

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen: NM

Klasse, runde:

Dato: 23.03

Sted: GODVIK

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
6215	27	27	28		82	
944	24	26	24		74	
5392	27	28	29		84	
6394	31	28	32		91	
3700	32	30	29		91	
2084	34	35	36		105	1. Plass X
2963	26	31	30		87	
2308	33	32	36		101	2. Plass X

Dommer 1: ERIK INGEBRIGTSEN

Dommer 2: Petter Ein Andresen

Dommer 3: Reinhard Mjantvedt

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2308

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Reinhold Myrstedt

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) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Ikke åpen, ikke mell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Svart / rødbrun, ganske klar

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Brent malt / bunn, karamell, brunt sukker
kaffe, mildt bitterhet

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

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

Litt flat, mangler noe karbonisering

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fint drikkbar, men litt tynn for en FES

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/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 2308

Konkurranseklasse 9 Underkategori C

Dommer (navn) ERIK INGEBRIGTSEN

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

BEUTORISK, BAREVME, FRUKTIG, BRUSPULVER, PEPPER
GIKK BORS, SALT

7 /12 7

Utseende (i forhold til øltypen)

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

FIN

3 /3 3

Smak (i forhold til øltypen)

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

LAKRIS, SJOKOLADE, SØT LIG, KAKAO, TINU

12 /20 12

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

MEDIUM KROPP, LAV ~~BIBLITET~~ CO2

5 /5 5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

SMAKER GODT, MEN LUKTER LITT "OFF"

6 /10 6

Totalpoeng (50 = max)

33 /50 33

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 2308

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Petken Elin-Andresen

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

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lett preg av karris og fruktstøve

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

klar, rødt farge lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Bisgort og malt med noe smer av karris
Balansert

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

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

middels karbonisering, kanskje litt lavt nivå
lite alkoholpreg, balansert i munnen

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

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/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 2963

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Reinhard Myaastvedt

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

Karamell, kylling, noe tørket frukt fenoler

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Rødbrun / svart, lyst skum som forsvinner fort

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Brønt malt, karamell, kaffe, mye sødme, noe bitterhet fra visket brygg, men noe tynn.

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

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

Grei munnfølelse, men kanskje noe tynn.

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Grei men noe tynn

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

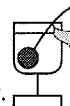
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<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/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 2963

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Petter Zim-Andersen

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

tydelige fermentestere, lite malt, balansert hvit
brunt malt

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

lett skum med fasthet. Noe lys i fargen

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Har ikke helt den totale munnfølelsen
blir litt varmtaktig, noe lys og lauris

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

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

lett karbonering, kremet men syrlighet, noe
vindsitet

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

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>

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 2963

Konkurranseklasse 9 Underkategori C

Dommer (navn) ØIK INGEBRIGTSEN

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 ~~8~~

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

PARFYME, MASSE FENOLER, HØYE ALKOHOLER
MYE FRUKT, PEPPER, BIRUMPST

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3 ~~3~~

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

LITT LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20 ~~14~~

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

MYE PEPPER, KÅL, BRENT, ~~U~~ UBALANSERT
FENOLSK, LAKRIS (PANDA)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5 ~~4~~

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

TYNN, HØYT KARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10 ~~8~~

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MASSE FENOLER, VOLDIG BRENT OG MYE ALKOHOLER

Totalpoeng (50 = max) 26 /50 ~~38~~

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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2084

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Reinhold Myasvædt

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Overkarbonert

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Karamell, kornkorn, lakris.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Svart

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Veldig tynn, brent bygg, kaffe, for kraftig karbonering
Ødelenger endel, karamell kommer fram når øl
blir litt varmere

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

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

Tynn, for en PES, er tynn

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra men litt tynn.

