



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7702
 Konkurransklasse 7 Hvetøl Underkategori B Dunkelweizen
 Dommer (navn) Ole Smehaug
 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
Banan, malt, karamell. Noe fenoler som nellik
hint av sitrus

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 / 20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
Solid malthodme, karamell, banan.
Noe kraftig alkoholpreg, usker litt tung.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 / 15
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, krømethet, astringens og munnfølelse
Fin karbonering, alkoholpreg, rund avslutning

Drikkbarhet og generell vurdering 6 / 10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Ok aroma, litt mye alkoholpreg, eters en fin
~~smak~~ dunkelweizen

Totalpoeng (50 = max) 39 / 50

Poengguide

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

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

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

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 7702

Konkurranseklasse 7 HURTIG Underkategori 7B DUNKEL WITBØ

Dommer (navn) KJETIL KARLSEN

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

LETT FUKTIG AROMA, SUK BØUO

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

MØK BØU, KLAR, BEIGE SKUM, FØST

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

FØ OUKRANT ~~SMAK~~ "TUNGE" SMÅK - KRØDER
FØ SYRLIG ADELVING, LITE HUMLE

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

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

FØ KARBONERING, GOD FØLSE

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FØ GRIK LINDRE MED LITE SMÅK AV DUNKEL

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 7702
 Konkurransklasse HURTØL Underkategori 7B DUNKELWEIZEN
 Dommer (navn) ØVIND WINDING - STAUSETH
 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

BANAN, LETT KRYDRET PREG
KARAMELL

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

MØRK KOBBER, KLAR
FINT OFFWHITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

MIDDELS MALT, NOE SYRSIGTIG

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

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

LET TYNN KROPP. BRA KARBONERING
EN TØRRHET I ETTERMUNNEN

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

EN BRA DUNKELW. LETT TYNN I LØSPEL
OG HAR EN LIT STIKKENDE ETTERMUNN.
NOE HØY UTGJÆRING, EVT LIT JUV. PÅ TEMO KANNE?

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 7119
 Konkurransklasse 7 HVEITØL Underkategori 70 WEISSER BOCK
 Dommer (navn) KORTIL KÆRSTAD

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

AROMA AV GRØNNSAKER, SVART HULT AV BRUNT KORN
LIT SVRT-

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /13

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

MØRK BRUN, KLAR, BEIGE FLØT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

FA MALTFLØR MED EN LIT BITTER AVSLUTNING
HUNT AV BRUNT, KRØDDE

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

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

FU FLØR & BRU KARBONERT, NOR ALKOHOLIK

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MER BOCK FU WEISS, GAUSKE TØRR (ETTERSMAK)

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 7119
 Konkurransklasse 7 Hveteøl Underkategori D Weizen Bock
 Dommer (navn) Ole Smehaug
 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

*Maltaroma, kjeks, bannan, hint av fenoler
 noe krydret - nellik, karamell.
 Hint av noe gjørgrog*

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

*Ganske klar, mørk brun. Pent lysebrunt skum
 Kanskje litt vel klar for en hveteøl*

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

*Smak av mørke malt-typer, middels fylde.
 Sauer litt mer sødme
 Noe bitterhet, kanskje for brent malt?
 Synes, nesten metallisk ettersmak.*

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

Middels fylde, ok karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

*Fin aroma og mangel av de riktige smakene,
 men mangler litt på fylde og sødme.
 Kanskje gjort litt langt ned?*

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

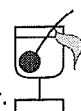
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
 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 7119
 Konkurransklasse HUETEØL Underkategori 7D WEIZENBOCK
 Dommer (navn) ØYVIND WINDING-STAVSETH
 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
BRØD OG KARAMELL, SVAKT ESTERPREG

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

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
MIDDELS MALT PREG, EN SYRLIG UNDERTONE
 NOEN RISTETE KAFFENOTER
 ET LETT METALLISK PREG, VARMENDE ALKOHOL

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

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

HELT GREIT - MEN SAUNER LITT MER Fyllingsgrad /
 Fylde - GÆRET LITT LÅNGT UT?

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 3759
 Konkurransklasse 13 SPESIALØL Underkategori F. KLASS. No. JULEØL
 Dommer (navn) Olle Smehaug
 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

Ganske lite aroma, noe malt, kjeks
Hint av karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klær rødbrun, fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Fin rund maltsmak, avrundet bitterhet.
Pen lager-karakter

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

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

Middelsfyllesig, fin karbonering, noe ~~st~~ bitterhet
i avslutningen

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Smaker noe på maltaroma, men totalt sett er
fint gjennomført juleøl. mulig det kunne
vært laget litt lenger?

