

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: 5 & 9 Mørk ale
 Klasse, runde: Finale
 Dato: 2017.04.06
 Sted: GRONLAND

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
002766	34	32	31		97	
003236	41	41	41		123	
005092	38	39	36		113	
004008	37	39	37		113	
006386	31	31	30		92	
005794	42	41	40		123	
008472	42	42	40		124	Vinner!
002429	38	40	39		117	

Dommer 1: HENNING NILSSEN

Dommer 2: ANDRÉ FLÅTSUND

Dommer 3: LARS-ERIK OWE

Dommer 4: _____

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 002766
Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 5E
Dommer (navn) Henning S Nilssen
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Medium malt, svak alkohol, noe karamellpreg

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
klar, dyp kobber, god skumfasthet - offwhite kremet skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Medium malt, noe ristet preg, lang bitter- ettersmak, medium maltsødme, alkohol preg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
svak til medium CO₂, medium kropp

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Godt øl, men virker noe alkoholsterkt, samt et høyere bitterpreg enn type definisjon tilsier

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/hedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse

NM 2017

Bryggets kode

002766

Konkurranseklasse

MØRK ALE

Underkategori

5E

Dommer (navn)

ANDRÉ FLÅTSUND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

ENDEL MALTAROMA AV BRØD/RØSTA/ALKOHOL
LITE HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

KLAR, FIK FARGE, MIDDELS KREMET SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

MYE SMAK AV MALT. ENDEL RØSTET SMAK
VARMENDE
LANG ETTERSMAK AV BITTERHET OG RØSTET.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

MIDDELS KROPP, VARMENDE, MEDIUM KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LITT MYE ALKOHOLPREG, LITT MYE
RØSTA MALTSMAK I HENHOLD TIL TYPE

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, 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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 002766
 Konkurransklasse 5 Mørk Ale Underkategori 5E Scotch ale
 Dommer (navn) LARS-ERIK ØWE

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 aromær

7 /12

Malt, litt gjærsmag, noe gressaktig humle.
 Satt malt - lett ristet. Liker "mørkere" en
 forventet. Alkoholfylthet.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

I mørkere enden av skalaen, mørk holder
 Tett skum - litt, lett tåket. Bra skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20

Lalvis. Mørk ristet malt. Vinher stent. Noe
 fruktig / blomstret. Mye ristet malt i forhold
 til stilen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Svæpende (litt) og litt varmende. Fint CO₂ nivå
 (i overkant - ikke ok).

Drikbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Greit øl, men det virker for stent og
 litt for mørkt / ristet for stilen. Gjærsmaget
 er også noe ukledig. Vurder litt mindre
 ristet malt og jobb m. gjæringen.

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 003236

Konkurranseklasse Mørk Ale Underkategori 5C

Dommer (navn) Henning S. Nilssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Ok

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Swak malt, ristet brød, noe preg av plomme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klar, offwhite kremet skum, mørk kobber farge

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

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

Swak til medium malt, karakter av plomme
noe vinøs

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

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

lett kropp, svak CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

lett-drikkelig og god øl

Totalpoeng (50 = max) 41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 00 32 36

Konkurranseklasse MØRK ALE Underkategori 5C

Dommer (navn) ANDRÉ FLÅT SUND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

MIDDELS AROMA SJOKOLADE, KJEKS.
HINT AV FRUKTIGE ESTERE

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

MØRK KOBBER, KLAR, SVAKT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

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

MALTSMAK MIDDELS, RISTET,
LITTFRUKTIG.

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

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

LETT KROPP, LAV KULSYRE INNHOLD

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

BALANSERT OG GOD ØL

Totalpoeng (50 = max) 41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 003236
 Konkurransklasse 5 Mørk ale Underkategori 5C Eng. dark mild
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: oh

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Fin maltaroma, typisk 'mild' kont i luften 9/₁₂
Dreventmalt, men mest preg av mellommørkt malt
Sjokolade, litt kaffe & biff. Ingen humle. Noe frukt?

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørke bobler, klar. Lite tynt skum. 3/₃

Smak (i forhold til øltypen)

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

Litt askeaktig dreventmalt. Svakt såpeauslag. 16/₂₀
Relativ tyngsøkt i smaken. Noe grøn paprika /
chilli. Kont maltettersmak. Bra.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Lett kropp. Fin karbonering - de trenger ikke 5/₁₅
mer.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et bra øl. Kanskje litt brent for å være 8/₁₀
perfekt. Hadde gjort seg fra castex (m. sparkler).
Forsøtt å brygge mild!

