



Dommerskjema



Konkurranse NM finale Bryggets kode 5601

Konkurranseklasse 1A Underkategori _____

Dommer (navn) Ingrid E. Svistov

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Øl

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12

litt gjær, noe humle. Noe av de friskeste humle-
aromaene er muligens forsvunnet

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

lys brun, middels tåkete. Fint, fast skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

17 /20

lett kropp med middels humlebitterhet. En anelse malt-
karakter (i form av Maillardproduktet/lett istede smaker)
balanserer humlebitterheten fint, men en tåne frem-
trædende for østen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5

lett kropp fin karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Ingen ~~ingen~~ åpenbare bryggtekniske feil (som DHS,
diacetyl). Smaker noe humlearoma for full score
som moderne lys lager, samt at fargen er en
tåne mørk. En fornøydelse å nyte.

Totalpoeng (50 = max)

41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 5601

Konkurranseklasse 1A Underkategori _____

Dommer (navn) Dan Pettersen

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

korn, lett sødme, lett mais, lett grønne epler
lett grønnsaksaktig/bal.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rau, klar, OK skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

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

Malt, lett sødme, Frisk, lett bitterhet i ettersmak
Svakt alkoholpreg.

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

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

OK CO₂, Fin munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Veldig bra, eneste å brette på er lett grønnsaksaktig i
aroma og alkoholen er såvidt for tydelig.

Totalpoeng (50 = max) 41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 5601

Konkurranseklasse Store Nybr Underkategori LYS LAGER

Dommer (navn) Store Nybr

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

svak OMS, lite humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Litt tåkete, skum falt

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

God malt karakter

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Noe astringent, god karbonering, grei bittelukt

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarehet og gi forslag til forbedringer

Meget god øl - litt mørk - mangler litt aroma

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, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 5601
Konkurranseklasse Final Underkategori 14! Lys lase
Dommer (navn) Geir Hovind

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

Humle m/ blomstret preg, lett karamellpreg

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

lett färg, gyllen, lytt lett skum

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

lett humle preg, lett blomstet i smak, lett karamell, balansert. Lett bitter i lang etter smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 /5

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

middels til lett kropp. litt stillende /brusende karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

lett drikkelig, god på smak og aroma. ingen åpenbare feil. mangler litt humle

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse HM finale Bryggets kode 0482

Konkurranseklasse 10D - Saison Underkategori _____

Dommer (navn) WALID E. Shisheh

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

Banan, gjæraromaer av tropisk frukt, koriander, hint av høyere alkoholer

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Strågul farge. Fint hvitt skum.

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

Fine gjærnoter av estere. Noe fuselalkoholer i midten av smaksbildet. Ausluttet med noe astringens og litt papp (oksidert). Blangler friskhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Kraftig karbonering. Noe varmende alkoholer. Litt til middels kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt kraftige alkoholnoter og noe oksidert preg. Aromaan er "spot on" for stilen, men smaksbildet følger ikke helt opp.

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM FINALE Bryggets kode 482

Konkurranseklasse 10 D Underkategori _____

Dommer (navn) Dan Petter Hansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kacarmell, marsipan, Vanilje, Goriander, og appelsin

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Stingul, klar, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Kacarmell, en del restsedme, sitron, mangler litt friskhet
blir litt flat litt surhet på avslutningen

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

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

litt lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Generelt veldig bra, Aroma er fin, Smaker litt friskhet
på smaken, blir litt flat

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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 0482

Konkurranseklasse Torø Nybø Underkategori 10D SAISON

Dommer (navn) Torø Nybø

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

Søt fruktig aroma, ingen diacetyl

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Antydning til uklarehet, tett skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Syrlig - gress - lite bitterhet
lite gjæringsbidrag til smaken

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

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

Riktig karbonering, Alkohol tung

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 0482
Konkurranseklasse FINALE Underkategori 10D SAISON
Dommer (navn) Gjerk Hovind

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Gjær/tuggis-preg med krydder-ester
noe urtepreg og litt grønn. Estere og svært ferdig.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

lys/halmsal, klar, lite skumfast

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

som aroma: gjær, tuggis, banan og litt urter.
svakt maltpreg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Lett kropp, kraftig karbonert, middels bitter

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bananpreget til dels kraftig og dominerende
smak, og aroma bildet virker litt "fjeng"
litt tyngre, som skal være frisk.

