK. NOE LAKRIS?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

MEDIUM KROPP, NOE SVAKT KARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En god skotsk ALE, MANGLER NOE SMAK FOR Å FÅ FULL SCORE. FINNER INGEN tydelige bryggerfeil Absolutt et bra øl.

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/hedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9581
 Konkurransklasse Mørk Ale Underkategori 5 F. Skotsk Sterk ale
 Dommer (navn) Anne Børss

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

Mørk malt, karamell

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Mørk rødbrun, klar, OK skum

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

God balanse, mellom malt/alkohol/ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

OK CO₂, Bra kropp, vinp

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette var flaske nr 2, da den første skummet over.

Godt bryggel. Håper flaske nr 1 vi åpnet var ett i gangs tilfelle

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/hedoming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2013 Bryggets kode 9581
 Konkurransklasse Mørk Åle Underkategori SF
 Dommer (navn) Alf Vegard Knutsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: Første flase exploderte når den åpnet. 2nd ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Laktis,
Lite hvitbe aroma

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Svart, klar?, skum la seg forholdsvis fort

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaksmerker
Laktis, muskoad-?, Bløst

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Fylde i kropp, lavt karbonert når vi ser bort fra første flasken,

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
God eksempel på skotsk sterk øl.

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, 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 5794

Konkurranseklasse Mørk Ale Underkategori SF BC

Dommer (navn) Alf Vegard Knutsen

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 aromær

Rik og Whiskey er naturlig vok den mest fram tredene aromær, kjenner også en varilpe

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

rødlig soot, klar, latteskor forset skom

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

Kan tendere mot noe oksidert smak men det er vanskelig å skille fra heavy eike karakter. Bak eiken kjenner jeg malt/sødem med litt av lakris og brent karamell. Whiskien ligger henger bak i smaks bildet her en aromær.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Rylers, med endel alkoholpreg

Drikkbarhet og generell vurdering

10 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kunne tenkt meg en tanke mer bitterhet, ~~men mulig~~ det er for å balansere sødmen, men mulig det kan dekke for andre smaker. Ølet er et godt eikelagret skotsk sterkøl

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 NM 2017 Bryggets kode 5794
 Konkurransklasse MØRK Underkategori 5F Skotsk sterk 13C Trelagret
 Dommer (navn) Thorgrim
 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) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mellik, noe alkoholpreg, søtlig malt, lakris. Kjenner godt den trelagrede smaken, men er ikke for dominerende

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rødsort, fint skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Vinest preg, søtlig malt av sjokolade. Virker noe okende + noe Finnish, den "trelagrede" smaken kresjer litt mot de andre smakene.

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

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

Varmende alkoholpreg, fylldig kropp

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et spennende øl, men smakene passer ikke helt sammen blir litt ubalansert.

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>

16



Dommerskjema



Konkurranse

NM 2017

Bryggets kode

5794

Konkurranseklasse

Mørk øle

Underkategori

BC Tre lagernet øl

Dommer (navn)

Arve Næss

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)

_____/12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Eik/whisky dominerer aroma bildet

Utseende (i forhold til øltypen)

_____/3

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

Mørk rødbrun farge, skumring i glasset.

Smak (i forhold til øltypen)

_____/20

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

Noe røyksmak/ettersmak, men det er eik/whisky som er mest fremtredende her. God balanse mellom sødmen total smaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

_____/5

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

Vindst, bra CO₂ God fylde.

Drikkbarhet og generell vurdering

_____/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet. Godt brygget.

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.

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>