

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse:

Klasse, runde:

Dato:

Sted:

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
8	32	29			61	
9	9	11			20	
10	25	28			53	
11	41	40			81	1
17	38	35			73	2
6	25	24			49	
7	26	26			52	
12	31	25			56	
13	29	27			56	
15	31	34			65	
16	38	35			73	2
3	28	30			58	
4	26	32			48	
5	22	20			42	

Dommer 1: ROAR HANSEN

Dommer 2:

Dommer 3: SILJE T. DAUGSTAD

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: *Oslo master-slaget 2018*

Klasse, runde: *innledende*

Dato: *5/9-18*

Sted: *Oslo*

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
<i>1</i>	<i>32</i>	<i>31</i>			<i>63</i>	
<i>2</i>	<i>27</i>	<i>27</i>			<i>54</i>	
<i>19</i>	<i>35</i>	<i>33</i>			<i>68</i>	
<i>20</i>	<i>40</i>	<i>41</i>			<i>81</i>	<i>1 ja</i>
<i>21</i>	<i>39</i>	<i>38</i>			<i>77</i>	<i>2 ja</i>
<i>18</i>	<i>30</i>	<i>31</i>			<i>61</i>	
<i>22</i>	<i>35</i>	<i>34</i>			<i>69</i>	
<i>23</i>	<i>30</i>	<i>28</i>			<i>58</i>	
<i>25</i>	<i>27</i>	<i>29</i>			<i>56</i>	
<i>26</i>	<i>34</i>	<i>32</i>			<i>66</i>	
<i>27</i>	<i>33</i>	<i>35</i>			<i>68</i>	
<i>24</i>	<i>32</i>	<i>34</i>			<i>66</i>	

Dommer 1: *Kon Robin Lund*

Dommer 2: *Pedro Kringen*

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 7
Konkurranseklasse 1 Underkategori 1a moderne lys lagers
Dommer (navn) Ken Robin Rund

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

6 /12
Ikke søtlig, grønnaktig humle, syrlig/melnesye
Savner humle

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3
Meget pent

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20
Krattig pils-malt-smak. Lyst brød.
Noe syrlig ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5
bra

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10
Lite fortristrende og godt brygg. Det
har for lite humlebittehet, men er litt end
balansert.
En syrlig avslutning og aroma ødelegger.
Sjeldt om melskivelen er helt fri

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM 2018 Bryggets kode 1
Konkurranseklasse 1a Underkategori 1a moderne lys lger
Dommer (navn) Pedro Kringen
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Ingen kommentar

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lite til
Lukt av malt, brøvenne humle,
~~Fin holmpul farge~~

8/12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

grovt skum som forsvinner fort. ~~Uklarhet~~
Fin holmpul farge, klar øl,

3/13

Smak (i forhold til øltypen)

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

lav bitterhet for klassen, noe tynn smak,
noe maltsmøkkarakter,

10/20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Tynn/liten munnfølelse, -lett, lett karbonert

3/15

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lettdrikkelig øl, men noe tynn smak

7/10

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, 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 OM 2018 Bryggets kode 2
Konkurranseklasse 1 Underkategori 1a moderne lys lagers
Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

6 /12

Lukter grapefrukt-ipa. Karamell
Meget fruktig. Noe diacetyl

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Litt for mørk i fargen. Litt for tåpete

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Mye gjørestene, karamell og humlesmak
som gjenspeiler aroma
Brødstrøpe og karamell

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Noe varmende alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

5 /10

En fantastisk god ipa, men ingen 1A.
For mørk malt karakter og for mye
gjørestene. Ikke undergjøret preg.

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 ØM 2018 Bryggets kode Ø 2
Konkurranseklasse 1a Underkategori 1a moderne lys lagers
Dommer (navn) Per Krogh
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kraftig humlepreg, friskt, grapefrukt, ananas
mango

Utseende (i forhold til øltypen)

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

høkef, uklar, mørk gyllen, kraftig skum som
ligger lenge

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kraftig humlesmak, balansen bitterhet
til kraftig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

god kropp, ~~noe~~ alkoholvarme ganske mye

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kraftig, mye smak, ikke typisk for klassen
mange tiltak for å bli klasse typisk

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

ØSLOMESTERSKAPET 2015

Bryggets kode

3

Konkurranseklasse

1

Underkategori

B

Dommer (navn)

ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

7 /12

Svak søtlig, Brøddig aroma, karamell. Ingen ØMS

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Gyllen, klar. Lite skum. Noe for mørk

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

Suk malt smak og karamellsmak. Hint av humlearoma
Endre bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Kremet, høy kullsyre. Middels kropp

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Karamellsmak er ikke typeriktig.
For mye karamellmalt?

