





# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 8311  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4G KÖLSCH  
 Dommer (navn) TOR VIDAR ØYA

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 liten "puff"

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lett maltaroma, svake fukkestere

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

fin farge, klar til lett tåkete

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

lett maltsmak, god balanse

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

Litt lav i karbonering, lett bønn

Drikkbart og generell vurdering 7 /10  
 Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

God drikkbart, litt lavt karboneringsnivå  
Godt øl

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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse **NM 2017** Bryggets kode 8311 440  
 Konkurransklasse **D - Lys ale** Underkategori 4G KØLLH  
 Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETO

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 MALT AROMA MED LITT BRØD, SVAKT MED HUMLE

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

STRÅGUL, LETT TÅKE, HVITT SKUM SOM BLIR LIGGENDE

**Smak** (i forhold til øltypen) 13 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

TIDELIG MALT SMALT, FIN BALANSE, SVAK FRUKTIG

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

LETT KROPP, FINT KULLSYRENIVÅ (LITT LITE I FORHOLD TIL DEFINISJON)

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MEGET GODT DRIKKBART. SKULLE GJERNE BRYGGET DENNE SELV,

**Totalpoeng** (50 = max) 37 /50

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

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

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



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 83 11  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4C KÖLSCH  
 Dommer (navn) HANS-P ETTER CARISTO PEDERSEN

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

LOFF OG SØDMIG

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

**Smak** (i forhold til øltypen) 13 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

SVAK BRØD, NOE GRØNT EPLG

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

LETT KROPP, FOR LITE KARBONERING

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GREI OG RIKTIG KÖLSCH, KUNNG BATT LITT MER ESTER  
(FRUKTIGHET)

**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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurransen **NM 2017** Bryggets kode 8311  
 Konkurransklasse **D - Lys ale** Underkategori AG Kölsch  
 Dommer (navn) Ingebjørg Wickstrøm  
 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

Brødeliktig, malt, (fukt)

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

Strågul, lett tåkete, fint skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 11 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

lett ~~for~~ maltpreg, vinas

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

lett kropp, sødmepreg

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

lett for lite karbonert

**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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9470  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4C English strong bitter  
 Dommer (navn) TOR VIDAR ØYA

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: intet å kommentere

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
pretrepende maltaroma av karamell  
lavende humleoma

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

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
fin farge, lite skum, lett tåke

**Smak** (i forhold til øltypen) 14 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk  
pretrepende maltkarakter svak humlesmak  
møligens litt lavt, bitterheten, noe lav humlesmak

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
middels kropp, lavt kullsyre følelse

**Drikkbarhet og generell vurdering** 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
Godt øl med god typeriktighet  
kunne vært litt mer humlet, spesielt i smaken

**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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9470  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4°C ENGELS STRONG BITTER  
 Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETO

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
MIDDELS MALTAROMA, SVAK HUMLEAROMA, AROMA AV BRØD OG KARAMELL

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk  
LITE HUMLESMÅK OG BITTERHET, TYDELIG MALT SMÅK MED KARAMELL OG BRØD

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

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
MEGET BRA! KUNNE HATT MER AV DEN!  
 LITT LITE HUMLE PREG

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>



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 94 70  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4C ENGØLST STRØM BITTEN  
 Dommer (navn) H-P CARISTOFFERSEN

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

SUAV AROMA AV VANILLE OG NOG KVAS

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

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

SUAV BRØN, LITE HUMLE

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

LET KRUPP

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

MANGLEN BALANSE, LITE HUMLE. NOG BISK  
KANSKJE LITT GAMMEL

**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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9470  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4C Engelsk Strong Bitter  
 Dommer (navn) Ingebjørg Wickstrøm  
 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

lav maltaroma, karamell

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

helt farget, gulden, lavt kullsyrenivå

**Smak** (i forhold til øltypen) 13 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

fin maltsmak, karamell, lite humle

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

fuldig kropp, flott karbonering, fruktig

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

**Totalpoeng** (50 = max) 37 /50

### Poengguide

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

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

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



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse	<b>NM 2017</b>	Bryggets kode	2526
Konkurranseklasse	<b>D - Lys ale</b>	Underkategori	4 I American Amber Ale
Dommer (navn)	JOR VIDAR ØYA		
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)			
<input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Cicerone <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert			