Totalpoeng (50 = max)

41/₅₀

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 005092

Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 5A

Dommer (navn) Hennings Nilssen

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 aromer

Medium malt, tøffe/karamell preg, noe acetaldehyd

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Klar, mørke kopper, luftig offwhite skum, god skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Medium malt, bra balanse, smak gjenspeiler aroma fruktig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Medium kropp og CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl med sørpreg, noe høy fruktighet.
Pass på gjærhelse og gjæringsstemperatur

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 00 50 92

Konkurranseklasse MØRK ALE 5 Underkategori 5A

Dommer (navn) ANDRE FLÅTSUND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MIDDELS MALT AROMA, KARAMELL
HINT AV ESTERE I FRUKTIG

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

LETT TÅKETE, MØRK KOBBER, MIDDELS KREMET
SKUM.

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

MIDDELS MALT, BALANSERT, GOD FYLDEIG
ETTERSMÅK, MIDDELS BITTERHET
FRUKTIG

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

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

MIDDELS KROPP/KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GOD ØL. VELDIG MYE FRUKTIG SMÅK
I FORHOLD TIL MALT ETTER TYPERIKTIGHET,
ME N GIR ØLET KARAKTER.
LITT STRENGERE DØMMING I FINALEN FOR
LETTERE Å SKILLE ØLA.

Totalpoeng (50 = max) 39 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 005092
 Konkurransklasse 5 Mørk ale Underkategori 5A Eng. brown ale
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWÉ

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 aromær

11 /12

Fruktig maltlukst - flott! Plomme / sviske. Hint av smør (hvedelig mengde). Rund maltlukst. - litt svak svake.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Disig, mørk bobler. Svakt skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, etter smak og andre smaks karakteristikk

13 /20

Fruktig gjæringsdominert litt for mye. Tropisk / kuttet frukt. Litt skuffende. Litt smør. Noe kaffe. Svakt karamell. Moderat mørk malt i balanse.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Litt varmende og snøpende. Fin CO₂ nivå. Noe alkoholisk.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Fantastisk aroma, men smaken har følger i luge opp. Trolig et gjæringsproblem. Oppskriften virker bra.

Totalpoeng (50 = max)

36 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 004008
Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 5B
Dommer (navn) Henning S. Nilssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Medium malt, medium humle aroma, noe karamell
noe alkohol

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Mørk kobber, klar, luftig skum, god skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Kraftig maltsmak og markant bitterhet som henger
lenge, noe alkohol

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Medium kropp, litt kort munnfølelse, medium til høy CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl, noe ubalanse mellom malt og bitterhet

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 004008
 Konkurransklasse 5 MØRK ALE Underkategori 5B
 Dommer (navn) ANDRÉ FLÅTSUND
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
MIDDELS HUMLEAROMA AV AMERIKANSK HUMLE
MIDDELS MALTAROMA TOFFEE/KARAMELL

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
KLAR, MØRK KOBBER, MIDDELS SKUM FASTHET

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaksmerker
MIDDELS MALTSMAK, NOE RISTET ISMAK OG ETTERSMAK
NOE STERKSMAK AV BITTERHET OG HUMLE

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

Drikbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drikbarhet og gi forslag til forbedringer
LITT MYE DOMINERT AV HUMLE/BITTERHET
I FORHOLD TIL MALT SMAK.

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/hedoming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 00 4008
 Konkurransklasse 5 Mørk ale Underkategori 5B Am. brown ale
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE

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 aromær

C-humle sitrus, citronella. Malt bak humler.
 Spokolade / lett ristet brød. Svak karamell.
 Malten kommer fram etter kvend.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Klar, nepuh bobber. Tett varig skum.

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Malt & humle. Lang bitter humlepreg
 ettersmak. Humlen dominerer. Virker som det er
 en del brennmalt også. Litt alkoholpreg.
 Kaffe?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Lett sverpende munnfølelse. Fin CO₂
 Middels kropp. Veldig svak varmende.

