

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen: NM 2017
Klasse, runde: 80 . PORTER
Dato: 23/3
Sted: GODLIA

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
8945	33	33	31		97	
8301	43	32	42		117	1
8514	25	25	33		83	
5875	20	27	26		73	
306	30	31	31		92	
9482	36	31	36		103	
7460	32	31	26		89	
9973	35	24	30		89	
5893	38	32	34		104	

Dommer 1: TORE BJØRGO Dommer 2: KENNET NYGÅRD

Dommer 3: THOMAS SVENNUNGSSEN Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5893
 Konkurransklasse 8. PORTER/STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS OWENS SVENNUNGEN

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)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

KARAMELL, FRUKTESTERE/TØRKET FRUKT,
BRUNT SUKKER, LUKTER SØTT!

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

LITE/INGEN SKUM, FIN FARGE, KLAR

Smak (i forhold til øltypen)

12 /20

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

SØTT, SØTT, SØTT, NOE KORN,
KARAMELL, NOE PEPPERFENOLER,
HUMLEBITTER/HETEN KLARER IKKE Å
BALANSERE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

OK CO₂, NOE ASTRINGENS,
MYE KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

BLIR FOR ENDIMENSIONAL SØT
OG PEPPERFENOLER. UBALANSERT.

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

Poengguide

Frøragende (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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.
 I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5893
 Konkurransklasse Porter/stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygaard
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtlig karamell, noe toffee. Noe mint (humle?). 8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Grei farge. Klar. Fraværende skum 2 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Bra balanse, noe lettighet i ettersmak. Litt smaks-aktig (noe diacetyl?) Godtlig, men okay balanse. Bra rikelighet. Smaker brandis. Litt oksydert 13 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Low karbonering 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Smaker mer som en old ale enn en porter. Ellers grei 5 /10

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5893
 Konkurransklasse 8 Torke & Stout Underkategori 8 D Porter
 Dommer (navn) Tore Bjørnø
 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
Røstet aroma. Labris. Sjokolade. Dufthv søtt. Fruktig

Utseende (i forhold til øltypen) 2/3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Litt grønt skum.

Smak (i forhold til øltypen) 16/20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
Kraftig smak av røstet malt, latte, labris. Bra sødme eller
 Balansert. Heller mot en robust porter. Litt overlagt.

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

Drikkbarhet og generell vurdering 6/10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
God og lett drikkebarhet, mye smak, ganske balansert,
 men litt mye sødme.

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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9973
 Konkurransklasse 8. PORTER / STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGSSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MØRK SIRUP / KARAMELL, NOE JORDLIG HUMLE,
KORN, ESTERE / TØRRET FRUKT,
FOR NYE HUMLE!

7 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

FIN FARGE, KLAR, OK SKUM MEN FALLER
RASKT MEN ETTERLATER SEG DENT SLØR!

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

KARAMELL & KNEKK, NOE LAKKIS,
NOE KREKS / BRØD
NOE ASKE, BRA BALANSERT

10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

OK CO₂, GOD SØT YLDE,

5 /5

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

DENNE VAR DET STOR UENIGHET OM ...
EN FJERDE ERFAREN DOMMER BLE INNKALT:
HAN TRAKK FREM FUSELALKOHOLER OG
STJERINGSFEIL ...

5 /10

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

Poengguide

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9973
 Konkurransklasse Porter/stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygaard
 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
 Det første som treffer nesen er tobak (og jeg røyker ikke). Hint av grønnsaker/mais. ~~DMS?~~
 Noe karamell og estere

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
 Greit utseende. Skummet legger seg raskt.

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
 Metallisk. Minner noe om jägermeister. Veldig sølig i balansen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
 Noe svak karbonering og lynn "klistrete" i munn

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
 Her var det mye som var i veien for en god porter. Gjæringsproblemer.

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9973
 Konkurransklasse 8 Porter & Stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Ton Bjørns
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: 06

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

Fin duft, Et lite stikk av alkohol?

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

04 skum.

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Tydelig søtt men savner mer malt og fylde. Ikke helt balansert. Metallisk. Bra spenne. Prøv.

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

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

Gunn pustet mer kropp og fylde. Litt alkoholstikk.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt ubalansert.

