

F1

FLIGHTSKJEMA

Konkurransen: NM- 2017

Klasse: 6B Amerikansk IPA

Dato: 30.03.2017

Sted: Bodø

Deltaker	D 1	D 2	D 3	D 4	SUM	RANG
					0	
5787	32	29	33		31,3	
503	35	30	32		32,3	
3798	30	21	21		24,0	
2684	35	34	32		33,7	
9116	34	36	34		34,7	
6958	38	33	34		35,0	
9734	35	35	35		35,0	Finale
1941	36	37	39		37,3	Finale
6838	35	31	34		33,3	
					0,0	
					0,0	
					0,0	
					0,0	
					0,0	
					0,0	
					0,0	
					0,0	

Dommernes navn:

Dommer 1: Kristoffer Seivåg

Dommer 2: Erlend Hansen

Dommer 3: Svein Erik Moholt

Dommer 1:



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5787

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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

Fruktig og humlet, ananas, grapefrukt, fersken
Litt karamell, furu, Balansert

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Klar, kobber, Lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

Nokså søt, en del karamell, grapefrukt, sitron
noe gressaktig humlesmak i avslutningen
Lett humlesmak og bitterhet.

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

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

Medium kropp, svak karbonering, kremethet

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lett drikkelig. Nokså fruktig. aroma. Smaken har for
lite humlepreg. Lav karbonering

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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5787.

Konkurranseklasse IPA 6B Underkategori _____

Dommer (navn) Ørland Hansen

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

Sitrus, tropisk frukt.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

lys gulbrun, nesten helt klar.

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

lav bitterhet, veldig fruktig (syrlig), men søtlig.

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

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

tynnkropp, oljete munnfølelse.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Meget lett drikkelig men noe svak/tynn ift. øltype, ikke ~~topp~~ helt innfor ift. type.

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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 5787

Konkurranseklasse IPA 6B Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Motvoll

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
Middels humle, sitrus-sjøn,
↳ litt lite

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Rovfarget, litt lite

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
Noe borsmell, bløtt søt, middels (litt lite)
humlebitte, medium kropp

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Medium kropp, og karbonering (litt for)

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
God, kanskje litt vel søt,
kunne hatt mer humlearoma

Totalpoeng (50 = max) 38 ~~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



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 503

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Forsiktig karamell, fersken, furu. Noe acetone.
Lett til middels humlepreg

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Klar, lys kobber. Lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Lett maltpreg. Gryn, furu, grapefrukt, gress.
Middels humlesmak og bitterhet. Litt bær

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

medium kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lett drikkelig og balansert. Noe lett aroma og smak

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



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 503

Konkurranseklasse 6B IPA Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Molist

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

Litt svak blomlesroma, tropisk frukt, noe fruktstere

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

ros, klar, fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Litt søt, bitterheten overdekker hundlesmaken - stor grad, svak boremell

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

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

Medellur kropp, litt lite CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

- Bitterheten preger den for mye
- Mer blomlesroma og smake

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 503

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B

Dommer (navn) Erkend Hansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

svak fruktig sitrusaroma i foranl. like humlearoma.
noestikkende aroma av løsemiddel/acetone

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

lys gul/kobberfarget. holdbart skum.

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Setlig, karamell. god balanse mlt. bitterhet, men ^{noe} lite
humlearoma.

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

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

medium kropp og fylde, noe oljet munnfølelse.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

god drikkbarhet, mangler litt aromahumle (friskhet/synlighet)

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 3798

Konkurranseklasse 6 IPA Underkategori _____

Dommer (navn) S.E. Molund

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
Frau aroma, som totaldominere inntrykket
Veldig fruktig

Utseende (i forhold til øltypen)

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

1 /3
Lett gult, helt boblete, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

9 /20
Smaken oppr frau. Skarp bitterhet
Gumm-smak, stinging

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5
Høy karbonering, medium kropp

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10
Lite dultstøbt, feil med
gjæring? Feil syne

Totalpoeng (50 = max)

21 /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 3798

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B

Dommer (navn) Erland Hansen

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

Kraftig aroma av løsemiddel, ~~er~~ syrlig, svovel- (avtar etterhvert)
fruktig aroma.

5 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

for lys, veldig tåkete.

1 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

ingen humle aroma, sur/stikkende smak.
gri balanse mellom sødme, ~~ma~~ og (svak) maltpreg.

9 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

tynn kropp, stikkende. Astringent.

2 /5

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

Utenfor type. ikke spesielt drikkbart.
Sjekk gjæringsforhold (temp., mengde o.l.)