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Da har tatt godt i mod humlen, mens
 malten kommer i bakhand. Etter stilen bør
 det være mer balanse. type-definisjonen.
 Bra øl. For deltagelse i 5B ville jeg redusert
 humlemengden.

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 gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 006386

Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 5G

Dommer (navn) Henning S. Nilssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Ole

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig, medium malt, "uingummi", noe vings

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klar, brun til mørk kobber farge, lysebrunt skum
god skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Kraftig malt, markant bitterhet i ettersmak,
markant alkohol preg

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

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

Medium kropp, varmende alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ok øl, men alkohol preget og bitterheten trekker
ned

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 006386
Konkurranseklasse 5 MØRK LAGER Underkategori 5G
Dommer (navn) ANDRE FLÅTSUND

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 aromær

VINØS, MIDDELS MALT AROMA, SVAK ALKOHOL PREG

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

KLAR, MØRK KOBBER, MEDIUM SKUMFASTHET

Smak (i forhold til øltypen)

11 /20

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

MIDDELS MALTSMAK, MALTSØDME
SVAK HUMLESMAK, HØY BITTERHET
ENDEL ALKOHOL PREG, NOE VINØS,
HINT AV RISTET SMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

MEDIUM KROPP /KARBONERING, VARMENDE

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LITT MYE ALKOHOL PREG OG BITTERHET I
FORHOLD TIL MALT SØDME

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 00 63 86
 Konkurransklasse 5 Mørk ale Underkategori 5G Old ale
 Dommer (navn) Law-Erik Owe

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 aromær

Malt, lett fruktig. Anonyms i luften.
 Karamell/sirup. Litt preg av ristet brød.
 Kunne hatt en anelse mer frukt. Kaffe.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Brun - med rødskjær, disig. Tett varig skum.

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Alkoholpreg. Ristet malt. Svakt sjokolade.
 Karamell i ettersmak. En del gjærestene.
 Ganske bitter for stilen.

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

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

Varmende, skilende alkoholpreg. Tykk.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Her er alkoholpreget ganske skjemende og det ødelegger for drikkbarheten. Forøvrig er det i overkant mye gjærpreg. Oppskriften virker bra ellers. Pass på gjæringen.

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 005794

Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 5F + 13C

Dommer (navn) Henning S. Nilssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Tydelig preg av eik, noe alkohol/whiskey

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

Klar/disig, lysebrunt luftig skum, god skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Kraftig preg av eik, middels til kraftig malt, alkohol preg
svakt til medium bitterhet,

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

Fyldig, medium CO₂, varmende, noe astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 9 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt og spennende øl!

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 00 5 7 94
 Konkurransklasse 5 MØRK ALE Underkategori 13C + 5F
 Dommer (navn) ANDRE FLÅTSUND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MYE LUKT AV EIK, SVAK MALTAROMA / HUMLE
WHISKEY SMÅK.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

MØRK KOBBERFARGE, LETT TÅKETE, LETT SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

17 /20

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

KRAFTIG MALT SMÅK. BALANSERT EIKESMÅK,
MIDDELS MALT SØDME I BITTERHET
L AVG ETTERSMAK AV EIK OG MALT SØDME
ENDEL ALKOHOL PREG

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

MIDDELS KROPP / KARBONERING, VARMENDE
NOE ASTRINGENS PÅ EIKESHIPS

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GOD ØL, BRA BALANSE MED EIK / WHISKEY.
LITT MYE ALKOHOL SMÅK

Totalpoeng (50 = max)

41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 00
 Konkurransklasse 5 Mørk ale / 13C Underkategori 13C Tvebignet - 5F Scotch
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE Eik + Whisky stærk ale

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

10 /12

Eik! Whisky! Litt røkt - men dempet. Søtlig malt
bal. Tømt fullt - swisher. Svakt malt.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lettl disig, mørk bobler. Lite skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20

Søt. Ganske kraftig alkoholsmak. Vanilje - eik.
Tydelig whiskypreg. Søte maltsmak, men de er
stukt bal whisky & eik. Mangler litt malt?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Varmende og lett smagende. Rel. fyldig.
Litt mye CO₂.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Juba et øl å drikke mye av, men masse
fine smaker. Litt kraftig alkoholpreg. Passer / litt mye
mengde eik & whisky - bra! Koseøl
Kanskje du kunne prøve å redusere alkoholpreget
litt neste gang?

