

FLIGHT # 4

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen: D - LYS ACE
 Klasse, runde: 4L - Am Amber - innledende
 Dato: 28/3-77
 Sted: Grimstad

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
4829	30	32	30		92	
9007	19	21	20		60	
0937	23	25	25		73	
8005	32	33	34		99	
3580	24	20	24		68	
9372	21	20	19		60	
2558	20	23	22		65	
2526	34	33	34		101	X
4199	15	17	16		48	

Dommer 1: KNUT ARNE HAUKETO

Dommer 2: TARJEI TVERRÅEN

Dommer 3: INGEBJØRGA WIKSTROM

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4829

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) TARJON TVIRREÄN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

BRØD, INGEN TYDDELIG HUMLEAROMA

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

LET TÅKULIG, FLOTT TETT HOLBART SKUM!
LIT LYS.

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

BRA MALT SMÅK OG BITERHUT, MEN MANGLER HUMLE SMÅK

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

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

LIT HØVT KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LET DRIKKELIG OG SOM JEG IKKE HAR PROBLEM MED Å DRUKKE, MEN MANGLER HUMLE
HEGE SMÅK OG AROMA. BITERHUT EN ER BRA! ISOMMER LIT PÅ TYPERIKTIGHET

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4829

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETØ

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

8 /12

FIN MALT AROMA, TYDELG HUMLE AROMA

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

MEGET BRA SKUM, LITT LYS I FORHOLD TIL DEFINISJON

Smak (i forhold til øltypen)

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

11 /20

GOD MALT SØDME, BRA BITTERHET, FIN BALANSE

LITE TIL FRÅVERENDE HUMLE SMAK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

LITT MYE KARBONERING, KORT AVSLUTNING

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

DRIKKENDES OG GODT BRYGG, HADDE GJERNE DRUKKET MER AV DEN.

FÅR TREKK FRA MEG SIDEN DEN FALLEK LITT PÅ UTSIDEN AV

DEFINISJONEN PÅ KLASSEN

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4829

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) JNHEBJØRG 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) 8 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Maltaroma, tropisk

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

Ravfarget, flott skum

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

Malt, bitterhet, lite humle

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

medium kropp, mye karbonering, kort avslutning

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

God øl, men ikke lite humle

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9007
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber
 Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETG
 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
FIN MALT AROMA, MIDDLELS HUMLEAROMA AV CITRUS HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
TYPERIKTIG FARGE, LITE SKUM SOM LEGGER SEG RUNDT GLASSKANTEN, LETT TÅKETE

Smak (i forhold til øltypen) 4 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
SUR SMAK SOM ER DOMINERENDE I SMAKSBILDET, ASTRIGENS. SVAK HUMLE

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

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
ASTRIGENSEN BLIR FOR TYDELIG OG ØDELEGGER TOTAL OPPLEVELSEN. KAN KOMME AV FOR MYE SKYLLING ELLER KORNDRESTER I KORN

Totalpoeng (50 = max) 19 /50

Poengguide

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

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

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



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9007

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) JNGBJØRG 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) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Citrus, malt, smør?

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

fin farge, danner lite skum, lys brunt skum

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20

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

Syrlig, sur, lite humle, syrlig bitterhet

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

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

Syrlig bitterhet, skallbitterhet

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Skallbitterhet, mulighets for lang mesking, ellers fin farge og skum

Totalpoeng (50 = max) 20 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4



Dommerskjema

Konkurransen **NM 2017** Bryggets kode **9007**
 Konkurransklasse **D - Lys ale** Underkategori **4L - Am. Amber**

Dommer (navn) **TAKOLA TVÖCKJÓN**

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

FIN MALT, LITE HUMLE, SMØR?

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

LOT TÅKETE, DANNDE LITE SKUM SOM LØSNEK SØR FLAT SOM EN RING, FIN FARGE!

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

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

SUR I SMAKS DILDE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 /5

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

NOE ASTRIGENS KLOR EN BIT TØRT JEG SYNTES HUNGRE IGEN FOR LANGE
LITT SOM KALD TE...

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

RIKTIG PÅ TYPE, MEN ASTRIGENS OG BRSUKHET SOM Ø 1

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/bedomning-av-ol-dommerskjema>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 0937
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber
 Dommer (navn) JNGEBJØRG 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

Dufter godt av malt og humle

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

Klar, flott farge, skumfast

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

God smak av malt og humle, ser bitterhet i avslutningen

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

fyldig kropp, middels karbonering, besk

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

flott farge, dufter av malt, humle og karamell, smaker av skallbitterhet

Totalpoeng (50 = max) 25 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 0937

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) KNUT ARNE HAUGETØ

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

12 /12

TYDELIG MALT MED KIARAMELL TYDELIG HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

FIN FARGE, SKUM OG SKUMFASTHET

Smak (i forhold til øltypen)

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

3 /20

ÅSTRIGENS SOM OVERSKYGGER SMAKSBIKDET

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

2 /5

FYLDIG KROPP, MEN ÅSTRIGENS

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10

MEGET BRA AROMA OG ALT RIKTIG VISDILT. DESSVERRE ER ÅSTRIGENSEN SOM ØDELEGGER OG TREKKER NED.

