

Flightskjema

Konkurranse: *oslo mskap i P/V* NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!
 Klasse, runde: *Mørk luge*
 Dato: *10.6.2020*
 Sted: *OSLO*

Deltager	^O D1	^P D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
379332	38	38			76	
376731	33	32			65	
033141	39	39			78	<i>vrelse</i>
755672	38	36			74	
306309	41	42			83	<i>vidae</i>
624724	34	31			65	
100300	27	27			54	

Dommer 1: *Pedro Kringen*

Dommer 2: *OLAV NÅRSTAD*

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

7

Konkurranse OiP Bryggets kode 100 300
Konkurranseklasse Mørk lag Øltype 2 F Schwartz
Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

bløt malt, sur, var av nellik, svak humle, mørk, pent, ikke noe frukt, underkjenner av kvedde nellik 6 (12)

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☒ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

Tykt høyt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

Smak av fenol/nellik, maltkarakter, pepperkorn, på slutten Humle 10 (20)

Avvik:

Underkjenner

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Middel fylling av, god karbonat, avkjenner mye karbonat (ndrive glass ved fylling) 4 (5)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Meget er del på typeriktighet, Nellik/fenol er for høyt, er ikke i del av smaksbildet til øltype 5 (10)

TOTALPOENG 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.

Konkurranse

OiP2020

Bryggets Kode

100300

Konkurranseklasse

Mørk Lager

Øltype

2F

Dommer

Olav Njaastad

Dommerkvalifikasjon :

Norbrygg

Flaske

OK

Aroma

Røstet malt på nesen, noe DMS, varsler syrlighet. Brødskorpe.. usøtet tørt brød. Ingen utpreget aroma fra humle.

Aroma avvik

Savner aroma fra humle.

Poeng for aroma(max 12)

6

Farge :

Rødsort/brunsort

klarhet :

Klar

Skum

Stor skumtopp, mye, brunfarget.

Poeng for Utseende (maks 3)

2

Smak

Middels ristet maltsmak, fin balanse med sødmen fra malten. Bitter i utgangen, middels humlesmak. Noe fruktestere, eple, i smaksbildet.

Avvik

Preg av acetaldehyd.

Poeng for smak (maks 20)

10

Fysisk følelse i munnen

Fint karbonert.

Poeng for munnfølelse (maks 5)

3

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

En frisk og god Schwarzbier.

Poeng for generell vurdering (maks 10)

6

Total Poengum

27



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommereskjema

Konkurranse OIP Bryggets kode 624724
Konkurranseklasse Mørk Løse Øltype 2D
Dommer (navn) Pedro Knutse

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

7 (12)
Søt pær av alkohol, merkbare fenoler
av søt malt, ristet korn, mais og karamell
Tydelig
Merkebar DMS/diacetyl

Avvik:

avviket acetal

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

2 (3)
FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☒ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

hvit fukt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

12 (20)
Sødmelthull, maltfarge, alkohol
fremtidsfull, kornfull
balansert, bittet, men noe
overfullt,

Avvik:

For sterk for typer (alkohol++)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)
Fyldestapp, varmende alkohol
gode karboner

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)
Litt vel mye acetaldehyd og
for bitter: Typerisk alkohol
e 48-55. Denne var sterkere
Første var for høy

TOTALPOENG 31 (50)

Poengsguide

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

Konkurranse	Bryggets Kode
OiP2020	624724
Konkurranseklasse	Øltype
Mørk Lager	2D
Dommer	Dommerkvalifikasjon :
Olav Njaastad	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Middels maltaroma, lett "varme", varsler noe høyere alkohol.
Aroma avvik	Gir litt lite aromamessig...
Poeng for aroma(max 12)	8
Farge :	Kobberfarget
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, lys.
Poeng for Utseende (maks 3)	2
Smak	Kraftig maltsmak, fyldig, kraftig sødme balansert av bitterhet fra humle. En fruktighet dominerer i smaken, banan, fruktestere, noe eple.
Avvik	Acetaldehyd
Poeng for smak (maks 20)	14
Fysisk følelse i munnen	
Poeng for munnfølelse (maks 5)	4
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Noe høy alkohol. Spannende versjon av en bayer, men mangler noe på typeriktighet.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	7
Total Poengum	35



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommereskjema

Konkurranse OIP Bryggets kode 033141
 Konkurransklasse Mørk luge Øltype 2D
 Dommer (navn) Pedro Kinga

