



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 3259

Konkurranseklasse IPA Finale Underkategori _____

Dommer (navn) Holmøll

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Gjør i koppen

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Svak malt, høy/middels humle, citrus
lite baramell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Duv, klar, et skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
lett søtt, middels kraftig humle og
bitterhet, lite malt

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Medium kropp og CO₂ → litt bitt

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Mer humlearoma
Fint balansert

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>

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 3259

Konkurranseklasse IPA - Fivale Underkategori 6B

Dommer (navn) Johan Johansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: gjær, kaskelaks

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak malteroma, ingen kaskelaks
noe under middels humleoma, sitrus, drifhus bitterhet

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Røt farget, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 17 /20

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

Svak maltsmak, bra, ingen kaskelaks
Middels humlesmak og bitterhet, noe sødme i anlegget, lang
ren ettersmak,
antydning til søpeaktig humlesmak

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

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

Middels fylde og karbonering, litt astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Meget godt øl, trenger litt justering for å bli typeriktig: litt mer
maltpreg med kaskelaks

Godt håndtverk!

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/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 3259
 Konkurransklasse IPA Finale 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. Litt gjør i tuten

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

Fruktig humlepreg. Grapefrukt, fersken, litt fersk gress
Fraværende til svak maltpreg. Middels til kraftig humlearoma

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

Lett falket mørk rav. Medium skum

Smak (i forhold til øltypen) 17 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Middels til kraftig humlesmak og bitterhet.
Fruktig humle, tropisk frukt, gress, litt fersk
Svakt maltpreg. Noe karamell. Tørr avslutning

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

Lett til middels kropp - middels til høy karbonering

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

God drikkbarhet der den fruktige humlen er tydelig
gjennom hele ølet. Lager vsmåer, men kunne hatt
litt mer maltpreg for å balansere humlen.
Isid IPA med fin varig bitterhet

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.
 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 1041

Konkurranseklasse IPA Finale Underkategori _____

Dommer (navn) Per Holm

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 malt humle, lite malt, 9/12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

ROU, lett fete, ok skum 3/3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Svak karamell, lett søt, middels kraftig humlebitter og smak 14/20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium kropp og CO₂ → umten 4/5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Fin balansert, kunne hatt enda mer bitterhet 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.
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 - Finale Underkategori 6B

Dommer (navn) Johan Johansen

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

svak maltaroma, ingen kararell, middels hvitearoma, sitrus, tropisk frukt, fenolsk-preg i pløster

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

kobber, uklar (siste glasset fra flasken) og løs skumbesett

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Mer en svak maltsmak, hint av kararell, middels hvitearoma og bitterhet. Bærsmak fra fenoler

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

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

unders middels kropp og karbonering, antydning til astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Uten gasprofil trekkes ned, trenger tydeligere maltprofil i utype beskrivelse

Totalpoeng (50 = max) 36 /50

Poengguide

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

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

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

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 1941
 Konkurransklasse IPA Finale 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) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Litt fenolsk. Plast og bensin. Middels humlearoma av tropisk frukt, fersk og sørsø.
Lett til middels maltpreg av karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Lett farget mørk rav. Medium skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Middels til kraftig humlesmak av grapefrukt, fersk, fersk og grønn i en tørt avslutning
Litt alkoholpreg i slutten. Middels bitterhet
Svakt til middels malt av bred og karamell

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

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

Lett til middels kropp. ~~og~~ karbonering er middels til høy

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet, men blir litt ubalansert av noen utoner. For øvrig fin fruktighet

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 6362

Konkurranseklasse IPA - Finale Underkategori 6B

Dommer (navn) Jan Johansen

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

Svak maltaroma, noe korall
Middels humlearoma, sitrus tropisk frukt?
Litt drivst- bilde, antydning til drivstøl

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Raukaget, drisig fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Søt i ansleget, noe over svak malt smak, med innslag av korall
Middels humlearoma og bitterhet

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

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

Middels tykkelse, og karbonering, noe alkoholpreg,

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt søt for stilen, noen noter fra gjæringen driller litt ned

Totalpoeng (50 = max) 38 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 6362

Konkurranseklasse IPA Finaler 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 humlearoma med ferden, grapefrukt, gress
svakt maltpreg og midlelebb til kraftig humlepreg, karamell.
Hint av diacetyl

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Lett tåket menk rav, medium skum

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

Middels til kraftig humle smak og bitterhet.
Grapefrukt, ferden, furu og litt gress i en tørt avslutning
svakt maltpreg av brød og hint av karamell

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Medium kropp og middels til høy karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet med tydelig humlepreg og fruktighet.
Kunne hatt mer maltpreg. For øvrig

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 6362

Konkurranseklasse IPA Fingale Underkategori _____

Dommer (navn) 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) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Lao/middels humle (grosefukt)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Bra, lett farge, bra skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
Noe søt ← L lett søt, lett/middels humlebiter
lite malt

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 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
God, ønsker mer humle
i aroma og smak

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>

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

Konkurranseklasse _____ Underkategori _____

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kroftig humle, lite malt, spær

