





# Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 1243  
 Konkurransklasse hvete/spesial Underkategori 12A Gueuze Lambic  
 Dommer (navn) Ame Mo

**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

5 /12

Sterke preg av stall, krydder, fiske, jord, kjemisk  
Ikke tiltalende aroma.

**Utseende** (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Gylden, klar - lett tåket, godt skum

**Smak** (i forhold til øltypen)

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

6 /20

Mye syre, sterke smaker av krydder, stall, aceton,  
gamle gisningsaker, som ikke er helt til-  
talende.

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

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

2 /5

God syre, ufisk, alkoholish

**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10

Aroma bildet trekker mest ned, men  
smaken er heller ikke tiltalende.

Totalpoeng (50 = max)

19 /50

**Poengguide**

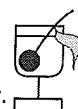
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 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 1243  
 Konkurransklasse SPECIAL/HUETE Underkategori 12A GUEUZE-LAMBIC  
 Dommer (navn) TORLEIF HAUG

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 FYLING, PARTIKKELRAND I VÆSKEKANTEN  
SKUMMER LITT UT

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

3 /12

ALCOHOLISK, PLASTISK, NOE FRUKTIG, KÅL, LITT KJEMISK,  
ACETON

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /13

KAVFARGET, KLAR, OK SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

VELDIG SYRLIG ANSLAG MED SITRON, NOE KORN, NOE  
ALKOHOL, LITT SØFTPREGET SØDME I ETTERSMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /15

LITT VARMENDE, SVAK ASTRINGENS, LITT TYNN

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10

VELDIG MYE ALKOHOLER OG UNOTER. PASS PÅ  
GJÆRINGSTEMPERATUR OG PROSESS!

Totalpoeng (50 = max)

20 /50

## Poengguide

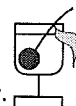
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 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 1243  
 Konkurransklasse Spesial Murge Underkategori 12A  
 Dommer (navn) Dan Petters Arnesen  
 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, øllet bom ut av flasken ved åpning

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

4 /12

Gønnsmaker, kål, Grapefrukt, Syrlig, Stall, Surovel. acetone

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Rav. Lite skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

Syrlig, Grape frukt, Høye alkoholer/oren sjokolade. acetone.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

noe bunn, litt astingens,

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

2 /10

De samme litt høye alkoholer/acetone preg som ødelusser.

Bra syrlighet

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 4411  
 Konkurransklasse \_\_\_\_\_ Underkategori 12A Gueuze Lambic  
 Dommer (navn) hveke / spesial  
 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

Kompleks aroma med krydder, stall, noe malt  
~~#~~ Litt mye preg av stall i forhold til friskere  
aroma typer (frukt, preg)

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

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

Korngul - klar - lett fabel.

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Syrlighet som er frisk og balansert med sitrus - grapefrukt  
preg. Noe malt preg. Smak av stall og malt  
noe sterkere end frisk frukt.

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

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

Frisk, fyldig, alkoholisk

**Drikkbarhet og generell vurdering** 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Vellykhet øl.

Totalpoeng (50 = max) 36 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 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 4411  
 Konkurransklasse SPECIAL / HVETE Underkategori 12A GUEUZE LAMBIC  
 Dommer (navn) TORLEIF HAUG

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

LETT SYRLIG, GRESS, GUMMI, KORN, LETT FRUKTIG MED  
LITT SØTLIG MARMELADE-PREG. SVAK OKSIDERING.

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

KLAR, GYLLENGULL, OK SKUM.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

MEDIUM-HØY SYRLIGHET, KORN, SVAK DMS, LITT SØTLIG  
ETTERSMAK. NOE DRUESTEIN-BITTERHET. SITRUS, GRAPEFRUKT.  
LITT KARAMELL-SMUKTIG ETTERSMAK DEMPER FRISKHETEN.

14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

LETT-MEDIUM KROPP, LETT ASTRINGENS, LITT LAV KARBONERING

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GREI GUEUZE, MEN MANGLER NOE FRISKHET OG KOMPLERSITET  
OG HAR NOEN UNØTER BÅDE I AROMA OG SMAK.