4 /10

Totalpoeng (50 = max)

21 /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



Konkurransen NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 3798

Konkurransklasse IPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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

Fruktig. Ananas, fersken, tørt høy. Noe alkohol. Lime
Savner litt karamell og furu.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Uklar gul, Medium skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Fruktig. Ananas, aprikos, tørt høy. Litt gressaktig humle
i avslutningen. Litt tørr.
Middels humlesmak. Litt bitterhet

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

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

~~medium~~ karbonering og kropp
medium til høy ↑

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lettdrikkelig og nok så fruktig. Savner litt mer maltpreg
Bommer litt på utseende. Ikke bitter nok.
Typisk NEIPA og derfor ikke helt typisk.

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2684

Konkurranseklasse IPA 6B Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Moholt

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

Svak malt og koromell, lov/middels
humle, grapefuldt, lime

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Kobberfarget, blek, oli skum, lov/middels

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Lett rødt, svak koromell, for lite humle
blor bitter.

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

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

Lett munn, medium korvoneing

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

- Litt for tynt preg. Mer
humlearoma og smak

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2684

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B

Dommer (navn) Erlend Hansen

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

(Svak) fruktig aroma (tropisk), svak svovel/teosemidøle aroma (fenol)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Kobberfarget, nesten helt klar. holdbart skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

god balanse, noe kross (brent) smak av humle, fruktig, mangler litt humle (aroma).

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

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

middels til svak kropp, litt alkoholpreg.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

drikkbar, sjekk gjæringsforhold (temperatur o.l.).

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 2684

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L Seivåg

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 fylling. Ellers ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7.5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Pussig vgressaktig. Untet, furu, litt karamell.
Middels humlearoma.

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Klar mørk kobber. Lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Middels humlesmak og bitterhet.
Furu, grapearoma, litt karamell. Litt tørr

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Middels kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra drikkbarhet. Noe noter i aroma, men ellers
grei. Kan gjerne ha mer humlepreg og bitterhet.

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/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 9116

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B

Dommer (navn) Enlend Hemsen

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

svak, fruktig aroma. sitrus. ingen maltaroma, lite humlearoma.
litt glaster, aceton.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lys kobber farget, nesten helt klar. bra skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

fruktig, grapefrukt, noe alkoholpreg men bra balansert. →
malt/sedve/bitterhet. mangler litt aromahumle.

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

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

noe høy karbonering. middels kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

godt øl, innenfor type. Litt "kjedelig"?
mangler humlepreg.

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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9116

Konkurranseklasse IPA Underkategori 66

Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Ok

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Grapefrukt, karamell. Litt acetanpreg. Furu, korn.
Middels humlepreg. Litt ubalansert

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

klar kopper, middels skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Fruktig. Grapefrukt, aprikos før gressaktig humle, furu
avslutter. Middels til kraftig humlesmak og bitterhet

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

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

middels karbonering og kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Noen toner i aroma ellers fin og balansert smake.
Løst drikkbarhet og humlepreg

Totalpoeng (50 = max) 34 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9116

Konkurranseklasse 6B IPA Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Moholt

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

Løv/middels humle, noe bærsmell,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klar, stort skum, rødfarget

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

Kort bærsmellaktig, noe smak av pløster, lett søt, med bitterhet en hundt

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

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

Med. kropp, ok CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ganske god, men mangler litt blindefusket

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 6958

Konkurranseklasse 6B IPA Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Moholt

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

Noe malt, middels humle, grapefull, 9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Maltgul, helt fohete, lite skum 1 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Meget tøn, ganske bitter, lite bærsmell 12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Mid kropp og CO² 5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

- Litt dominerende bitterhet
- Litt mer sødme hadde
gjort den mer balansert. 8 /10

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/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 6958

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B

Dommer (navn) Erlend Hansen

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

God aroma av tropisk frukt, litt maltaroma, svak humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

lys gul/kobber, grunseete, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 ~~10~~ /20

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

Skarp bitterhet og syrlighet, mangler maltsmak og sødme. Bitterhet og ~~syrlighet~~ syrlighet dominerer. Jordsmak/gress. Bitter ettersmak. lite humlepreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) ~~11~~ 4/15

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

Tørr, skarp.

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

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dårlig balanse, god men godt førsteinntrykk av aroma/frukt. Mangler sødme, farge og maltfylde.