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 008472
Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 9A
Dommer (navn) Henning S. Nilssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Kraftig malt, rosin, uinøst alkohol preg, brød

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Klar-krystallklar, ingen skumdannelse

Smak (i forhold til øltypen)

18 /20

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

Kraftig maltsmak, høy reitsødme, ristet brød
bitterheten henger lenge i ettersmak, rosin

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Kraftig kropp, varmende, lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt øl!

Totalpoeng (50 = max)

42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 008472

Konkurranseklasse 5 MØRK ALE Underkategori 9A

Dommer (navn) ANDRÉ FLÅTSUND

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

KRAFTIG MALT AROMA, VINØS, FRUKTIG, ROSIN/IGLØGG

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

KRYSTAL KLAR, BRUNSORT, LAV SKUMFASTHET

Smak (i forhold til øltypen) 17 /20

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

KRAFTIG MALTSMAK, KARAKTER AV KJEKS, KOMPLEKS, VINØS ALKOHOLPREGET, LITE ESTERE AV TØRKET FRUKT, NØE ROSIN.

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

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

FYLDIG KROPP, VARMENDE ALKOHOLPREG, LAV KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GOD ØL, LITT MYE ALKOHOLPREG I FORHOLD TIL SMAK AV FRUKT ESTERE

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 008472
 Konkurransklasse 9 Stenke øl Underkategori 9A Eng. barleywine
 Dommer (navn) Las-Erich Owe

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

Mørk sherry - rom. Rosin, nesten gløggaktig
kydder. "Lukter søtt" Sjokolade & lett ristet malt
Kompleks. Lite alkohol. 10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

uten skum. Mørk rødbrun (litt for mørk).
Krystallklar 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Søt, en del alkoholpreg. Mørk sødhet. Litt
bruntmalt. Sjokolade + vaniljer. 15 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Tynn munnfølelse. Varmende. Litt svøpende.
Lite CO₂ (varse). 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et komplekst & sterkt øl. I overkant
alkoholpreget og varmende. Savner litt det
førhet fruit / søsle-aktige preget. Kanskje det
trenger litt mer lagring. 7 /10

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 002429

Konkurranseklasse Mørk ale Underkategori 9B

Dommer (navn) Henning S. Nilssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Medium malt, vinøst alkoholpreg

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Mørk rødt, svak skumdannelse, krystallklar

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Medium malt, tydelig alkoholpreg, markant bitterhet

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

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

Varmende, virker noe tynn på munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl, men burde hatt noe høyere maltpreg for å skape bedre balanse i forhold til alkohol,

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 002429

Konkurranseklasse 5 MØRK ALE Underkategori 9B

Dommer (navn) ANDRÉ FLÅTSUND

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 aromær

MYE AROMA AV MALT/HUMLE
LITT ALKOHOL / FRUKT ESTERE 9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

KLAR, KOBBER FARGET, MIDDLELS SKUM 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

SØT, HØY BITTERHET, MYE ALKOHOLSMAK
SMAK AV MALT/HUMLE MIDDLELS PLUSS 17 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

MIDDLELS KROPP/KARBONERING, VARMENDE
ALKOHOLPREG. 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LITT LITE MALT PREG I FORHOLD TIL ALKOHOL.
LITT LAV HUMLE PREG
EN VANSKELIG ØL Å LAGE DA KORT LAGRING
FØRER TIL MYE ALKOHOLSMAK, OG LANG LAGRING
DEMPER HUMLE, KAN HJELPE MED TØRRHUMLING 7 /10

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 002429
 Konkurransklasse 9 Sterke øl Underkategori 9B Øl. barley wine
 Dommer (navn) Law-Erik OWE

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: oh

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Humle, sitrus - mest sitron. Krydret humle også?
 Sott, havannell, maltalighet. Noe fruktighet.
 Kunne hatt litt mer humlearoma.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lett disig røvfargel. Tett skum. Varig.
 Klar

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

En del alkohol. Varmende, ikke spesielt
 bitter ettersmak. Sott - moderat humlesmak. Svakt
 lakrispreg. Kunne hatt litt mer malt. Litt
 mye alkoholpreg.

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

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

lett varmende. Fin karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Det er et bra øl, men det mangler både
 humle & malt. Bitterheten kunne også være
 høyere.

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>