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

PET da full

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Lys malt og luffe, middels 8 (12)
høyt aroma, DMS svake
lukt av humle/duo
sak/france diacetyl

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3

(3)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☒ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

Lyst skum, falle skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

Tydelig malt og sødme 15 (20)
brønde, tønne, lys, tredelell,
frukt balanse humle

Avvik:

Noe i overkant - bitter

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5

(5)

Middels kropp og karbonering
med munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8

(10)

Et godt øl innenfor
type definisjonen. Noe
overkant bitter

TOTALPOENG

39

(50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Konkurranse

OiP2020

Bryggets Kode

033141

Konkurranseklasse

Mørk Lager

Øltype

2d

Dommer

Olav Njaastad

Dommerkvalifikasjon :

Norbrygg

Flaske

riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter c

Aroma

Aroma lover sødme, men også syrlighet. Ikke merkbar

Aroma avvik

Beskriv evt avvik

Poeng for aroma(max 12)

9

Farge :

Mørk rødbrun/mørkebrun

klarhet :

Klar

Skum

Lav skumhatt, lett farget

Poeng for Utseende (maks 3)

3

Smak

Fyldig maltsmak, karamell, hvit pepper, noe astringens

Avvik

Balansen blir noe feil fordi grad av bittethet blir for dc

Poeng for smak (maks 20)

15

Fysisk følelse i munnen

kropp, karbonering, munnfølelse

Poeng for munnfølelse (maks 5)

5

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Forfriskende og god bayer.

Poeng for generell vurdering (maks 10)

7

Total Poengum

39



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinas, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerkjema

Konkurranse

OIP

Bryggets kode

755672

Konkurranseklasse

Mørklager

Øltype

2D

Dommer (navn)

Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Tydelig lukt av brennt malt, kaffe
Kjels, var sjokolade
Tydelig diacetyl, svak/brusende DMS

Avvik:

For mye diacetyl til typer

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☒ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

Lyst skum store bobler, fast

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

bløtt malt, sjokolade,
svak humlesmak og blodstikk
bitterhet i overhett

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

medium kropp, god munnfølelse
fint karbonat

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Lettdrikkelig, øl, fin, sommevorte
nøi overkatt bitter, godt
maltes

TOTALPOENG

36 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematisk (<20)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Konkurranse	Bryggets Kode
OiP2020	755672
Konkurranseklasse	Øltype
Mørk Lager	2D
Dommer	Dommerkvalifikasjon :
Olav Njaastad	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Svak maltaroma, et hint av diacetyl/dms. Hint av brødbakst.
Aroma avvik	Gir litt lite aromamessig...
Poeng for aroma(max 12)	6
Farge :	Mørk Kobberfarget
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, lys.
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Delikat sødme fra malten, karamell, brød, noe kaffe, "filtermalt"... kald... legger igjen en liten humleslutt. Passe syrlighet, balansert mot bitterhet og sødme.
Avvik	
Poeng for smak (maks 20)	16
Fysisk følelse i munnen	Lett til medium kropp, fin karbonering.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Nydelig bayer. Flott laget. Tar gjerne en til.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	7
Total Poengum	37



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyr.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerkjema

Konkurranse OIP Bryggets kode 306309
Konkurranseklasse Mørk Lager Øltype -2D
Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Døks

Aroma/Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre dommer)

9 (12)

Merkbar duft av malt, lys, svak kaffe, svak humlepreg, merket diacetyl, typisk for belossey - svak DMS

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☒ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

Fint fast skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

17 (20)

Balansert maltrosmen, brune noter, ristet toast, balansert bitterhet, både humle og godt bakt malt

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonisering, munnfølelse)

5 (5)

Alvor og godt/klart kobber i munn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Godt sammensatt, typisk god belossey, velbalansert malt/kaffe tone og bitterhet.

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

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

Konkurranse	Bryggets Kode
OiP2020	306309
Konkurranseklasse	Øltype
Mørk Lager	2D
Dommer	Dommerkvalifikasjon :
Olav Njaastad	Norbrygg
Flaske	ok
Aroma	Middels maltaroma, brøkdaktig, lover syrlighet... acetaldehyd.
Aroma avvik	Noe acetaldehyd, eplearoma på nesen.
Poeng for aroma(max 12)	9
Farge :	Rødbrun/Brun
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, lett farget.
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Bløt maltsmak, softet, lang smak, bitterheten utvikler seg etterhvert, noe astringens i enden.
Avvik	
Poeng for smak (maks 20)	16
Fysisk følelse i munnen	Medium kropp. Middels til lavt karbonert.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Forfriskende, delikat og god bayer.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	8
Total Poengum	41



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Oftest manglende avdamping av vorter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommereskjema

Konkurranse OIP Bryggets kode 376731
Konkurranseklasse Mørk Løn Øltype 2E
Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

vellyst helt opp.