Totalpoeng (50 = max)

28 /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 ØSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 3

Konkurranseklasse 1 Underkategori B

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

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

10 /12

Søtlig, svak humle, litt fruktig

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Gulken, klar, flatt skum
(mørk)

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Malt (vøfter) preg søtlig, lite bitterhet,
karamellpreg, ahhelse lang ettersmak
av bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Rund, litt kremet, litt karbonert, litt tann.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Et helt greit øl noe typeriktig, men litt
mørk og karakter av sødme.

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OIP 2018 Bryggets kode A
Konkurranseklasse 1 Underkategori B
Dommer (navn) ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig, mango, malt, DMS kraftig
Ikke humlearoma,

6 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Gulden, skumfast, klar.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Karamell,
humle bitterhet, Hint av kaffe i etter smak

8 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Varm, alkoholpreg, fylkelig kropp,

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Tilsatt frukt? Bkr for dominerende i aroma
Virker alkoholsterk.

6 /10

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 4

Konkurranseklasse 1 Underkategori B

Dommer (navn) SLYE DAVGSTAD

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

APA-duft, humlepreget, fruktig, sitrus, eksotisk, 6/12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Gul, fint skum, klar 3/3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Preg av amerikansk humle, fruktighet,
ester og fenolisk, karamellpreg i smak.
Medium bitterhet og lett abblansert. 12/20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium kropp, medium kremethet, mild
munnfølelse. 4/5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt mellom/hybrid løsning, kraftig
humlepreg, fruktig/eksotisk. Litt dominerende
fruktighet, ikke helt typisk og kan styre
for alkoholstekt? 7/10

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OIP 2018 Bryggets kode 5

Konkurranseklasse 1 Underkategori B

Dommer (navn) ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Bersin, gummi og fender. DMS ~~det~~, 5 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mørk gylden, høyt skum som holder; klar 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Fender, bitterhet, bursin 6 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Godt karbonert, middels fylde, kvekk 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mye bismak som ikke er typeriktig
Gjærfeil? 4 /10

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.
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 OSLO MESTERSKAP PILS Bryggets kode 5

Konkurranseklasse 1 Underkategori B

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

5 /12

Gummedekt, tøl/DMS, søtlig, bærsmak

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Karamell, fint skum, ok tekstur

Smak (i forhold til øltypen)

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

7 /20

Malt, gummi, DMS, lite bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Ok kropp, ok karbonering, grei munnfølelse

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10

Mulig ølfeil, gummi, preg, DMS, acetat, gjørfert

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.
Drickbart (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 Oslomestervs. Skopet pils Bryggets kode 6
Konkurranseklasse 1 Underkategori C
Dommer (navn) Roar Hanssen

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

6 /12

Sødme, DMS, mais, Hermetisk mais dominerer

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys, lyst skum lavt, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

7 /20

Mais, Fravær av humlebitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Middels Karbonert, middels fylde,

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

DMS mais dominerer. Lite sans karakter

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, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OSLOMESTERSKAPPILS Bryggets kode 6

Konkurranseklasse 1 Underkategori C

Dommer (navn) SLJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

5 /12

DMS, kokt mais, kal, lite malt. lett diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Gulden, klar og fint skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

9 /20

søtlig, hermetisk mais, lav bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Medium kropp, medium karbonering, lett astringens

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

4 /10

Dominerende lukt og smak av DMS, søtlig og litt ubalansert.