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>



Dommerskjema



Konkurranse NM Finale Bryggets kode 5889

Konkurranseklasse 4C Underkategori _____

Dommer (navn) Ingrid E Skistad

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

11 /12

Først noe fruktig som luftes ut. Deretter noter av toffee.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Mørk kobberfarget. Skum er rødt fraværende. Klar.

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20

lett preg av malt med karamell og brøds skorpe. Noe humlepreg, men ikke dominerende. Humlebitterhet som balanserer det milde maltpreget. Smaker mer humlepreg og -bitterhet for øltypen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

lav til middels karbonering. Middels til liten kropp, smaker mer kropp.

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

9 /10

En riktig god versjon av en engelsk strong bitter, men smaker det kraftige humlepreget for øltypen. Ingen åpenbare bryggetekniske feil.

Totalpoeng (50 = max)

41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM Finale Bryggets kode 5889

Konkurranseklasse 4C Underkategori _____

Dommer (navn) Jan Petter Arnesen

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

baumnell, ristet brød, lett jord, lett plastisk fenolisk

Utseende (i forhold til øltypen) 8 /3

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

lys brun, klar, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

baumnell, brød, ristet brød, vanilje, søvdt plastisk fenolisk
lett brunt preg. søvdt fusel/umgjæret/høy alkohol

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

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

OK kropp, lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra maltprofil men dessverre litt plastisk etter fenolisk som
trekkes ned. søvdt umgjæret/høy alkohol

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 5889

Konkurranseklasse Underkategori 4C - ENGELS STRONG BITTER

Dommer (navn) TOR E NYBØ

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

Kornmell - lite humle aroma

9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk og klar, skumfaller fort

2 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kort smak, malt smak fin, lite bitterhet

16 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

lav karbonering, god varme,

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

39 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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 Om 2018 Bryggets kode 5889
Konkurranseklasse Final Underkategori 4C
Dommer (navn) Geir Havind

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

8 /12

svak humle, brent karamell, noe fruktete
litt stillende i nese. Vanilje

Utseende (i forhold til øltypen)

Kommenter farge, klarhet og skum/fasthet, farge og tekstur

2 /3

hvit farget, klar, lite skumtet

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20

preg av brenn karamell, lite humlepreg. Estere

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

2 /5

lett, tynn kropp, nesten ikke karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Drikkbar, men oppstår i mange kropp og
litt tydelig humlepreg.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM - finale Bryggets kode 3335

Konkurranseklasse 7C Underkategori _____

Dommer (navn) Ingrid E. Sævi

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 aromer

6 /12

Kjenner noe gjæraromaer av banan og tropisk
frukt. Smaker preg av pomerans (bitterappelsin).
Svakt preg av koriander.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

lys gul, lav skumfasthet på hvitt skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Banan og noe urtepreg. Veldig lett øl. Smaker
de store smakene av pomerans, appelsinskall
og koriander som definerer stilen. Smaker krydder-
stikk av luften.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

lett kropp, middels karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Ingen åpenbare brygg tekniske feil, men smaker
av koriander og appelsin må være større for
god typenektighet, smaker krydderpreg av humle.

Totalpoeng (50 = max)

29 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves
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 Finale Bryggets kode 8835

Konkurranseklasse 7C Underkategori _____

Dommer (navn) Dan Petter Lonesen

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

Ananas, borsander, appelsin, vanilje, savner litt mer hvete aroma.

Utseende (i forhold til øltypen)

1 /3

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

Lys gul, klar, lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

Banannell, appelsin, banan, savner mer hvete pong. Biter litt for bitbart uten hvete "hams" preg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Torr, lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Generelt bra aroma og smak men savner mer hvete aroma og også klarhet, og med lav CO₂.

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 3335

Konkurranseklasse TURE NYB Underkategori 7C - WIT

Dommer (navn) TURE NYB

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 aromer

Aroma - appelsin veldig hintreende
Antydning til diasetyl

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Klarhet i forhold til typen, mangler litt tårn

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Litt vannete - koriander er tydelig i smak, men
appelsin dominerer

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Karbonering er viktig

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kort ettersmak,
tone ned appelsin til fordel for koriander

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Nov 2018 Bryggets kode 7335
Konkurranseklasse Final Underkategori 7C
Dommer (navn) Gerr Hovind

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

7 /12

litt bra Appelsin, koriander, svært god preg,
litt lett og lyst malt aroma. noe ester-preg

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Lys halmgul, klar, kraftig skum, feller rødt

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20

Appelsin, litt koriander, litt tyggis-aktig med endene,
noe bitter og svært syrlig preg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Lett kropp, kraftig karbont, frisk
nesten ingen / over-pende.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

frisk aroma med tydelig appelsin. Liker godt.
lett drikkelig, fint tilgjengelig (reker)
men mangler en del på riktig smaksbilde

Totalpoeng (50 = max)

22 /50

Poengsguide

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 finale Bryggets kode 5434

Konkurranseklasse 3C Underkategori _____

Dommer (navn) Wen E. Svistad

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Se

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Sjokolade; rosin; mørke, tørkede frukter. Vinøs med
ketins karakter. Høe dominerende ristede noter, som ikke
skal forekomme i stilen.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rødsvart med svært, kremete skum. Elluligens
lett uhlar (vanskelig å se).