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

merkelig drans av brunt malt 7 (12)
mørk kardemell og rett mørk brygg
svake aroma av mais, som var
av humle, tydelig koffeinsmak

Avvik:

for diacetyl / sukker-DMS
ikke

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☒ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

7.4 t høst skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

kraftig malt smak 12 (20)
som oppstår i bitter preg
ingen humle smak

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

middels kropp, og karbonering
munnsfølelse middels

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Et øl med mye kardemell
fra klassen. Middel humle
diacetyl.
Balansen i f. på stilen p. d.
Mangel på diacetyl
Feile på typeriktigheten
det smaker

TOTALPOENG 32 (50)

Poengguide

Poeng	Beskrivelse
44-50	Fremragende
35-43	Meget bra
28-34	Bra
20-27	Drikkbart
<20	Problematisk

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Konkurranse

OiP2020

Bryggets Kode

376731

Konkurranseklasse

Mørk Lager

Øltype

2E

Dommer

Olav Njaastad

Dommerkvalifikasjon :

Norbrygg

Flaske

OK

Aroma

Middelsmaltaroma, med innslag av røyk, kjenner ikke diacetyl, men trekker hele rikke for dette.

Aroma avvik

Noe DMS, mangler særpreget fra diacetyl.

Poeng for aroma(max 12)

8

Farge :

Rødbrun/Brun

klarhet :

Klar

Skum

Fin skumhatt, mørk.

Poeng for Utseende (maks 3)

3

Smak

Fin maltsødme, karamell, ristet korn, kaffe, puffet ristet ris, delikate nyanser. Røyksmaken legger seg lenge og preger smaken ut, balansert mot en fin syrlighet.

Avvik

Noe over middels ristet maltkarakter. Mangler særpreget fra diacetyl.

Poeng for smak (maks 20)

10

Fysisk følelse i munnen

Lett til medium kropp, fin karbonering.

Poeng for munnfølelse (maks 5)

5

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

En god og drikkbar mørk tsjekkisk lager. Noe dominerende bitterhet fra maltet.

Poeng for generell vurdering (maks 10)

7

Total Poengum

33



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vorter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OiP Bryggets kode 379332
Konkurranseklasse Mørk Løn Øltype 2C
Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Flaske/riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Rik maltaroma, maltbar maltaroma (8) (12)
Lys kveles, svak humlaroma
Maltbar plukket aroma

Avvik:

Noe unnskikkelig lite humle

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldegul | ☒ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød
KLARHET: ☐ Klar | ☒ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler

SKUM:

Fin fast skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

maltbar maltaroma, maltbar kveles (14) (20)
maltaroma & kveles/karamell, tydelig
bitterhet typisk for øl typer, mer noe
i overkant.

Avvik:

Noe i overkant bitter

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

middels fyller øl, per (5)
2 skum

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)
Funk god øl vel innført
øl type - Noe i overkant bitter.

TOTALPOENG 38 (50)

Poengguide

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

Konkurranse

OiP2020

Bryggets Kode

379332

Konkurranseklasse

Mørk Lager

Øltype

2c

Dommer

Olav Njaastad

Dommerkvalifikasjon :

Norbrygg

Flaske

OK

Aroma

Middels maltaroma, brød, gjærbakst, noe DMS ... grønn tone i aroma.

Aroma avvik

Savner noe aroma fra humle.

Poeng for aroma(max 12)

9

Farge :

Gyldengul

klarhet :

Lett tåkete

Skum

Fin skumhatt, lyst.

Poeng for Utseende (maks 3)

3

Smak

Smaken domineres av humlebitterhet, ikke typeriktig dette. Noe astringens, kan også være at malten gir noe bitterhet i tillegg til humlen. Maltsødmen kommer fram etterhvert.

Avvik

For mye bitterhumle.

Poeng for smak (maks 20)

13

Fysisk følelse i munnen

Medium kropp. Middels til lavt karbonert.

Poeng for munnfølelse (maks 5)

5

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Poeng for generell vurdering (maks 10)

8

Total Poengum

38