7 /10

Totalpoeng (50 = max)

35 /50

## Poengguide

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

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

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

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 4491  
 Konkurransklasse Special Høst Underkategori 12A  
 Dommer (navn) Jan Petter Amesen  
 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  
Grønt frukt, bønn, Guss, Syrlig.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
Støngul, klar, lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk  
Syrlig, Grønt frukt, bønn, Malt sødme. noe Friskhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /15  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
bløt, lett karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
Mangler litt Friskhet, Ellers bra, lett bønn preg kunne ha vært noe litt ned.

Totalpoeng (50 = max) 37 /50

## Poengguide

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

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

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

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 8483  
 Konkurransklasse Åvete / spesial Underkategori 12.B belgish fruktlambic  
 Dommer (navn) Arne Mo

**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

Føst litt krydder; nellik-karni. Mangler frisk frukt.  
Tie, eikepreg.

7 /12

**Utseende** (i forhold til øltypen)

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

Godt skum, Kobber-rav, litt rødlig, klar-litt tåket

3 /3

**Smak** (i forhold til øltypen)

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

God frisk syre men diftest fruktpreg som skulle vært  
mer til stede. Ubeslemmelig frukt med sitrus, krydder  
(nellik, karni) og bærpreg. God balanse syre-  
tillegg.

13 /20

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

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

God fylde, mangler litt friskhet

3 /5

**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et bra øl, men mangler frisk fruktpreg  
for å nå opp som meget god.  
Balansert syre.

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/bedomming-av-øl/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 8483  
 Konkurransklasse SPECIAL / HVETE Underkategori 12B BELGISC FRUKTLAMBIC  
 Dommer (navn) TORLEIF HAUG

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

SVAKT SYRLIG PREG, INNSLAG AV TØRRET FRUKT / ROSINER, SVAKT SHERYPREG, LITT TREVERIC, SVAK DIACETYL

7 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

KLAR, RØDBRUN, OK SKUM

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

SYRLIG ANSLAG. KORN, KARAMELL, SVAKT SMØRPREG, SVAK GRAPEFRUKTPREG, MANGLER FRUKTPREG. OK BALANSE.

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

MEDIUM-LETT KROPP, NOE ASTRINGENT, GREI FYLDE / MUNNFØLELSE

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GREI FRUKTLAMBIC, SOM MANGLER LITT KOMPLEKSITET. NOEN UNOTER I SMAK OG AROMA. LITT LITE FRUKTPREG. HAR DEN VÆRT LÅGRET LITT LENGRE?

6 /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.  
 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 8483

Konkurranseklasse Spesial Hvebe Underkategori 12B

Dommer (navn): Jan Petter Arnesen

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

lett søtlig, barmull, svart bæraroma. rosa, sherry.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

br. mørk bobbe, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Grovt fukt, lett sødme, noe barmull, lett bær. Frisk  
Mangler tydelig bærsmak.

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

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

bløt, noe avsluttende astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra base, ingen store usmak, dessuten så mangler  
den tydelig preg av bær/foeøltypen. Bra humfyllelse og balanse

Totalpoeng (50 = max) 33 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

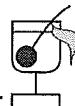
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**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 2488  
 Konkurransklasse hvele / spesial Underkategori 12 B belgisk fruhtlambic  
 Dommer (navn) Ame Mo

## 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

Syrlig, fenolisk og ubedømmelig aroma med innslag av eik, løv, ubestemmelig fruktaroma som skjennes av ufrisk lukt av grønnsaker.

4 /12

## Utseende (i forhold til øltypen)

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

lav - rødlig kobber

3 /3

## Smak (i forhold til øltypen)

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

Syrlig smak av tre, eik, løv, ubestemmelig frukt og smak av rødt grønnsaker. Mangler friskhet og har preg av stau.

6 /20

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

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

Oh karbonering, men ufrisk

2 /5

## Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ikke velykket, ikke typeriktig og er litt problematisk. Har syte, mangler fruitsiden.