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Søtlig inngang, som går over i sjokolade og
vinøse noter av alkohol. Bitterhet fra den
ristede malten trekket ned. Savner en rikere
sødme for stilen.

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

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

Gliddels fylldig kropp (litt liten for stilen).

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Store smaker som er preget av ristet malt
og vinøset. Omløper kropp og sødme for
ølstilen. Ingen åpenbare bryggtekniske feil.

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

Poengsguide

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 Final Bryggets kode 5434

Konkurranseklasse 3C Underkategori _____

Dommer (navn) Jan Petter Kjesbu

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 aromer

Vinøs, plommøs, barmell, kjelleraroma, noe ufriskt preg, såvidt
kål. rosin. For ristet pøng

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Svart, lett uklart, ok skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Barmell, vinøs, noe alkoholisk. noe barmell mye sødme.
Mange komplekse smaker, litt for bitter ettersmak. for ristet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Bløt i munn

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Noe av kjeller/lagingsaromaer har et litt ufriskt preg/obsidure,
litt for bitter ettersmak, ~~dog ikke~~ og
bitterheten generelt.

Totalpoeng (50 = max)

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 2018 Bryggets kode 3454 5434

Konkurranseklasse TØRE NYBØ Underkategori 3C - ~~Doppel~~ - Bock

Dommer (navn) TØRE NYBØ

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, østere og andre aromer

Karamell og kraftig mørk malt, myk sødme
Wink

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Mørk kolben, lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

11 /20

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

Kraftig malt, tørt, fukt, suser nistet nel som ikke
skal forekomme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Vit etter smak, varmende, god munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /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/bedømming-av-øl/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse nm 2018 Bryggets kode 5434
Konkurranseklasse Final Underkategori 2C dobbel bøl
Dommer (navn) Geir Hovind

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

7 /12

røttelig, karamell, søster, litt vinøs, ~~st~~ tålet fullt
litt fruktene. litt roket preg

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

mørk / rød-sort, lyst brunt og lett skum, faller raskt

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20

krattlig, moden brenst karamell, vinøs t varmende,
røttelig, tålet fullt, søt bittel.
balansert. Lang ettersmak, litt bittel henger
i.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

tydelig kropp og alkoholvarme, men mangler litt
på sødme.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

minne moden om sødme i marsipan/spolelade,
men mangler noe sødme. i
noet karakter er også feil

Totalpoeng (50 = max)

26 /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 finale Bryggets kode 1913

Konkurranseklasse 5E Underkategori _____

Dommer (navn) Ingrid E. Shistad

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

Spak maltkarakter av brødshorpe. Et hint av gjæringsaromaer, diacetyl

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Brunn og klar.

Smak (i forhold til øltypen)

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

20 /20

Like malttoner av karamell, toffee og smeltet sukker som er tydelig tilstede uten å være kraftige. Terr, fin avslutning spot on.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

lett overhørbart for stilen. lett kropp, men ok for stilen.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

10 /10

Ingen åpenbare bryggtekniske feil.
Well done!

Totalpoeng (50 = max)

48 /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/bedømming-av-ol-dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse NM Finale Bryggets kode 1913

Konkurranseklasse 5E Underkategori _____

Dommer (navn) Jan Petter Arnesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: at

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Karamell, brød, Vanilje, Toast, lett sødtehet

Utseende (i forhold til øltypen)

30 /3

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

Mørk brun, klar, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

17 /20

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

Karamell, Vanilje, Brød, lett toast

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Bløt, ok CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Veldig bra. Ingen store feilslag fra typen.