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

Poengguide

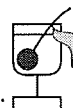
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7460
 Konkurransklasse 8. PORTER/STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGSSEN
 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
TOFFEE, MYE DIACETYL, ESTERE/TØRET FRUKT

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
FIN FARGE, FINT SKUM SOM FALLER TIL TYNT SLØK, KLAR

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
FRUKTIG, NOE KNEKK/KARAMELL, NOE MINT (MYE HUMLE?), EUROP. HUMLE, ASKE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
VARMENDE ALKOHOLISK

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
HER MÅ JEG TREKKE FOR DIACETYL/SMØR (AROMA), OG MYE HUMLE, OG ALKOHOL

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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.
 I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7460
 Konkurransklasse Porter/stout Underkategori SD Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygaard
 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) 6 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Heldig første aroma treffer nesen. Brent malt, kaffe, noe friskhet. Diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Bra farge, klar. Godt skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
Noe ~~alt~~ sølig balanse. Noe karamell og lakris. Går litt over mot stout på smak og ristethet. → men noe liker effekten...

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

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Greit øl (minne diacetyl). men blir merken mer en stout enn en porter.

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.
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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7460
 Konkurransklasse 8 Porter & stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Tore Bjørge
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Behagelig aroma,

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

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Ubrautlig humle og røkt malt. Mye alkohol. For skarp til å være en typisk porter. Mye avalt. Litt ubalansert,

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

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Har kvaliteter, men ikke typisk porter. Litt for skarp.

Totalpoeng (50 = max) 32 /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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.
 I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9482
 Konkurransklasse 8. PORTER/STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGSJEN
 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
FORSIKTLIG AROMA, KARAMELL & BRENT SUKKER,
INGEN DIALETYL, NOE ESTERE/TØRKT FRUKT,
NOE KORN

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
OK SKUM, MEDIUM SKUMFART, FIN FARGE:
MØRK BRUN, KLAR

Smak (i forhold til øltypen) 16/20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
SUKKER SØT, KNEKK,
NOE LAKRIS, NOE ASKE
FINT BALANSERT, SAVNER DYBDE I MALTEN.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3/5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
HØYT KARBONERT, MEDIUM ~~TUNN~~ KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering 8/10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
FIN PORTER, MEN HØY KARBONERING
ØDELEGGER NOK MYE, SAMT MALTDYBDE

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 i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9482
 Konkurransklasse Porter/stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygard

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

Veldig lite aroma som treffer nesen. Noe lav og svidd gummil.

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Klar og greit skum som faller raskt

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Metallisk. Litt høy bitterhet til porter å være.

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Skummende og litt astringent

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Her var det noe for meg som ikke smaker "porter"

5 /10

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.
 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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9482
 Konkurransklasse 8 Porter 9 Stout Underkategori Porter 8D
 Dommer (navn) Tor Bjørge
 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
Ukraftig og fin aroma. Røstet

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

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Røstet, Kaffe, Lakris, ganske balansert når skummet i munnen får lagt seg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Litt mye karbonert. Skummer for mye i munnen. Kroppen føler litt i skummet.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Tafer litt på å være over karbonert. Mindre karbonering, så kan det bli bra.

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/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 306

Konkurranseklasse 8. PORTER / STOUT Underkategori 8D. PORTER

Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

TYDELIG KARAMELL, NOE ESTERE / TØKET FRUKT
RØSTET MET: LAKRIS & KAFFE, KORN
INGEN DIACETOL, INGEN HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

LITE SKUM, FALLER RASKT

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

SUKKERSØT, LITT KARAMELL
BRENT GUMMI / FENOLER, ASKE, BRENT
SAUNER MALTDYBDE
(NOE ALKOHOLISK: NESTE POST)

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

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

NOE VARMENDE ALKOHOL

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

OK PORTER, NOE STOR VERT PÅ
RØSTET / BRENT MALT, NOE HØYERE ALKOHOL / FENOL
FRA GJÆRING: PASS PÅ ØJARA!

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 306
 Konkurransklasse Porter/stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygaard
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Sur i aromaen. Svakt hint av bær og kaffe
Alkoholisk.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13

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

Bra farge men litt svart skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Virker noe oksydet. Balansen er litt på den
bitre siden. Bitter sjokolade

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /15

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

Alkoholvarme. Grei fylde og kropp

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt for alkoholisk (fensler) for en porter.

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 306
 Konkurransklasse 8 Porter og stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Tore Bjørge
 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
Ganske behagelig duft, sødme, litt laktis, kaffe, frukt.

Utseende (i forhold til øltypen) 2/3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Lite og grovt skum, forsvinner raskt.

Smak (i forhold til øltypen) 12/20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
lett røstet, noe malt, litt pløskt; ettersmaken. Mye alkohol. Mye røstet malt, ikke helt balansert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3/5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
OK, men gjennom bismakene.