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse Oslo master skjøtt pils Bryggets kode 7
Konkurranseklasse 1 Underkategori C
Dommer (navn) Roar Hanssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

5 /12

Søtlig, gjær. lite humlekarakter ~~færre~~ fraværende.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys, klar, og fint lyst skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

Malt, gjær. lite humlesmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Middels karbonert, kremet og middels fylde

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Gjæraroma kan tyde på uferdig gjæringsprosess
Lite humlepreg. Kan ikke for mye karbonert

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, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØSLOMESTERSKAP PLS Bryggets kode 7

Konkurranseklasse 1 Underkategori C

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

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

Maltpreget, ester / fruktig, søtlig duft, lite humlepreg

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Gyllen, fint skum, ok fasthet

Smak (i forhold til øltypen)

8 /20

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

Gjærpreget, usøtt, bra, søtlig, lav humle-karakteristikk, men kommer mer i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Medium kropp, litt snerp, ok munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt for søtlig, gjærpreget. Litt snerp, men fin munnfølelse og ettersmaken er lang.

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse Øslomestruktap pils Bryggets kode 8

Konkurranseklasse 1A Underkategori D

Dommer (navn) Roar Hanssen

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

Smak humlearoma, svak maltaroma. Lite aroma.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Helt gul, lyst skum. Litt tåkete/hvitt.

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Søtme, lite humlebittehet, svak DMG.
Svak maltsmak.
Noe ettersmak av bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Tin karbonering til typen. Middels fylde.

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

OK pils som er noe karbberløs.
Noe mer humle kunne vært 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.
Drickbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematis	(<20)	Problematis, 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 OSLOMESTERSKAP Pils Bryggets kode 8

Konkurranseklasse 1 Underkategori D

Dommer (navn) SILJE

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

søtlig duft, vøfter, strå/halm, mild humleduft

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys gyllen, klart, skumtopp fin i starten, men blir litt for flatt

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

søt vøfter, malt, lite humlesting, lav bitterhet, litt diacetylsmak, mye sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

lite karbonering, medium kropp, lett kremet

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

litt for søtlig og blir litt for flatt, men god fylde og munnfølelse. Mangler humle-bitterhet.

Totalpoeng (50 = max)

29 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Østlæstørskape pils Bryggets kode 9
Konkurranseklasse 1 Underkategori D
Dommer (navn) Roar Kambo

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

Syrlig aroma dominerer.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Takete, gylden.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Syrlig smak dominerer. Ikke typeriktig. Ikke bitter ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kraftig karbonert. Kom ut av flasken.
tynns munnfølelse og kropp kremete

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Stor sannsynlighet for infeksjon.
Ikke typeriktig
Begge flasker infisert

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse OSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 9

Konkurranseklasse 1 Underkategori D

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: Veldig karbonert, mulig infisert?

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Syrlig duft, mye fruktighet, lukter gøse/belgisk, fraværende humle

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Uklart, kraftig skumtopp, pølende / kraftig tekstur

Smak (i forhold til øltypen)

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

Syrlig, mye fenolsk og gjær karakteristikk, veldig infisert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Godt karbonert, kremet og syrlig, kraftig kropp

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mest sannsynlig infisert.

Totalpoeng (50 = max)

11 /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>



Dommerskjema



Konkurranse Østlæstørskaret pils Bryggets kode 10
Konkurranseklasse 1 Underkategori D

Dommer (navn) Roar Hanssen

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)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig, tygge-gummi, tufft-fruktig, ikke maltaroma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Lys, halmgul, klar.

Smak (i forhold til øltypen)

7 /20

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

Søtlig, tufft-fruktig.
Middels humlebitrhet i ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Nøe astringens, middel kropp og middels karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Tykkis / tufft-fruktsmak som ikke er typisk for øltypen.
Ettersmak er middels humlebitrhet og typprøvet.
Passer på gjæringen.

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse OSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 10

Konkurranseklasse 1 Underkategori D

Dommer (navn) SLYE DAUGSTAD

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

6 /12
svak humle, mye fruktighet/ester, tettifutti

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3
lys halmgul, ok skum og tekstur, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20
fruktig, søtlig, lite humlebitterhet, litt metallisk, bitterheten kommer først i ettersmaken, tyggis-smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5
fin kropp, lett kremet, syrliglastingent

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10
god kropp og ettersmak, men litt for mye fruktighet/ester. ettersmak bedre enn førsteinntrykk.