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.





Dommerskjema



Konkurransen NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 3759
 Konkurransklasse B3 ØPPEL ØL Underkategori B3F KLASISK NORSK JULEØL
 Dommer (navn) KJETIL KARETEL

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

LET MALT HUMLE AROMA, "LXS", KLAR ØL AROMA = KEU

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

RØD BRUN KLAR, FULT BLENNE SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

FU MALT FYLDE, MED BITER HUMLE AROMA, KLAR ØL
 FU FROKTAHET FYLLER MUNKO ØSI, BEVER

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

9 /15

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

GOOD MUND & KARBONERUNG, NOR ALKOHOL, VARM
 LØR ASTRINGENS

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FU "LETTERE" ØL MED FRUKTPREG & LIT FOR M'F
 HUMLE I AROMA, SAUER LIT MER KROPP
 GODT KROPP

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 3757
 Konkurransklasse SPECIAL ØL Underkategori 13F KLASSISK NORSK JULEØL
 Dommer (navn) ØYVIND WINDING-STAVETH
 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

MALTØLØL PÅ PRESENTASJON, NOE FRUKTIGHET
KARAMELL, LITE HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

KOBBER-MØRK, KLAR, BRA BEIGE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

FINT KORNØL, BRA KONJENTRASJON
FYLDEG SØDME, UTEN Å BLI KVALMENDE
FINT AVSTEMT BITTERHET, LITT PEPPERTONER

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

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

FIN FYLDE OG FAST KROPP.

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VELDIG BRA JULEØL, CLEANT OG FYLDEG
BRÅ HÅNDVERK.

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 3282
 Konkurransklasse 13 Underkategori 13F
 Dommer (navn) KOENIG KARSFJ

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
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
FU KRYDDERAROMA, SULTER, MØRKT KORU, HULT AU HUMLE
MALT

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
MØRKE RØDBRUN, FLUT BEINGSKUM, STETT KVOR

Smak (i forhold til øltypen) 10
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
FINT, ROKER AU MALT, NOE LITFU, "IKRØFFU" FYLDEU,
GOOD SMAK AU TØRRET FROVT, BITTER HUMLE AVSLUTUNGA
BALANST

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5/5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
GOOD MUNN, FLOTT KARBONERT, KREMT O DRINK

Drikkbarhet og generell vurdering 6
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
FU GOOD MUKL, SAUKER LITT STØRRE FYLDE
KLOKKEFU!

Totalpoeng (50 = max) 30...

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 3282

Konkurranseklasse 13 SPESIALØL Underkategori F Klassisk

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Solid maltaroma, kornmo-kjøls, karamell
Etterkvart ganske tydelig korn-aroma som trekker
ned. Tydelig preg av estere i retning av frukt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13

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

mørke brun, klar. Fint lysebrunt skum

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20

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

Veldig tydelig kornsmak som overdøer det som
er av maltsødme og karamell
Tydelig humle-bitterhet
Vannete, tynn ettersmak med ganske mye bitterhet

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

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

Kraftig karbonering, bitter, nesten astringent
avslutning

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Veldig kraftig kornsmak som er litt
overdøende. Kort bitter avslutning.
Frukt aromaene trekker ned, mulig problem
med gjæring? Mer gjær er kanskje på sin plass?

Totalpoeng (50 = max) 23 /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 3282
 Konkurransklasse SPECIALØL Underkategori 13 F KL. NORSK FULLØL
 Dommer (navn) GyVIND WINDING - STAUSETH
 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

7 /12
MASSE MALT, FRUKTIG ANSLAG
ETTERPREG KOMMER VED OPPVARMING

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3
MEØKBRUN, KLAR, BRA OFFWHITE SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

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

9 /20
MODERAT MALTPREG OG LITT SVAK SØDME

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5
TØRR ETTERSMAK, LITT TYNN KROPP.
LETT ASTRINGENS

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

4 /10
NOK GJER OG OKMYGEL?
HAR NOEN AROMA- OG SMAKSMESSIGE UNØYER

Totalpoeng (50 = max)

26 /50

Poengguide

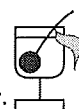
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 1370
 Konkurransklasse 13 SPESIALØL Underkategori E Andre tilsetni.
 Dommer (navn) Olle Simonsen (Klass.no. juleøl)