Totalpoeng (50 = max)

45 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 1913

Konkurranseklasse TØRE NYBØ Underkategori BE - SKOTSK ALE

Dommer (navn) TØRE NYBØ

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

Meget behagelig aroma - passe malt og tydelig kjeks 11 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Klar, mykk luv 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kjennet furr i ettersmak, malt smak er balansert med sødmen 17 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Litt lite kropp som er ok på lav alkohol øl
Kort ettersmak 5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl! 9 /10

Totalpoeng (50 = max)

44 /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 2018 Bryggets kode 1917
Konkurranseklasse Final Underkategori SE
Dommer (navn) Gør Høind

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)

11 /20

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

karamell og litt lysels, svak diacetyl,
litt kvikstev

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

rød til brun, lite skumfast

Smak (i forhold til øltypen)

18 /20

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

Sjokolade, noe kaffe og karamell, lite bitter,
lett eller smake, svak lysels, tær avsluttende,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

lett-medium kropp med høyt CO2 nivå

Drikkbarhet og generell vurdering

9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

svakere litt mer tydelig malt-preg, men
generelt veldig tyknende.

Totalpoeng (50 = max)

46 /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 NU finale Bryggets kode 2260
Konkurranseklasse 90 Underkategori _____
Dommer (navn) Ingrid E. Svistad
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

lav maltaroma med noe karamell og brødskorpe, kunne med fordel vært noe flere for stilen (dette nødvendigvis kraftigere). Noe fenolsk.

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

Mørk, nær svart. lys brunt skum med middels skumfasthet.

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

lett søtlig inngang som går over i kraftig vinøst preg. Noe høyere alkohol i utgangen. Smaker av ristet malt. Noe gjæringsmaker.

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

Varmende alkohol, middels kropp. Noe kremet munnfølelse. Lav til middels karbonering.

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

Ingen åpenbare bryggtekniske feil.

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>



Dommerskjema



Konkurranse NM Finale Bryggets kode 2260

Konkurranseklasse 9D Underkategori _____

Dommer (navn) Jan Petter Hansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Knis, lakris, karamell, ~~søtt~~ medisinete funder / gussbilde i
avslutningen.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk brun, litt lufu skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Karamell, vanilje, vaks, toast, lett stikkende ettersmak
litt lite sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Bløt, litt lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

noe hint av medisinske funder og så utdr stikkende ettersmak
trekkes ned, eller et bra el. riktige smaker og aromer.

Totalpoeng (50 = max)

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 2018 Bryggets kode 2260

Konkurranseklasse TØRE NYBØ Underkategori 90 - BALTISK PORTER

Dommer (navn) TØRE NYBØ

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 aromer

7 /12
Fuktigere prentedene, lite maltødem i munn
noe ubestemt i skuffen

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3
Mørk brun, lys hvit skum, skum faller fort

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20
Søt malt smak som er fremtredende, i nips med litt alkoholstikk

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5
Lite karbonering, varmende, kraftig kropp kun være bra på

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarehet og gi forslag til forbedringer

7 /10
Gir mer en endimensjonal

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

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



Dommerskjema



Konkurranse nm 2018 Bryggets kode 2260
Konkurranseklasse finale Underkategori 9D
Dommer (navn) Gørthovind

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

soya, lakris, karamell, frukteteolere,
brunt sukker, noe fuktig frukt. noe karbols
i etterbitter

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Søt, luftig skum som holder en stund

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Søt soysaus, litt brunt pøse, kaffe, spulselakt, lakris
noe bitter i ettersmaken. noe vinøs.
såner litt sødme, og dermed litt ubalansert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

middele kropp, sødme/malt-pøse litt kutt.
litt lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

god balanse pøse, men mangler noe på balanse
for å bli typeriktig. litt mer sødme
 neste gang?

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>



Dommerskjema



Konkurranse DM finale Bryggets kode 9379
Konkurranseklasse 6B Underkategori _____
Dommer (navn) Ingrid E. Skistad
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Øl

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

Kraftig humlearoma! tropisk frukt, ananas, mango
Ren og frisk. litt urteaktig grønt humlepreg.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

litt lys for ølen. Skummet faller fort.

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

litt maltsødme som bærer rike humlesmaker av
grønn humle (urteaktig preg), tropiske fruktster og
karpeles. Nokså tørr. Middels humlebitterhet. Kunne
vært bitnere. Alkoholisk.

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

litt til middels kropp. Middels karbonering

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

Savner mer humlebitterhet. Selve humlesmaken og
-aromaen er fin for ølen. litt for lys og kunne
hatt en tanke mer kropp for å bære mer bitterhet.
Jegne åpentane brygstelsusne full. Et godt øl som
like er bittert nok for ølen.