Totalpoeng (50 = max)

28 /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>



Dommereskjema



Konkurranse Oslo mesterskapet pils Bryggets kode 11
Konkurranseklasse 1 Underkategori D
Dommer (navn) Roger Hanssen

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

DMS, svak bitterhet

10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Hølmør, hvitt skum, klar

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Svak maltsmak, kjeles. God balanse malt/humle/
Ettersmak av humle-bitterhet.

14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kraftig karbonert, kremethet, middels/kraftig fylde.

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God typeriktighet. God balanse.

9 /10

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, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 11

Konkurranseklasse 1 Underkategori D

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: God pøst.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Middels humleduft, lett DMS, kokte grønnsaker, lite diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Halmgul, klar, fint skum

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

God humlebitterhet mot slutten, lang smak, lett metallisk, godt maltpreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Medium kropp, fin karbonering, lett kremet, lett astringens

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God og kremet, fin munnfølelse. Balanse mellom sødme og bitterhet. Drikkes gjerne igjen.

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse Østlønnesløp pils Bryggets kode 12
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) Roar Hanssen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12

DMS

Lite humlearoma, svak maltsmak

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Gulden. Hvidt skum. klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Svakt humlebittehet med pepperpreg. Sars?

Søt ettersmak med hint av karamell.

Svak maltsmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Middels til kraftig karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

DMS blir for dominerende for typen.

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.
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 ØLHOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 12

Konkurranseklasse 1 Underkategori E

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

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

Litt acetonepreg, PMS / Diacetyl. Maltpreg / søtlig. 7 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Gyllengul, klar og ok skum 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Litt ubalansert, søtlig, litt smøraktig, acetonepreg, litt bitterhet i ettersmak, litt pepperaktig. 6 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium kropp, lett kremet, lett astringens. 3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Noe ubalansert mellom sødme og bitterhet, noe acetonepreg, men rund og god munnfølelse og ettersmak, hvor sødme ikke dominerer. 6 /10

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, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslo mesterskapet Bryggets kode 13
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) Roar Hanssen

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

Svak maltpreg og krydder fra humle. Svak pms.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys gyllen, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

Svak maltmak, noe kjemisk/løsemiddelsmak
Svak ettersmak av humlebitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Middels til kraftig karbonest. Middels kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Kjemisk/løsemiddel kommer for mest unyttelig fra gjæring.
Pan på gjæringsprosesser. ~~Her~~

Totalpoeng (50 = max)

29 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 13
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
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

Maltpreg, vøster, lett humlet

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Halmgul, klar, fint skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

Litt for kraftig, DMS, kokt grønnsat/mais, søtlig/plast, kjemisk. Bitterhet først i ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Middels kropp, ok karbonering, lett kremet

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

Litt ubalansert, mulig gjeringsteil?
DMS, søtlig preg dominerer.

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 Oslomestvskopet pils Bryggets kode 15
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak malt aroma. Fravær av humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Gulden, skum forsvinner raskt, hvitt.

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Middels humlekarakter, ~~og humle~~

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Middels til lav karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Humlekarakter dominerer. For kraftig i forhold til typen 1E
3hr dermed ikke typeriktig. Kunne vært mer humle aroma.

Men en god øl!

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>



Dommerskjema



Konkurranse ØS HOMESTØRSKAP PILS Bryggets kode 15

Konkurranseklasse 1 Underkategori E

Dommer (navn) SILJE DAVGSTAD

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

svak humlearoma, lett maltpreg 8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Gyllengult, fint skum i starten, klar 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

God bitterhet, lett maltpreg, noe karamell 12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Fin kropp, lett karbonert, lett kremet, ok munnfølelse. 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet, men kanstip for kraftig humle bitterhet for fupen. 7 /10

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OSLOMESTERSKAPET PILS Bryggets kode 16
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Maltarøne med innslag av DMS. Sak humleover/
krydder.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Gylde, hvitt skum som holder klar

Smak (i forhold til øltypen)

12 /20

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

Sødme som går over i humlebitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Kronefe. Varmende alkohol preg. Middels fylde

Drickbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Kanskje noe dominerende humle-bitterhet, som blir
på siden av typeriktighet.

EN GOD ØL, om enn på side av typeriktighet.