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

Kommentarer: intet å utsette

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

middels humle aroma av sitrus, fremtredende maltkarakter og karamell 9 /12

## Utseende (i forhold til øltypen)

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

fin farge, lett takete fint skum, men litt lite 2 /3

## Smak (i forhold til øltypen)

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

fremtredende humlesmak og bitterhet. Muligens noe lav smak i forhold til bitterhet. Litt lav i restsødme. 15 /20

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

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

medium kropp, noe lavt karbonering, god munnfylde  
↳ kanskje noe lav 4 /5

## Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt øl, fin på bitterhet, men noe lav i humlesmaken (smaks  
ellers god balanse. Mulingen noe tynn 7 /10

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

## Poengguide

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

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

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



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2526  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 41 AMERIKANSK AMBER  
 Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETO

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

9 /12KRAFTIG SITRUS HUMLE AROMA, LITT MALT AROMA, HARPIKS

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3KOBBER, LETT TÅKETE, SKUMMET FORSVINNER LITT FORT

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 /20TMIDDELS MALT SMAK, LITE BITTERHET OG HUMLESMÅK ETTER DEFINISJONEN  
LITE SØDME

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /15LITT TUNN

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10LITT LAV PÅ ALKOHOL? LITE BALANSE

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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2526  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 41 AM AMBER  
 Dommer (navn) HP CHRISTOFFENSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MYE FURUNÅL OG GRAPE FRUKT, NOE BRUD & KARAMELL

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 /3

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

LITE SKUM

**Smak** (i forhold til øltypen) 14 /20

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

NOE MNDRE HUMLE, NOE MALT KARAMELL

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

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

LET/MEDIUM KROPP, LITT LITE BITTER

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LITT LITT MER GODT DRUKKIBART

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>



30/3/17, klassefinale  
**Dommerskjema**



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2526  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 41 Am. Amber  
 Dommer (navn) Ingebjørg Wickstrøm  
 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

Mye maltaroma, karamell, middels humlearoma

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

Køber, klar, lite skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

fin malt og humlesmak, litt tropisk

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

tynn kropp, lite karbonert, fin bitterhet, lite sødme

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

Kanskje litt alkoholsøk?

**Totalpoeng** (50 = max) 37 /50

**Poengguide**

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

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).  
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4955  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E APA  
 Dommer (navn) TOR VIDAR ØYA

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert
Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.Kommentarer: intet å utsette

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

framtrædende humlearoma (citrus)  
svak maltkarakter av karamell.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

fin farge, OK skum, litt vete

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20

framtrædende humlesmak og bitterhet.  
Litt astringens i ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

medium kropp, OK munnfølelse, men noe sørpete (astringens) i avslutningen

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Godt øl, men trekkes for astringens

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4955  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E AM PALE ALE  
 Dommer (navn) KNOT ARNE HAUGETO

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert
Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12KRAFTIG HUMLEAROMIA (CITRUS), LITE KAKKAMELL

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3GYLDEN GUL, LETT TAKETE

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20KRAFTIG HUMLESMAK, ~~OG~~ TYDELIG BITTERHET, SVAK MALISMAK  
ASTRIGENS

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5LITT TYNN KROPP, STIKKENDE MUNN FØLELSE SOM ER RIKTIG

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10MEGET GODT DRIKKENDES APA, LITT FOR FRÆMTREDENDE ASTRIGENS

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>



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4955  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E Am PALE ALE  
 Dommer (navn) H-P CHARLSTOFFENS EN

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

9 /12GRAPEFRUKT OG LIME

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 /20GOD HUMLE MED GRAPEFRUKT OG GRAMMART, MULIG LITT ASTILIGT.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5MEDIUM KROPP, OK CO<sup>2</sup>

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10FRISK OG GOD APA, MEN HADDE VILT ENNA BEPDEL MED LITT MER HUMLE. KAN EN LITT LANG LAGNING?