Drikkbarhet og generell vurdering 5/10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Ikke helt vellykket. Noen misstakelser,

Totalpoeng (50 = max) 30/50

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5875
 Konkurransklasse 8. PORTER / STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGEN
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

RØSTET MALT : KAFFE , NOE TOPFEE ,
NOE PLASTER FENOLSK GIR UBEHAGELIG AROMA .
NOE ESTERE

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

NOE SKUM SOM TALLEE FORT ,
FARGE OK

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

NOE JORDLIG (MYE SMAKSHUMLE ?)
NOE KAFFE / LAKRIS NOE BRENT PLASTIKK ,
BALANSERT BITTERHET. SAVNER 'MALTDYBDE'

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

OK CO2 , MEDIUM FYLDE , OK

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

OK I UTDRAGSPUNKTET , MEN NOE HAR
SKJEDD I GJÆRINGA : STEKK GJÆRMENGDTE ,
GJÆRHELSE & GJ-TEMP .

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5875
Konkurranseklasse Porter/stout Underkategori 8D Porter
Dommer (navn) Kenneth Nygaard
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Etikettester ☺

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Myk og god aroma av malt og kaffe treffer
nyten. Lær og lakris, noe karamell og brød
Dennerre noe fenolisk som behver ned

5 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Bra farge og OK skum.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Veldig bra balansert bitterhet og sødme, dog litt
bitter i ettersmaken. Lakris, karamell, noe kaffe.

11 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium karbonering, medium kropp

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kald så ble fenolene kamuflert, men

4 /10

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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5875
 Konkurransklasse 8 Porter, Stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Tore Bjørge
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Etikettresler ser ikke bra ut.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7/12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mild aroma. Dufter svakere av røstet malt og litt sødme, litt ~~høst~~ høstlig
 fruktighet.

Utseende (i forhold til øltypen) 2/3

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

Svak skum som svinner raskt.

Smak (i forhold til øltypen) 5/20

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

Smaken treffer i jeil retning! Uharmonisk. Ikke typeriktig
 Porter. Kjemiske misstimer. Plastikk? Fenoler?

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

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

Dette blir skjevt. Ikke god følelse.

Drikkbarhet og generell vurdering 4/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ikke god. Trolig gjæringsfeil, muligens infeksjon.

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.
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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8514

Konkurranseklasse 8. PORTER/STOUT Underkategori 8D. PORTER

Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGEN

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

FORSIKTIG AROMA, NOE SJOKOLADE, LAKRIS,
KAFFE, INGEN HUMLE, INGEN DIACETYL,
NOE KARAMELL, NOE ESTERE/TØRKET FRUKT

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

TYDELIG RØSTETMALT, NOE SALT, NOE ASKE,
SUKKER SØDME, LITE MALTDYBDE. MANGLER
TOFFEE & KARAMELL, OPPLEVES NOE VANDIG,
FINT BALANSERT BITTERHET LAV ALKOHOL

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

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

MEDIUM KARBONERING, MEDIUM KROPP,
SVAKT ASTRINGENT

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LITE/INGEN BRUGGEFEIL, MEN MANGLER
MALT/MALTDYBDE. MER KRYSTALL

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, 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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8514
Konkurranseklasse Porter/stout Underkategori 8D Porter
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) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Nesten fraværende aroma som krefter neven
Hint av fruktighet og kaffe

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Klar, ~~men~~ men uten skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Stor i smaken, noe kaffe og brent malt. Ingen
nervaker, men egentlig lite smak generelt.
Mangler maltsmak og karamell ~~toffee~~

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

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

Lav karbonering, nesten flat. Litt tynn

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Drikkbar, men treffer ikke godt på porter-
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.
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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8514
 Konkurransklasse Porter / Stout Underkategori Porter 8 D
 Dommer (navn) Tore Bjørge
 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 lav fyllingsgrad, men ellers stabil.

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svakt aroma, ~~uten karakter~~, litt kaffe, frukt, sjokolade, veldig forsiktig.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Lite og grovt skum.

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Sarner mer fylde. Er litt tynn. Lett røstet. Litt syrlig. Har den lav OG? Og lav alkohol? Har lite av det meste.

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

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

Litt tynn og vandig.

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Sarner mer fylde. Videre tynn og vandig. Men ingen usmak. Bulte mer malt, og mer krossallmalt.