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.
Drickbart (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>



Dommerskjema



Konkurranse ØSLOMESTERSKAP PLS Bryggets kode 16
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
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 aromater

9 /12

Brøddeig, lett humlepreg, noe estere

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Gyllengul, medium fasthet, fin tekstur

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20

Godt maltpreg, mild bitterhet, lett pepperpreg, brøddeig, bitterhetsheten kommer mest i ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Rund og god dropp, kremet og god munnfølelse.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Godt typeriktig, kremet og lett alkoholiisk fylde, myk, men noe ubalansert mot slutten. Ettersmaken sitter lenge. Mulig humle-bitterheten er litt for dominert.

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, 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 Oslo mesterskapet pils Bryggets kode 17
Konkurranseklasse 1 Underkategori F
Dommer (navn) Ron Hansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Lite / svak aroma

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Lys / Halmgul. Klar. ~~stort~~ stort hvitt skum.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Middels bitterhet, Bitterhet dominerer

14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kraftig karbonert. Kremete og middels kropp/fylde

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Kanskje noe for bitter, Bitterhet dominerer

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØSLOMESTERSKAP PILS Bryggets kode 17

Konkurranseklasse 1 Underkategori F

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

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, flavørender, humle

Maltpreg, søtlig, esters, flavørender humle

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Lys gyllen, middels tekstur, ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Maltprøget og litt søtlig, lite sørpreg, men god bitterhet i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Medium kropp, kremet, mild.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Grei standard norsk pilsner, men relativt bitter ettersmak trekket noe ned. Mer karakter.

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 18
Konkurranseklasse 2a Underkategori 2a moderne mørk lagers
Dommer (navn) Ken Robin Rind

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

God balanse mellom humle og malt
Lite kompleksitet i maltaromaen

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

pent

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Godt, men svartmalt blir for fremtredende
- røstet, ikke sjokolade
noe brødsstrøpe

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

ok

Drickbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Minner om en ~~tett~~ svart IPA uten
estere - meget drickbart, men savner
mer komplisert maltpreg

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

Poengguide

Fremergende (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.
Drickbart (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 ØM 2018 Bryggets kode 18
Konkurranseklasse 2A Underkategori 2A moderne mørke lagers
Dommer (navn) Pedro Kringen
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

kräftig preg av humle, ~~lite/lar~~ malt

7 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

mørk brunt til sort, kräftig skum

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

medium bittert kräftig humle, lite/lar malt.
bakte tone, bakte brød

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kräftig kropp, meget godt karbonert

3 /5

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Kräftig øl

6 /10

Malt dukke i humle aromaen
tone ned humle preg noe så malten kom
fram

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.
Drickbart (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 19
Konkurranseklasse 2 Underkategori 2b Wiener
Dommer (navn) Ken Robin Raud

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

Veldig riktig! Innbydende og frisk.
Masse karakterer.

Brødsvarpe, karamell. Taler ikke å bli varmere
kommer frem kjeks, søtlig.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Perfekt

Smak (i forhold til øltypen)

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

Mye riktig, men dominerende usmakers obsidert
Diacetyl.
Meget god ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et veldig forfriskende øl. Faller noe på
usmak. Smaker noe karamell

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse

OM '18

Bryggets kode

Ø 19

Konkurranseklasse

2 B

Underkategori

B Wiener

Dommer (navn)

Pedro Kringen

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

~~strågtt klet øl~~
god maldrom, lite / kreverull humlekarakter

Utseende (i forhold til øltypen)

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

strågtt klet øl, skum som holde, tykt / klisset

Smak (i forhold til øltypen)

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

klisset maldrom, kjeles, lav / medium bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

lett kropp, god + karbonert, lav alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

lett drikkelig, typeriktig,

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)	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 OM 2018 Bryggets kode 20
Konkurranseklasse 2 Underkategori 26 Eksisterer Märzen
Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

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

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12 ^{ist}

Søtlig, såpe/partyment, Løtt, svakere butyric acid
Masse flyktige aromaer, går over til å bli
type-riktig - Godt bra, Wjels

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen)

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

18 /20

Bedre på smak enn aroma! Meget god
ettersmak.
Kraftig maltsmak og kjælsk lite karamell

