



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: Snøpende munnefølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte 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.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse Bjorlerik 2020 Bryggets kode 080670
Konkurranseklasse 4E Øltype Amerikansk Pale Ale
Dommer (navn) Rudolf H Krondorfer

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

0.5L. Fyllt helt til kanten.

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

12 (12)

Amerikanske humle. sitrus / grape

Avvik:

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

2 (3)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldegul | ☒ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Røddbrun/brun | ☐ Mørk røddbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort || ☐ Rosa | ☐ Rød

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

SKUM:

Lite skum, som forsvinner umiddelbart

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

16 (20)

Merkbar humle

Avvik:

Lav bitterhet

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnefølelse)

4 (5)

Følelse karbonering. Oke kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

Ølet er godt. Det mangler tydelig humlearoma

og noe bitterhet. Det bør karboneres noe mer.

TOTALPOENG

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 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 gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snepende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, 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.

Lysskudet: 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, råte 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: Råte egg, tente fyrstikker.

Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 080670
Konkurranseklasse 4E Øltype APA
Dommer (navn) Kjell Magne Ajele

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Flaske heitt EKH

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

Nolo karamell, tydelig amer, langst humle 8 (12)

Avvik: Sakna litt friskhet

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

3 (3)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldegul | ☒ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Røddbrun/brun | ☐ Mørk røddbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

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

SKUM:

Lite skum.

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

16 (20)

Merkbar e brøttoner, Tydelig
bitterhet Floral/kvepreg.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Medi um kropp. Litt underkarbonert
Bløt munnfølelse

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Grei drickbarhet, ville gjerne hatt
meir traskhet.

TOTALPOENG 36 (50)

Poengguide

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

Diacytyl: 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.

Dommerskjema

Konkurranse Bjorlerik 2020 Bryggets kode 080670
Konkurranseklasse 4E Øltype APA
Dommer (navn) Kjehl V. HEITMANN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Veldig full flaske

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

10 (12)

Smak amerikansk humle, sitrus.
Smak karamell

Avvik:

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

3 (3)

FARGE: ☐ Lys halmgul ☐ Halmgul ☐ Gyldegul ☒ Ravfarget ☐ Kobberfarget ☐ Mørk kobberfarget

☐ Røddbrun/brun ☐ Mørk røddbrun/mørkebrun ☐ Rødsort/brunsort ☐ Sort ☐ Rosa ☐ Rød

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

SKUM:

Nesten fraværende skum

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

16 (20)

middels amerikansk humle
lett brennelse
ok ettersmak.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Underkarbonert, middels kropp
ok munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Meglet drikkelig p.l.

Litt for lite karbonat.

TOTALPOENG 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 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: Snepende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte 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.

Lysskadede: 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.

Dommerskjema

Konkurranse Bjorleik 2020 Bryggets kode 080670
Konkurranseklasse 4E Øltype AM-Pale Ale
Dommer (navn) Christoffer S. Falch-Johansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Flaske. Ekstrem høy fyllingsgrad

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

12 (12)

Merkbart/Tydelig humle -

maltaroma: svak med preg av karamell.

Avvik:

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

2 (3)

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

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

SKUM: Lite skum

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

15 (20)

Tydelig humle smak - Etterbitter.
Svak/merkbart bitterhet,
ingen/svak malt smak.
Varmende sødme

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Lett/medium kropp, Underkarbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

9 (10)

Høy drikkbarhet, humlearoma litt svak, men
fult merkbart. Litt mer kropp kan anbefales.
Humlesmak kan med fordel økes
Det samme kan sies om karboneringen

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