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/bedomning-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8301
 Konkurransklasse 8 PORTER/STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS SVENNUNÁSEN
 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

TYDELIG RØSTET, KAFFE, NOE TØRRET FRUKT
NOE HUMLE, NOE KARAMELL, NOE SYRLIG FRUKT
ETTERHVERT, INGEN DIACETYL (SMØR)

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

TETT FINT SKUM, FALLER RASKT TIL SLØF,
FARGE OK, KLAR.

Smak (i forhold til øltypen) 17/₂₀
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikker

GOD SØDME, KARAMELL & KNEKK,
TYDELIG RØSTET, LAKRIS & KAKAO, NOE ÆSKE.
FINT BALANSET BITTEHET,

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

FIN LAU CO₂, NOE VARMENDE (HØY ALKOHOL)

Drikkbarhet og generell vurdering 8/₁₀
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FLOTT PORTER! TREKKER FOR SYRLIGHET
I AROMA & LITT STOR VEKT PÅ RØSTEPREG,
KAN NOK ORDNES MED MINDRE INNSLAG AV
DE MØKKESTE MALTENE

Totalpoeng (50 = max) 42/₅₀

Poengguide

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8301
 Konkurransklasse Porter/ Stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygaard
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Første som traff nesen var en høy fruktighet
Lukter fruktig, mint, humle (?). Mangler klassisk porter-
aroma.

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
Karamell, mint, te (sort), herbal. Brent.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Middels til høy karbonering, OK kropp. Litt stikkende

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Her ~~var~~ var det mye smak av det jeg misliker
er humle, eller kombinert med mye esterproduksjon.
~~Dr~~ Drikkbar, men ingen typisk porter

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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8301
 Konkurransklasse Porter / stout 8D Underkategori Porter 8D
 Dommer (navn) Tore Børge
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OU

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Lett fruktlig og røstet aroma. Litt kaffe duft. Behagelig aroma.

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3

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

Fin t skum. Mørkebrun

Smak (i forhold til øltypen) 18/20

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

Fin maltsmak, god røstet smak, fylde var fin. Denne hadde karaktter!

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

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

Passe karbonering, god fylde og kropp. God ettersmak. Balansert.

Drikkbarhet og generell vurdering 9/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Denne likte jeg! Masse god smak, deilig ettersmak.

Totalpoeng (50 = max) 43/50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8945
 Konkurransklasse 8 PORTER / STOUT Underkategori 8D. PORTER
 Dommer (navn) THOMAS SVENNUNGSJEN
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
YDELIK RØSTET MALT, INGEN DIACETYL (SMØR)
TØKKET FRUKT, SYRLIG FRUKT, KAKAO/SJOKOLADE.
SYRLIGHET SJENERENDE

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
TETT FINT SKUM, FIN SKUMFASTHET,
MØRK

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
SYRLIGHET RØSTET MALT, LAKRIS,
LITT ASKE, NØE BITTER I 'UTGANG'.
MANDLER SØDME/KARAMELL/TOFFEE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FOR MYE CO₂, TYNN/MEDIUM KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
DENNE BLIR FOR TYNN, DELVIS GRUNNET
FOR LITE SØDME OG FOR HØY CO₂.
KUTT NED PÅ SPES. MALT & ØK MEKKETEMP
ER MITT STALLTIPS

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.
 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 i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8945
 Konkurransklasse Porter / stout Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Kenneth Nygård
 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) 2 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Riket bygg, kaffe. Litt endimensjonal

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Bra farge og skum. Klar nok

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
Medium fylde/kropp, virker noe søt
Relativt høy bitterhet
Lite maltsmak og mye kaffe i ettersmaken

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

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
En drikkbar porter, men savner den
gode maltfyllden

Totalpoeng (50 = max) 33 /50

Poengguide

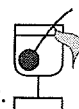
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 8945
 Konkurransklasse Porter / stout ~~800~~ Underkategori 8D Porter
 Dommer (navn) Tore Bjørns
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: 04

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Søt, lett fruktig og røstet.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /13
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Mørkebrun, Ugjennomsiktig. Fint og langvarig skum.

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
Sarner litt malt. Buiser mye i munnen. Lett røstet smak. Ganske balansert. Mangler ødme.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Slummer i munnen, litt mye CO₂.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Litt tynn. Sarner ødme og malt. Perler i munnen. Mangler lett drikkelighet. Ingen usmakter.

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.
 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>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

I tillegg til Partyman AS bidrar Petit Agentur AS, Tapcooler AS og Brewshop med premier.



Partyman