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Nøt egnet

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Nøt rart i luften, men den har igjen mye
på smak. Smaker var karamell og restsedne

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/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 20

Konkurranseklasse 2B Underkategori B Märzen

Dommer (navn) Pedro Krüger

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

Lukt av lys kjedes, malt, svak humle aroma 10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Klar, strålende, kraftig holdbart skum 8 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Lite bitter, middels, tydelig maltpreg 15 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Middels kropp, godt karbonert, lite alkohol 5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Typisk øl, god munnfølelse 8 /10

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 OM 2018 Bryggets kode 21
Konkurranseklasse 2 Underkategori 2D Manchester Double
Dommer (navn) Ven Robin Ruud

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

11 /12

Krattig! Ristet, mørkt malt.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Punt

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 /20

Krattig. På grensen til baktislr porter, men
gøtt innatur på typen. Krattig og mørkt
sjokolade i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Litt for krattig

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Erstevant bra. Sliter med å finne noe
å trekke for
Ølet er bløtt, men på grensen til å bli
søtt og kvalmende. Tror det kan bli det
i normale porsjoner. Litt for krattig

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.
Drickbart (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	21
Konkurranseklasse	2 d	Underkategori	d
Dommer (navn)	Pedro Kringen		
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

luket av karameell, søk til ferske humle, kraftig mælteroma, ristet malt.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

merke kobb, tett holdbart skum, klar

Smak (i forhold til øltypen)

12 /20

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

Kraftig malt og ~~typeriktig~~ brunte toner tydelig balansert bitterhet, brøkløst brennt,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

niddels tydig, godt karbonert,

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

lettelskkelig typeriktig øl, noe i overkant kraftig,

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 22
Konkurranseklasse 2 Underkategori ZF Schwarzbier
Dommer (navn) Ken Robin Ruud

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

Svart ristet maltaroma

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Pent

Smak (i forhold til øltypen)

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

13 /20

Søtlig balansert i du/FG. ~~Smak~~
For lite bærer humle.
Ristet, komplekse malt.
Noe frukt estere

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Noe kremete i munn og brynn

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Det meste er riktig i tt-type, men
mangler det viktigste - balanse

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 OM 2018 Bryggets kode 22
Konkurranseklasse 2 F Underkategori 2 F schubert kve
Dommer (navn) Pedro Kringen

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 - n g fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

8 /12
tydelig maltpreg, mørketet malt, brød
suk, litt varent humle,

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3
kobberfarget, klart øl, godt kraftig skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20
brent malt balansert bitterhet, for
noe alkoholpreg og sødme, der
svak brød

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5
Lett kropp, lett karbonert, noe dyng

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10
Lett drikkelig, mørkt øl m. brente toner
og lett kropp

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>

34 /50



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 23
Konkurranseklasse 2 Underkategori 2F Schwartzbier
Dommer (navn) Ken Robin Ruud

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 ~~10~~ /12

Før friskende. Brødskappe. Kjefts
Svak flytting humlearoma
Svak røstet

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 ~~3~~ /3

Pent ~~brødtung~~ skum
Skummet blir for fort borte

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Kruttig kompleks maltsmak. Røstet ettersmak
Tydelig lagerpreg, men ikke noe fruktete
Sikrolinde

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5

OK

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

Veldig drikkbart, men
Nøe søt-gahrvaltlig sødme

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 OM 2018 Bryggets kode 23
Konkurranseklasse 2F Underkategori 2F Svært bryg
Dommer (navn) Pedro Kringen

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 (noe høy fyllingsgrad)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

brunt tone a malt, sjokolade, ristet brøt
for/precise humle,

Utseende (i forhold til øltypen)

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

krattig
groot skum som forsvinner raskt, rødert
kløt øl, skummet forsvinner hurtig.

Smak (i forhold til øltypen)

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

tydelig bitterhet, brunt malt/sjokolade

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

lett karbonert, ~~maltet~~ ~~tydelig~~, lett kropp

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

ok a, drikke, men skumet blir
helt borte

Totalpoeng (50 = max)

28₅₀

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 OM 2018 Bryggets kode 24
Konkurranseklasse 2G Underkategori Klassisk røyløl
Dommer (navn) Ken Robin Rund

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

Markant og riktig røykpreg

Bacon røykt skinke. Bøkerøkt, Bra

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Perfekt

Smak (i forhold til øltypen)

9 /20

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

Røyløl. brygdekorne, lys brannell.