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

Av tilsetningene er det stjerneanis og vanilje som står frem. Ellers noe maltaroma og litt karamell. Ettersom også noe eieraroma

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /13

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

Uklar, lys brun, pent skum

Smak (i forhold til øltypen)

5 /20

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

Solid bitterhet, astringent. Lang ettersmak av bitterhet, mangler sødme. Eierekvist.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 /15

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

Krattig astringens, fin karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Krattig bitterhet som tar helt overhånd. Mangle sødme og kropp for å balansere bitterheten. Tilsetningene smakes ikke

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 1370
 Konkurransklasse B SPESIAL ØL Underkategori B R RØDDE TILVÆRTNINGER
 Dommer (navn) KJETIL KARLSTEN

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

KRYDDER, UØSKELIGE MIDLER, SYRDELIG
ALKOHOL

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

PAU, SKUMGRENSE, LAVT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

BITTERE AROMA MED KRAFTIG SMÅK AV KRYDDER
STØRRE FØLELSE AV FLAVØR

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

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

TUNN KROPP, ASTRINGENT

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

KRAFTIG KROPP MED STERK BITTERHET FRA FLAVØR
LITT STØRRE - DOM FØR UØSKELIG
MANGEL BALANSE TIL MALT & FLAVØR

Totalpoeng (50 = max) 23 /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 1370
 Konkurransklasse SPECIALØL Underkategori 13E ANDRE TILSEJNINGER
 Dommer (navn) OSVIND WIDDING-STANSETH
 Dommerkvalifikasjon (krysslav 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
KRYDRET PREG, FUNKTIGE NOTER
LITE MALT

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /13
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
MØRK RAVFARGE, UKLAR/TÅKETE, BRA SKUM.

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
BITTERT ANSLAG / ANGREP
LEGGES ET LØKK PÅ DET SOM ELLERS MÅTTE
LIGGE I SMAKEN
MÅRE EINER - FOR KYE MANGEL PÅ BALANSE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /15
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
BITTERT OG SNERPENDE
TYN

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
ALTFOR MYE KRYDNER ELLER HUMLE, BEGNER
MEO AT DE ER EINEINEN SOM DOMINERER?
ØDELTGJENDE FOR ØLET, DESVERRE

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 7352
 Konkurransklasse 13 Spesialøl Underkategori G. Klass. no. hjemmebrygg
 Dommer (navn) Olav Smehaug
 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

Tydelig gjærprez, noe sitrus, fenolisk, noe mellic, bann

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

Uklar gul, lite skinn

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

Tynn, litt varmete smak. Lite maltsmak og -sødme
 Muggen smak, litt i retning av butyric acid.

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

Lett kropp, svak karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mange spennende aroma, litt fender i retning
 av noe belgiske aroma. Malt-sødme mangle
 og trekke ned

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7372
 Konkurransklasse 13 Underkategori 4 KASNEK NORSK HJEMMEBRYGG
 Dommer (navn) KJETIL KARBØ

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

FUUXY AROMA, SPEKULAT, GLET

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13

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

LYS, BRUKE KORT SKUM, OKAS
GUL

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

SMAKER GÅRDBRUK, FØYK

EUORAT I POSITIV RETNING MED LUFTING - SAISONBÆLG

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

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

FU FYLDE, GODT KARBONERT

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

SPECIAL ØL - FALUK UTENFOR VÅR DEFINISJON AV HJEMMEBRYGG
OG DERVED UANSKELIG Ø JORDEK.

Totalpoeng (50 = max) 26

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 7352
 Konkurransklasse SPECIALØL Underkategori 139 KL NORIK HJEMMEBRYGG
 Dommer (navn) OSVIND WINDING - STAUSTEN
 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

7 /12

FENOLSK, ESTER M/ SITRUS/APPELSIN
STALPNE, NOE HUMLE, "MASSE SOM SKJER"
URTER / EINER

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /13

STRÅGUL, SLØRET, LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

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

9

MIDDELS MALISØDME
LITT FUNKY OG UBESTEMMELIG
NOE BITTER ETTERSMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /15

MIDDELS FYLDE, KRAFTIG KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

FALLER KANALJE NOE UTENFOR
TYFDEE, MÅN ET HÆLT ON ØL

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

Poengguide

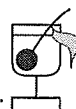
Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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



Partyman