Utseende (i forhold til øltypen) 0 /3

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

Gylden gul og såkele, ikke skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Søslip, "kroftig" bitter og hundermol

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 21 /5

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

Medium kropp, lite CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

*Litt unota i aroma
lite maltpreg*

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 9734

Konkurranseklasse IPA Finale 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: _____

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Litt fenolisk. Middels humlepreg med sitrusfrukt. Furu og gress
Fraværende til svakt maltpreg.
Hint av asparges

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Uklar lys orange. Lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

kraftig humlesmak og bitterhet. Mye furu, grapefrukt
og gress i en tørr avslutning
Fraværende maltpreg

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

God drikkbarhet, men kunne trengt mer malt for
å balansere ut all humlen.
Fin varig 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/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
 Konkurransklasse IPA - Finale Underkategori 6B
 Dommer (navn) Johan Johansen
 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) 2 / 12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

svak maltaroma, ingen korallaroma
under middels maltaroma, sitrus, grapefrukt.
berds preg: brett/kremete

Utseende (i forhold til øltypen) 1 / 3

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

mørk gylden, klar, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 / 20

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

svak maltsmak, over middels hovesmak og bitterhet

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

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

medium fylde, karbonering, suropete

Drikkbarhet og generell vurdering 6 / 10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ubalansert i stil, trenger korallpreg
berds preg trekkes ned

Totalpoeng (50 = max) 32 / 50

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
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 7450

Konkurranseklasse IPA - Fihale Underkategori 13A base 6B

Dommer (navn) Johan Johnsen

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

svak maltaroma, ingen koranell, under middelhumbleroma, hvitlig

Utseende (i forhold til øltypen) 2/3

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

Rød farge, tåkete, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 12/20

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

Over svak maltsmak, litt mest søtt i ansaget, og vinnes under middels humlesmak og bitterhet. Syrlighet klar til balanse.

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

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

Middels kropp, karbonering og varmende alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 8/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

For lett humlepreg i aroma/smak og bitterhet for øltypen som IPA. Deres dog godt balansert tattet være. Syrlighet fra bær.

Meget godt øl, men burde vurderes som APA og ikke IPA

Totalpoeng (50 = max) 33/50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7450
 Konkurransklasse IPA - Finale Underkategori 13A Base: 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

tydelig preg av blåber. Litt jord og lyng.
Fraværende humlepreg.
Lett til middels maltpreg. Brødstørpe og kjeks

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Tåkete rødbrun. Lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Bærene fortsatt godt til stede, middels humlesmak og
bitterhet. Middels maltpreg, Brødstørpe og løv.
gressaktig, tørr avslutning

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

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

Medium kropp og middels til høy karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet, men bærene dominerer ølet, spesielt
i aromaer. En god øl med fin varig bitterhet, men
sarner mer IPA i denne

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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





Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 7450
 Konkurransklasse IPA Fingale Underkategori 13A - bose leB
 Dommer (navn) 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

svakt malt, lett humlearoma,
hint av blåbær

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lett farge, rødlig, fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

lett søt, lett humlesmak og bitterhet,
preg av blåbær

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 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lite bitter for øltypen,
men ivaretar blåbærens
vare smake

Totalpoeng (50 = max) 36 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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



Partyman



Dommerskjema



Konkurranse NM i hjemmebrygging 2017 Bryggets kode 1304

Konkurranseklasse IDA-Finale Underkategori 60

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: _____

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Litt preg av grønnsaker. Middels hvite preg av gress, furu
Svakt malt av røstet kaffesjokolade
Noe fender og alkohol

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

klar mørk brun - Brite holdbart skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Middels hvite preg med furu grapefrukt og gress i
en tynn avslutning. Svakt til middels preg av brent malt.
Middels bitterhet.

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

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

Medi um kropp - Lett karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet. Solid humlesmak der brent malt
legger fint i bakgrunnen, men som blir haldeet for
tydelig i henhold til typen.
Aromen har enkelte toner

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 1304

Konkurranseklasse IPA - Føle Underkategori 6D

Dommer (navn) Johan Schreiner

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

over svak malterom med middels rosthhet som har noe fenolsk innlag, svak karamellpreg under middels humle aroma, distinkt.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Sort farge, kren farget skum, klar

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

over svak maltsmak og rosthhet, noe under middels humlesmak middels bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Middels bylde, karbonering astringens, snerpete

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

For mye maltpreg og for mye rosthhet, sammen med bitterhumle gir det redusert drikkbarhet. Fenolske innlag som løse middels treller ytterligere ned.

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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 1304

Konkurranseklasse IPA Fingele Underkategori 6D

Dommer (navn) 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

Kraftig humle, meosotbiller,
sødy malt, hint av fersk
lett løsemidler

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Mørk brun, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Sødy brennmalt, lett søt
middels humle og bitterhet
lett løsemidler

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

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

Medum kropp og CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet og
godt balansert

Totalpoeng (50 = max) 36 /50

Poengguide

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

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

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

Hovedsponsor for NM i hjemmebrygging 2017 er Partyman AS.

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



Partyman