Totalpoeng (50 = max) 33 /50

Poengguide

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

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

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/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 6958

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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

Fruktig. Ananas, fersken, gress, tøft høy, furu.
Mangler litt karamell

9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Uklar rav. Medium skum

1 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Fruktig med solid humlepreg mot avslutningen. Tørr.
Nøe best. ~~Malt~~ kraftig humlesmak og bitterhet
Savner litt maltpreg

15 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium kropp og karbonering

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Svakt fruktig, men har solid bitterhet og humlepreg
Savner noe karamell sødme for å balansere det helt ut
Solid IPA

8 /10

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>

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 9734

Konkurranseklasse 6B IPA Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Mølvik

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

Midtels frugte, midtels brenke, intonas og
propefrukt,

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Gul, uklor, ok skum (høyt)

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

karbonert øst, kraftig humlebitte,

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

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

Med kropp, og CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Relativt best, vel øst

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 9734

Konkurranseklasse LPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg

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

Fruktig. Grapefrukt, ananas, gress. Litt hopplis. Tørt høy
Sauer litt karamell.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Uklar lys oransje. Lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Fruktig, grapefrukt, fersken, ananas for kraftig gressaktig
humlepreg i slutten. Kraftig bitterhet. Tørr
Sauer noe karamell. Litt ubalansert

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

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

medium til kraftig kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Både fruktig og godt humlepreg og bitterhet
Sauer noe maltpreg for å balansere mer

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.





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9734
 Konkurransklasse IPA Underkategori 6B
 Dommer (navn) Erlend Hansen

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 ^{svak}

tropisk frukt, noe gress/svovelaktig aroma.
ingen maltaroma

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

gul, grunnset.

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

litt skarp bitterhet, lite humlearoma. ettersmak preget
av bitterhet + litt maltsoadme.
gode balanse.

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

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

middels kropp, middels karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

godt drikkbart, noe skarp.

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/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 1941

Konkurranseklasse GD IPA Underkategori _____

Dommer (navn) S. E. Moholt

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: celi

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Noe malt og humlemell, middels humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Lett fôrte, roo, og skum

Smak (i forhold til øltypen) 13/20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
Middels humle og bitterhet, lett søt, grapefrukt

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

Kommenter kropp, karbonering, varierende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Med kropp og CO²

Drikkbarhet og generell vurdering 8/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
- Enda mer aroma
- Ganske balansert

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/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 1941

Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B

Dommer (navn) Erlend Hemsøen

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

tropisk frukt, svak søtlig aroma (Banen/diacetyl?)
ingen maltaroma.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lys rødbrun farge, nesten klar.

Smak (i forhold til øltypen) (litt svak) 15 /20

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

litt "tynn", god balanse med maltsødme og bitterhet.
middels humlepreg. fruktig ettersmak.

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

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

medium kropp og karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

god balanse, godt drikkbart, ingen "feil" men litt.
kjevelig og tynn

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 1941

Konkurranseklasse LPA Underkategori 6b

Dommer (navn) Kristoffer L Seivåg

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) 70 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Litt søppelsøkk/plast først. Grapefrukt, furu, gress.
Litt karamell. Middels humlepreg

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

klar bronse. Medium skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Furu, karamell, grapefrukt. Middels til kraftig humlesmak
og bitterhet. Gress i avslutning. Litt bisk.

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

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

Medium kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet med solid humlepreg.
Noen toner i aromaen skaper ubalanse

Totalpoeng (50 = max) 36 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 6838

Konkurranseklasse _____ Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: 6 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

Lite malt, myk og pløst, middels humle,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klar, rød, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

Noe sødme og honnøll, lav/middels humlesmak,

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

Noe unødv. i storfus som tok seg litt

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.
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 10838
Konkurranseklasse IPA Underkategori 6B
Dommer (navn) Erlend Hansen

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

preg av srovel/mærk, noe fruktig. Veldig lite maltaroma.
hjelte

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Klar, forlyst (kobberfarget)

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20

emmen setsmak, gjei bitterhet og humlearoma.
Bitter ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

middele kropp, noe høy karbonering og litt alkoholpreg.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Gjeit øl, men aromaen trekker ned førsteinntrykket
(gjæringsproblem?)

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) 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 6838
 Konkurransklasse IPA Underkategori 6b
 Dommer (navn) Kristoffer L. Seivåg
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

kjellerpreg. Fruktig. Grapefrukt, furu, fersken. Litt våt papp.
Middels humlepreg. Lite maltpreg.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

klar rav. middels skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Urteaktig humlepreg. Noe tropisk frukt, fersken, ananas.
Kraftig humlepreg - Middels til kraftig bitterhet.
Lite malthødem/karamell

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

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

Medium kropp. Astringens. Middels karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Noe utoner i aroma, men ellers fruktig og humlet.
Mangler noe malthødem i aroma og smak for bedre balanse
Solid humlepreg

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)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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