Varmende alkohol

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Noe tynn kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

~~Noe~~ Tynn ~~kor~~ kropp og varmende alkohol

tyder på lav meske temp.

Sanner restesødme

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>



Dommerskjema



Konkurranse

OM 2018

Bryggets kode

24

Konkurranseklasse

2A

Underkategori

klassiske røkøl

Dommer (navn)

Pedro Kr.ingen

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

12/12
Idelig røksmøk, bacon/røkt kjøtt, fravende humle
aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3/3
rød brun
Klart kobberfarget øl, lett skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

10/20
Idelig røksmøk, balansert bitterhet,
noe malt, kreket toner, kaffe

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4/5
Medium kropp, ok karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5/10
Noe ubalansert, savner malt og
rest sødme

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>



Dommerskjema



Konkurranse OM 2018 Bryggets kode 25
Konkurranseklasse 3 Underkategori 3A Helligs bock
Dommer (navn) Ken Robin Ruud

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

Massiv. Krattig malt sødme
brød, litts mye varmell
Litt for mye frukt-estere / tørket frukt
Lite sukker

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Smak (i forhold til øltypen)

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

Krattis varmelle malt smak
Som aroma

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Fyldig! Bruset = CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et veldig godt øl. Noe varmende
alkohol trekk
~~Alle kommentarer~~ Sanner mer komplekst i
i aroma - smak - ettersmak

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse ØM 2018 Bryggets kode 25
Konkurranseklasse 3A Underkategori 3A Helles bakk
Dommer (navn) Pedro Kringen

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

Tydelig maltaroma, og alkoholpreg, lute
soet, karamell

9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Klar mørk kobber, godt skum som forsvinner
raskt

2 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Middels sølsmak, middels bitter, fraværel
humle

10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Karbond, varm smake fra alkoholen
medium fylde

2 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Storlt soet øl, noe endimensjonal

6 /10

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 OM 2018 Bryggets kode 26
Konkurranseklasse 3 Underkategori 3c Doppelbock
Dommer (navn) Ken Robin Rund

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

Noe hardt humlearoma / "sovaleric"
Ellers alt riktig

7 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Meget pent

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Mye sjokolade Dominerende
Smaker mer humleaktig
Bred og varm

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Bra

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Meget bra, men litt "spisst" vil nok
gjøre seg med ytterligere lagring
Lite tørket frukt / vasshet

7 /10

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
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 OM 2018 Bryggets kode 26
Konkurranseklasse 3C Underkategori Doppelt bock
Dommer (navn) Pedro Kringen

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

brent, karamell, alkoholsøtme, kaffe, kjeftig
maltpreg

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

mørk kobber, god skum, klart,

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

kraftig brent maltsmak, tydelig alkoholpreg
som gir søtme, balansert bitterhet

17 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Fylldig medium fylde, lett karbonert

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

OK øl, kraftig
Noe endimensjonal, lagres lenge for
full smak

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

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

Konkurranseklasse 3E

Underkategori 3E Klassisk Norsk Jule

Dommer (navn) Ken Robin

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 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Lett krydret humle. Kraftig maltaroma
Merke bær

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen)

110 /20

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

Som annen, men merkelig mye noe
Som kan beskrives som hermetisk kirssebær
Noe subrete. Lite komplett

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Noe brusete

Drikkbarhet og generell vurdering

54 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra øl, men litt for mye rå frukt.
Sårer mer "punch"/sødme

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 ØM 2018 Bryggets kode 27
Konkurranseklasse 3E Underkategori Klassisk norsk juleøl
Dommer (navn) Pedro Kringen
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

sjokolade, kaffe, mørke bær, frøvarer/lite humle 9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

lyst
tydelig skum, mørk brun, klart 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

alkoholpreg, sjokolade, tydelig malt, rødt
nøe karamek, lite/prægerell humle
søttlig 13 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

midels fylld, ok karbonert, alkoholvarme 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl, mangler noe sødme 6 /10

Totalpoeng (50 = max)

35 /50

Poengguide

Frømrage (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>