Totalpoeng (50 = max)

23 /50

Poengguide

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

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

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



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurransen **NM 2017** Bryggets kode 0937

Konkurransklasse **D - Lys ale** Underkategori **4L - Am. Amber**

Dommer (navn) TARJE TVERRAEN

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) 12 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MALT, AM. HUMLE NYDELIG!

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

KLAR, KUBBØR, FLOTT FASE OG TETT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

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

KARAMELL OG HUMLE, MEN ~~ASTRIGENS~~ EN BITTETHT SOM IKKE GIR SEG

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

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

FYLDIG KROPP, MEN EN HENKENDT BITTETHT/BESK/ASTRIGENS

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VELDIG SØT GOD ØL HELT TIL JEG HADDE SVAR GJØRT.

TRØKKER I HOVEDSÅK FOR AVSLUTNINGEN MED ASTRIGENS SOM

KRUMSØR TIL SMAKEN OG GIR EN DÅRLIG AVSLUTNING.

Totalpoeng (50 = max) 25 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 8005
 Konkurransklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. 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) 9 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MALT AROMIA SOM ER TYDELIG, TROPISK HUMLE

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

FLOTT SKUM, NYDELIG FARGE, KRYSSTALL KLAR

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

LITE MALT, LITE BITTERHET, TYDELIG HUMLESMAK

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

FIN KROPP, GOD ETTERSMAK, FIN KARBONERING

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

LITE MALTSMAK OG LITE BITTERHET, AROMIA OG UTSEENDE VELDIG BRA!

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 8005

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) JNGBJØRG 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

flott farge, lys brunt skum, skumfast, dufter godt av humle

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

klar, skumfast, fin farge

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Fruktig, tropisk, lite malt og bitterhet

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

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

fin kropp, god ettersmak, middels karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

fin farge,

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4



Dommerskjema

Konkurransen	NM 2017	Bryggets kode	8005
Konkurransklasse	D - Lys ale	Underkategori	4L - Am. Amber
Dommer (navn)	TARYS TVORRAEN		
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: _____

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

MALT, AM HUMLE

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

FLOTT UTSEENDE, KOBBER, KLAR, TETT HOLBART SKUM

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

BRA SMAK MEN VÆR HENGUNDE "BITTERHET" GRUMSOTE SMAKSBILDE

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

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

GOD ØL, MEN VÆR JEG FORBUNDEN MED DÅRLIG HUMLE SOM JEG MÅ TREKKE FOR.

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 3580

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) KNUT A 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: LITT GJÆRRESTER PÅ HALSEN, KAN HA KOMMET UNDER TRANSPORT

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

SVAK CITRUS HUMLE, SVAK MALT AROMA

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

MØRKE KOBBER, KLAR, FINT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

TØRR SMAK, LITT ALKOHOLISK, LITE SMAKS/AROMA

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

TINN KROPP, ALKOHOL

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FEIL KLASSE, MERKERE BROWN ALE, KUNNE SKÅRET HØYERE DER LITT LITE AV ALT (MALT/BITTER) SMAKS/HUMLE)

Totalpoeng (50 = max) 24 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 3580

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) UNGEBJØRG 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: lett gjær i halsen

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lite duft av malt og humle

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

mørk kobber, lite skumfast

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20

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

lite smak, tørr, smaker mest alkohol, lite kropp

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

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

Snerper, smak av alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Hadde nok scoret bedre i klassen Brown Ale

Totalpoeng (50 = max) 20 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 3580

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) TARJE TIVBERAEN

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 GJÆR ØVREST I HÅSEN

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MODIG SVAK AROMA

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

KORROR, TETT LAVT SKUM, KLAR

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

LITE SMAKKOR

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

TYNN KROPP, ASTRENGENS

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

LITE BÅDE SMAK OG AROMA. LITT KJEDOLIG MEN INGEN STOR FEIL - IKKE VOND MEN DÅRLIG PÅ TYPERIKTIGHET -

Totalpoeng (50 = max) 24 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9372

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) KNUV ARNE HAUGBO

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 LITE HEADSPACE

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

ALKOHOL SVAK HUMLEAROMA,

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

MØRK KØBBER, SVAK FINT SKUM SOM FORSVINNER FORT
LETT TØKETE

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20

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

VARMENDE SMÅK, HØKE ALKOHOLER, LITE BITTERHET OG SVAK MALTSØDME

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

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

VARMENDE ALKOHOL SOM ER DOMINERENDE

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FUSEL ALKOHOL SOM TAR MYE AV SMAKEN

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 9372

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) TARJEI TVERRAEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: LIT PÅ HØY FYLNING

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LITE AROMA, ALKOHOL?