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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4955  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E Am ADA  
 Dommer (navn) Ingebjørg Wickstrøm  
 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) 11 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

God deft av humle

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

Gulden, lett tåkete, lite skumfast

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

Grapefrukt, fin bitterhet i ettersmaken, karamell

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

Lite besk, mediumkropp, mye humle

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

**Totalpoeng** (50 = max) 41 /50

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

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

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



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9543  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E APA  
 Dommer (navn) TOR VIDAR ØYA

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: intet å utsette

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 7/12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

svak humlearoma, noe fruktestere

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

fin farge, lett tåkete, fint skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 14/20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Noe svak humlekarakter, noe smak maltsmak, fruktestere

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

middels kropp.

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

Tam i røke humle og maltkarakter i forhold til type  
 litt mye fruktestere.

**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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 95 43  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E AM PALE ALE  
 Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETO

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  
FRUKT ESTERE, LITE HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
CYLDENGUL, LETT TÅKE, FALLENDE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker  
LITE HUMLESMÅK, FENOLISK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
MERE SMÅK OG AROMA HUMLE

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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9543  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4E AM PALE ALE  
 Dommer (navn) H-P CHRISTOFFERSEN

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 HUMLE

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

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

SVAK HUMLE

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 2 /5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

LET KROPP

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

FRUKTIG, MEN MANGLER HUMLE FOR Å KUNNE OPP

**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/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse	<b>NM 2017</b>	Bryggets kode	<u>9543</u>
Konkurranseklasse	<b>D - Lys ale</b>	Underkategori	<u>4E Am. APA</u>
Dommer (navn)	<u>Ingebjørg Wickstrøm</u>		
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)			
<input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Cicerone <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert			

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

Kommentarer:    OK

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

Alkohol, brødteig

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

Gulden, skumfast, klar

**Smak** (i forhold til øltypen) -12 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Bask, frukt estere

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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>



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2881  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 13 D andre røykøl  
 Dommer (navn) TOR VIDAR ØYA 4 F California common  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

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

Kommentarer: intet & kommentere

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

svak røykøroma

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

ok farge, forholdsvis klar, fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

Røyksmaken mer dominerende og bringer det ut av kontekst (som er steam beer)

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

medium kropp og god munnfylde, men noe

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

Basisøl er steam beer, med såpass kraftig røyksmak ender dette opp litt i ubalanse originalen er borte.

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

### Poengguide

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

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

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



30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurransen **NM 2017** Bryggets kode 2881  
 Konkurransklasse **D - Lys ale** Underkategori B D ANDRE RØYK ØL  
 Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETO 4F CALIFORNIA COMMON

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

RØYK, SORT PEPPER, LITE MALT9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

KOBBER, KLAR, LYST SKUM3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

UBALANSERT, LITE SØDME, SVAK HUMLE10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

LETT KROPP4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VANSKELIG Å DØMME, SIDEN RØYKEN BLIR FOR FREMTREDENDE.6 /10

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

## Poengguide

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

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

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



# 30/3/17, klassefinale

## Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2881  
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 13 D ANDRE RØYKOL  
 Dommer (navn) H-P CARISTO FERGSEN 4F CALIFORNIA

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 RØYK OG MALT

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

**Smak** (i forhold til øltypen) 11 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

AV RØYK, LITE MALT, ASTRGENS BLETEN

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

LETT KROPP

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

SAVNET CALIFORNIA COMMON SOM VAR DOMINANT AV RØYK

**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>



30/3/17, klassefinale  
Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2881  
Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4F / Andre røykøl  
Dommer (navn) Ingebjørg Wickstrøm 13 D  
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

Ingen malt, røykduft

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

Kobberfarget, klar, middels kullsyre

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20  
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

Mye røyk, ~~smak~~ bitter i ettersmaken

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

Snerpende, røyksmaken sitter lenge

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

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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