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>



Dommerskjema



Konkurranse NM Final Bryggets kode 9379
Konkurranseklasse GB Underkategori _____
Dommer (navn) Jan Petter Ronesen

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

Solbærblader, såvidt noe hoppearomaer selv. Kiwi.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /13

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

Rau, klar, OK skum.

Smak (i forhold til øltypen)

12 /20

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

Baromell, litt her pils, sitrus, ^{lett} sitrende sitrusknet. litt tann
mangel friskhet, mer bitter her trangs.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /15

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

OK CO2, OK kropp

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Selvur mer hoppearoma selv på aroma & solbærblad pøst
glur deler. ~~mer~~ Mangel litt friskhet. Mangel mer sitrus

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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 9379

Konkurranseklasse 6B - AMERIKANSK IPA Underkategori 6B - AMERIKANSK IPA

Dommer (navn) Tore Nybø

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

God humle aroma men noe ubestemmelig side som minner om ester 9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Lys gul - klar - lite skum 2 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

lite malt i smaken, lav bitterhet 14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Lite munnfølelse, ønsker meg mer bitterhet
Karbonering litt lav 3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Malt humle balansert, men helt øst øl 7 /10

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>



Dommerskjema



Konkurranse nm 2018 Bryggets kode 9379
Konkurranseklasse Finale Underkategori GD
Dommer (navn) Geir Hovind

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 sitrus, noe gross-preg og grapefrukt.
gult malt-preg

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

lys, klar, halvgul. fint skum

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Sitrus, karamell, appelsin og grapefrukt
oppfelt og ha litt lav bitterhet, litt fete
i avslutningen. Lite karamell-preg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

lett kropp, middels karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

fargen litt blå for lys, og savner litt karamell,
for å balansere kviften humlek smak.
men lett-drikkelig, minner mer om en IPA

Totalpoeng (50 = max)

27 /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 finale Bryggets kode 7851
Konkurranseklasse 6C Underkategori _____
Dommer (navn) Ingrid E. Skistad
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Se

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

8 /12

Fruktig - tette frutte, fersken, bærpreg. Savner
kravtligere humlepreg

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Raufarget skummet faller lett. Klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

11 /20

Tropisk inngang som går over i mer lakrisaktig
preg. Alkoholisk - mangler kravtligere bitterhet og
humle bitt mer rødme. Stilen krever større
smaker

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Middels kropp. Avslutningen er astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Ingen åpenbare bryggtekniske feil, men mangler
smakskraft, bitterhet og humlearoma for å bli helt
typeriktig

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.
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 Final	Bryggets kode	7851
Konkurranseklasse	6L	Underkategori	
Dommer (navn)	Jan Puffes Annesen		
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			
Saumell, Vanilje, Jordber, rosie, frøskyn. Saurer Frisk homle, lett alkoholpreg.			
Utseende (i forhold til øltypen)			3 /3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)			
Rar, klar, OK skum.			
Smak (i forhold til øltypen)			18 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk			
Saumell, en del bitterhet i ettersmak. Diverse tropiske aromaer som ananas, jordber, stikkelsber, kumme. Vært friskhet. 02/20			
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)			5 /5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse			
OK kropp, lett varmende alkohol.			
Drikkbarhet og generell vurdering			7 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer			
Saurer Frisk homle, Bra Saumell og Sødme i kroppen. Fin bitterhet i ettersmak.			
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>



Dommerskjema



Konkurranse NM 2018 Bryggets kode 7851

Konkurranseklasse TORE NYBØ Underkategori LC-IMPERIAL IPA

Dommer (navn) TORE NYBØ

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

Lite aroma, DMS,

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Rav farge, litt uklart/tåkete

Smak (i forhold til øltypen)

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

Lar bitterhet i forhold til øl typen øl.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Middels karbonering men skumet legger seg fort -
Kropp mangler dybde, forventer mer varmende smak per alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

"IMPERIAL" skal være mer av alt.

Totalpoeng (50 = max)

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 2018 Bryggets kode 7851
Konkurranseklasse finale Underkategori 6C
Dommer (navn) Gøril Havind

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

kraftig, søtt, karamell, tropisk, men
svakt fenolisk i avslutningen
noe lys preg.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Rav til lopper, klar. Lite skumfast

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

mye søtt, karamell, tropisk frukt,
kraftig bitter, men oppleves balansert.
noe karamell og malt-preg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

noe malt-sødme og middels kropp, lang
bitter etter smak.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

En IPA vil mye smake, kunne muligheten
vært noe mer alkohol-stevn? Langer noe
mer friskhet og sødme/kropp

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>