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/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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2084

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Peter E.M. - Andersen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Overkarbonert

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

noe syrlighet, fiskt, noe frukt estere
kygden pepper

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

blan og sort, suumfast, tett fester med
høy holdbarhet

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Høvelsmakt i munnen, bred og omfangsriktig med
preg av karris, bitter

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

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

litt mye karbonering, noe lite preg av astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Absolutt drikkelig

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 2084

Konkurranseklasse 9 Underkategori C

Dommer (navn) ERIK INGEBRIGTSEN

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

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

Kommentarer: GUSHOR OVER

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
JERN, TROPISK TERUKK, SOKOLADE, SYRLIG, HØY, TOFFE, KAPAMELL

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
KRÆFTIG SKUM, FIN

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
SOKOLADE, LARVIG, SØTLIG, ASKE, HUMLE, SYRLIG BITTERSMAK

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

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

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
FIN, MEN DEN HAR ET SYRLIG PREG OG GUSHOR

Totalpoeng (50 = max) 34 /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 3700

Konkurranseklasse 9C Underkategori _____

Dommer (navn) Reinhard Myantvedt

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Høy fyllingsgrad

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Noe fraktfenselisk,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Mørkebrun / svart

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Kraftig brønt maltsmak, kaffe, lakris, mangler noe av den fylldige munnefølelsen, litt syrlig ettersmak etter den ristede brygget.

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

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

Litt tynn for en ~~maltsmak~~ FES

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Rdt tynn

Totalpoeng (50 = max) 29 /50

Poengguide

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

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

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

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 3700

Konkurranseklasse 9 Underkategori C

Dommer (navn) BRUK INGEBRIGTSEN

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

TROPISK, FENOLSK, TOBAKK, HØY, SJOKOLADE, TOPPE

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

FIN FARGE, LITET SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

LAKRIS, KAFFE, KAKAO, KRAFTIG BITTERHET

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

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

KROPP FIN KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

OPPLEVINGESSKARER UBALANSERT, LITT MYE FENOLER

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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 3700

Konkurranseklasse GC Underkategori _____

Dommer (navn) Pu Hen Em-Andersen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Høy fyllingsgrad

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lite malt preg, smak av laurus, kanskje litt vinds-fenolen

Utseende (i forhold til øltypen) 12 /3

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

trunk for skum som han går fersk og en tynt.

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

kraftig smak, noe stringent, malt og lauris preg

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

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

er ikke helt i stoffmunnfølelse klassen blir noe tynn

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

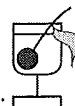
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
 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 6394
Konkurranseklasse 8E Underkategori _____
Dommer (navn) Reinhard Myrnes
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

Malt, karamell, kaffe, mye sølme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rødtbrun / svart

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

brent malt, karamell, lakris, middels hunket bitterhet
Syrlig

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

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

Fin tyde, noe alkohol, noe astringens fra den mørke
mallen

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

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 6394
 Konkurransklasse SE Underkategori _____
 Dommer (navn) Petter Ein-Andresen
 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 aromater
lett preg av fruktighet, whiten litt "Belgisk", fersken

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

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

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Noe lav karbonering, litt dæm

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Drikkbar, men er noe syrlig, noe røykbitterhet greien

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>

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 6394

Konkurranseklasse 8 Underkategori E

Dommer (navn) LEIK INFØRDELSEN

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 8

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

PARFYME, HUMLE, GRAPEFRUKT, FRUKTIG, MANGO, MELON (HONNING), PIPPERKAKER, SJOKOLADE, KAKAO, ANANAS

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3 2

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

~~HØY~~ LAVT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20 10

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

JERN, ANANAS, MANGO, SJOKOLADE, KORN

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

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

MEDIUMKROPP, MEDIUM KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10 6

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

KRÆFTIG HUMLET, VIRKER LITT UBALANSERT MED BITTERHET MOT KROPP

Totalpoeng (50 = max) 31 /50 31

Poengguide

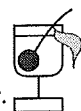
Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<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 5392

Konkurranseklasse 8 Underkategori 5

Dommer (navn) ERIK INGØRRIOTSEN

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

SØT, BLOMSTØR, LAKTOSY, LAKRIS, FRUKTIG, NOE BANAN
ALKOHOLISK,

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

LITE SKUM, KULLØS FIN

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

LIT KÅL, SOKKOLADE, KAFFE, HØY BITTERHET, MAIS, LAKRIS
VARMEDE ALKOHOL

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 9 /5

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

LIT KROPP, MEDIUM + KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VIRKER NOE UBALANSERT MED LINDT DMS OG HØYE ALKOHOLER