4 /10

Totalpoeng (50 = max)

19 /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 2488  
 Konkurransklasse SPECIAL/HVETE Underkategori 12B BELGISK FRUETLAMME  
 Dommer (navn) TORLEIF HOUG  
 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) 3 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

NOE VAMMEL LUKT MED INNSLAG AV KÅL, KJØTT, SVAK FRUKTIGHET, LITT PARFYMERTE, NOE

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

LYS RØDBRUNN / LETT TÅKET, LETT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20

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

SYRLIG SMAK, LITT SMØRÅKTIG, LETT KARAMELL LITE FRISKHET, TUTTI-FRUITI

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

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

LETT KROPP, MEDIUM KARBONERING - KANSJE LITT LAV, TYNN

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MANGE NOTER I AROMA OG GENERELT LITT TYNN OG INTETSIGENDE I SMAKEN. FÅ KONTROLL PÅ PROSESS.

Totalpoeng (50 = max) 18 /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 2488  
 Konkurransklasse Spesial Hvet Underkategori 12 B  
 Dommer (navn) Jan Petter Amundsen  
 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) 4 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
Bål, stall, grønnsaker, suovel, medisinske planter, noe fruktpræg, sibir, grapefrukt

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

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker  
bern, bål, grapefrukt, syrlig, noe farinsødme, ufrisk, herms, mangler tydelig berping

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpræg, kremethet, astringens og munnfølelse  
noe astringent, lav karbonering, litt tynt

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
For mye bål og sønnsakspræg på lukt og smak, blir litt ufrisk, mangler tydelig præg av bertypen.

Totalpoeng (50 = max) 18 /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 6905  
 Konkurransklasse SPECIAL/HVETE Underkategori 12B BELGISK FRUKTLAMBIC  
 Dommer (navn) TORLEIF HAUG

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

SYRLIG LUKT AV BÆR, LETT STALLPREG, SVAKT LÆR, GUMMI(BÅT)

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

RØDLIG MED ORANSJE HINT, TILNÆRMET KLAR, LITE SKUM.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

SYRLIG SMAK, SVAKT FRUKTPREG, LETT SØDME I ETTERSMAKEN  
BLIR LITT ENDIMENSJONAL OG SÆRLIG UTEN Å VÆRE FRISK.

10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

LETT KROPP, MEDIUM KARBONERING, LITT TYNN

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MANGLER FRISKHET, VIRKER LITT TYNN OG ENDIMENSJONAL,  
LITT FOR LITE FRUKTPREG.  
GANSKE REN LUKT, MEN LITT LITE FRUKT → KJØR PÅ MED NOE  
MER.

5 /10

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.  
 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 6905  
 Konkurransklasse SPECIAL TIVETE Underkategori 12B  
 Dommer (navn) Jan Petter Arnesen  
 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  
Bissusar, lett søtlig lukt, lett B.K, fer. stall,  
Mangler litt tydelig bær

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
Mørk bobber, klar, lite skum  
↑  
Litt

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk  
Bissusar, lett søtlig, Farin, lite bitterhet i avslutningen  
Coapy fukt og sibacstevn. Mangler Friske, skulle hatt  
mer tydelig bærprag.

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

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
Dessverre så mangler den friske bærprag på smaken  
Bør være og ok sødme. Tydelig

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) 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 6905  
 Konkurransklasse Spesial / hvete Underkategori 12 B Belgisk frukt lambic  
 Dommer (navn) Ame Mo

**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

Ubeskummelig fruktaroma

6 /12

**Utseende** (i forhold til øltypen)

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

lys lav - lys rød av frukt - Oh ohum - klar-følelse

3 /3

**Smak** (i forhold til øltypen)

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

Syrlig og bringebærsmak, men fruktsmaken skjemmet av smaken av litt rødt granulat, mangler frisk frukt smak. Fruktsmaken er for svak, kan også kunne om kissebær.

8 /20

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

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

Vansen, ufriisk, syrlig men mangler frukt

3 /5

**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God syre men for svak frukt både aroma og smak. Ikke friskhet i fruktpreget.

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.  
 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**