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

LET TÅKST, BRUNRED, LITESKUM

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

VIKAR STERK LUKK DØRLIG GJÆRET. KJISNØR ALKOHOLON GODT.

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

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 20 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4



Dommerskjema

Konkurranse	<u>NM 2017</u>	Bryggets kode	<u>9372</u>
Konkurranseklasse	<u>D - Lys ale</u>	Underkategori	<u>4L - Am. Amber</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: litt for mye i flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lite duft av malt og humle, alkohol

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

mørk kobber, lite skumfast, klar

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

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

Mye smak av alkohol, litt malt, ingen humle, lite bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 /5

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

Smak av alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

lite smak av malt og humle

Totalpoeng (50 = max) 19 /50

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



28/3/17, innledende runde, Flight #4



Dommerskjema

Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2558

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) UNGEBJØRG 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: litt uklær

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Snev av røyk, malt

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

Kobberfarget, lyst skum, litt uklær

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

lite humle og malt, fin bitterhet i ettersmaken

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

lite smak av malt og humle, men tydelig bitterhet

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 22 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2558

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) KNUV 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

6 /12

RØYK AROMA (FENOLER), FRAVÆRENDE HUMLE AROMA

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

UKLAR KOBBERFARGET, LYST SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

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

6 /20

LITE AV ALT, STIKKENDE MALT, SVAK HUMLE, SVAK BITTERHET

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

2 /5

TYNN KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

4 /10

LITE AV ALT,

Totalpoeng (50 = max)

20 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2558

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) TARJEI TVORRÅEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LIT KARAMOR, SVAK HUMLE

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

UKLAR, KUBBISK, LYSI SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker

SKARP MALT SMAK SOM STIKKER UT, KLINGS LIT NØYTRAL

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

TYNN OG SKARP

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 23 /50

Poengguide

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



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2526

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) JNGEBJØRA 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) _12_ /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Nydelig duft av humle

Utseende (i forhold til øltypen) _2_ /3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Klar, kobberfarget, ikke skumfest

Smak (i forhold til øltypen) _10_ /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

God smak av malt og humle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) _3_ /5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Lite kropp

Drikkbarhet og generell vurdering _7_ /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) _31_ /50

Poengguide

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

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

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



28/3/17, innledende runde, Flight #4



Dommerskjema

Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2526

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. 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) 12 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

NYDELIG HUMLEAROMA AV CITRUS HUMLE, MIDDLE HUMLE

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

KOBBER FARGE, LETT TÅKE, FINT SKUM, DÅRLIG SKUMFAST

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

MIDDLEMALT, TYDELIG HUMLE BITTER HUMLE,

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

TYNN KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 2526

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) TARJE TIVERRÅIN

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) 12 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

NYDELIG HUMLE! LIT MALT I BAKGRUNNEN

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /13

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

KLAR, LYS KORBBØR, LIT LAGT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

TYPERIKTIG OG BILAGTETIG HUMLE. MÅN LITE MALT

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

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

TINN KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4199

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. 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) 6 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

STJERNE ANIS, FRAVIERENDE HUMLE, JÄGERMEISTER,

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

MØRK KOBSBERG, FINT SKUM,

Smak (i forhold til øltypen) 3 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

STJERNEANIS, LITE ANNET

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

FLAT KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MINDRE KRYDDER, RESTEN KOMMER TIL KORT

VANSKELIG Å DØMME PGA. FOR MYE KRYDDER

Totalpoeng (50 = max) 15 /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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4199

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - 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) 6 / 12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Nellik, appelsin, anis

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

Mørk kobber, klar, ikke skumfäst

Smak (i forhold til øltypen) 3 / 20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Dårlig balansert, mye smak av krydder

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

Lite kropp

Drikkbarhet og generell vurdering 2 / 10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Vanskelig å kjenne opprinnelig øl (am. amber)

Totalpoeng (50 = max) 16 / 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>



28/3/17, innledende runde, Flight #4

Dommerskjema



Konkurranse NM 2017 Bryggets kode 4199

Konkurranseklasse D - Lys ale Underkategori 4L - Am. Amber

Dommer (navn) TARJA TUVERIIS

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) 3 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

JUGURMAISIN?, KELLIK, JUL, INGEN AROMA AV AM. AMBER

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /13
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

BR CITUSLØD

Smak (i forhold til øltypen) 4 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

MORS ØL, MEN FORTSATT FOR KRAFTIG KRYDDER PRØVE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /15
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

BLIR FOR TYDDELIG I KRYDDER PRØVE. MERKING.
UMULIG Å SMAKE NOE HUMLE ELLER MALT

Totalpoeng (50 = max) 17 /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>