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.
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 5392

Konkurranseklasse SE Underkategori _____

Dommer (navn) Petter Eik-Andresen

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

bra preg av lauris, lite malt men noe syrlighet
friskt

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

mørk klan, noe hvitt skum, med grov tekstur

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Et snev av blomsternag, kan muligens være
humle, lite maltpreg,

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

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

noe lett munnfølelse, lett vannaktig,

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

drikkbar men lettere enn forventet

Totalpoeng (50 = max) 28 /50

Poengguide

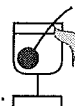
- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.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

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 5392

Konkurranseklasse 8E Underkategori _____

Dommer (navn) Reinhard Myrland

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.

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Litt fenolisk, brent malt,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

rødbrun / svart. klar

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

brent malt, kaffe, noe humle, mangler noe
fylldighet, ~~er~~ rislet bygg.

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

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

For tynn kropp, men her karakteristiske sløst smaker

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Tynn, tynn

Totalpoeng (50 = max) 29 /50

Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 944

Konkurranseklasse 8 Underkategori C/13E

Dommer (navn) Reinhold 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

Keneler, Karamell,

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Bunn, klar.

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

For tynn brenn skott, brent malt, sødme, lakris
Ingen bærsmak eller den silkebløte munnfølelsen
Smaker mer som en ale en en skott

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

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

For tynn, mangler den silkebløte munnfølelsen.

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 24 /50

Poengguide

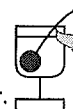
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk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

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 944

Konkurranseklasse 8L Underkategori _____

Dommer (navn) Petter EM-Andresen

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

lyens, malt, frisk

18 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

klart og fin men alt for lys
lett fint skum, bra karbonering

1 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

lett sydig lite maltpreg noe snøv av bisquit

8 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

noe astringens men myk tone til lyens

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Absolutt drinkbar, men feil i stil.

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

26 /50

Poengguide

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

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

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

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 944
 Konkurransklasse 8 Underkategori C/135
 Dommer (navn) ERIK INGEBRIGTSEN
 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 8
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
LAKRIS, STALL, BLOMSTER, HØNDERSK,

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

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20 8
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
LAKRIS I ETTERSMAK, KAN VÆRE ENDEL BITTERHET DERPRA
 SOKOLADE (MØRK BITTER)

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

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10 5
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
LAKRISSTEV DOMINERER OG OPPLEVES BITTER, KANSJE LITT
 MYE? OVERDOVER ØLT SOM LIGGER BAK. LITT LANGT
 UNNA STIL

Totalpoeng (50 = max) 24 /50

Poengguide

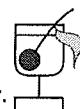
Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematiske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

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

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

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 6215

Konkurranseklasse _____ Underkategori _____

Dommer (navn) Reinhard Myoatvedt

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

malt, sjokolade

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Svart/brunlig

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Velertynn for en stout, brunt malt, kaffe
Mangler den havre smaken og den silke myke munnfølelsen

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

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

For tynn og mangler havre smaken

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

For tynn.

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>

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 6215

Konkurranseklasse 8C Underkategori _____

Dommer (navn) Petter Ein-Andresen

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

Middels kraftig aroma, litt røykig, fersk uten noen feil, noe hulle preg

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klar, mørk

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

lett smak ift fylde inne mye preg av havrebittehet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 /5

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

Riktig karbonering lite varmende virken noen smås lett

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Absolutt drikkelig, lett stauf

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/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 6215

Konkurranseklasse 8 Underkategori C

Dommer (navn) OPPINGOBBRIGTSEN

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 *B*

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LAKRIS, LAKTOSE, MALT, KAFFE, NOE FRUKTIG

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3 *B*

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

REN, LITTE DRØUG SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20 *B*

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

LAKRIS, KAFFE, ASKE, SOKOLADE, VIRKER UBALANSERT

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

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

TYNN KROPP, LAV KARBONERINGS

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10 *B*

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VLDIG TYNN, OPPLEVES UBALANSERT, MEN GOD AROMA

Totalpoeng (50 = max) 27 /50 *B*

Poengguide

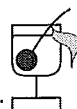
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematiske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