

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen: Fuleed konk 12

Klasse, runde: Fulda 1/1. Setzung, Knecht runde
 Dato: 10/11-22

Dato: 10/11-22

Sted: Trondheim

[illegible]

Dommer 1: JAN-ERIK GARS HØL

Dommer 2: FRODE KROGSTAD

Dommer 3: EVA BEATE HLM

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.

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 kamouflere 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.

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 Julekonk 2022 Bryggets kode 971939
Konkurranseklasse Juleøl uten Øltype 4B
Dommer (navn) Jon Erik Garshol

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

10 (12)

Jord, brød, karamell

Avvik: Oksidert eller røko - forbigående

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

3 (3)

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:

Lite, så bra!

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

18 (20)

God humle dominerende over mild malt
Brød, karamell

Avvik: Oksidert eller røko

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

God kropp, lav karbonering
Myk munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Meget bra! Nei - fremragende øl!
Noko diller.

TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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: Snerpende 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.

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 JULEKONK 2022 Bryggets kode 971939

Konkurranseklasse JULEGL VÆN Øltype 4B

Dommer (navn) FRODE KROGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

10 (12)

SVAK MATAROMA MED SVAK KARAMELL, SVAK TIL
FRVÆRENDE HUMLE

Avvik:

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

3 (3)

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: SVAKT

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

17 (20)

SVAK -> MINDELS MALT, HUMLE BITTERHET MIDDELS, -> STERK
KORT ETTERSMAK

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

OK KARBONERING, BITTERHET FREMSPEL LITT
TØRR PÅ TUNGA

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

EN TANKE FOR MYE BITTER ELLER TYPE
BITTER ELLERS EN LITT TYPE

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)

Meget bra (35-43)

Bra (28-34)

Drikkbart (20-27)

Problematiske (<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.

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.

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.

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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fulellkonk Bryggets kode 971939
Konkurranseklasse Fulell / Etikettering Øltype 4B Eng. best. bitter
Dommer (navn) Eva Beate Holm

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)

10 (12)

Korn, brød, lys malt. Tydelig humlearoma.

Avvik: Nøe litt grønnsaksaktig i starten, forsvinner raskt

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:

Hviten ikke, rikt

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

18 (20)

Tydelig bitterhet, merkbare mottakelse, men ikke overdrevent. Hadde nok blitt mer pedre balansert med litt lavere bitterhet.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

litt prikkende CO₂, medium kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Gjennkjennelig "pub-øl" rikt bitter for min personlige smak, med det er jo innenfor typen. Behagelig og litt drikkelig øl. Ikke akkurat veldig julete, men høy-hø.

TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

Fremragende

(44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra

(35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra

(28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart

(20-27)

Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematiske

(<20)

Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkohol/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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fubøl Konk. Bryggets kode 969 723
Konkurranseklasse Fubøl Uten Øltype 2D
Dommer (navn) Jan Erik Gørhøll
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

(12)

Kraftig ristet malt, karamell, sjokolade

Avvik:

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

3

(3)

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:

Ja, stand og fint.

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

(20)

Tydelig malt, hasselnøtter, karamell
Sjokolade

Avvik:

Metallisk ettersmak
Smak astringent (av malt?)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5

(5)

Fra kropp, karbonering og litt munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(10)

Det merke er der, men er både
noe søt og astringent på samme tid.

TOTALPOENG

35

(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.

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.

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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommereskjema

Konkurranse JULEKONK 2022 Bryggets kode 969723

Konkurranseklasse JULEØL UTEN Øltype 2D

Dommer (navn) FRODE KRØGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

7

(12)

TYDELIG MØRK MALT, BRØD, TØRRET FRUKT, SVAK ALKOHOLISK

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

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

12

(20)

SVAK → MIDDELS MALTAROMA, LIT MERKELIG SØDME, MEDIUM → SVAK BITTERHET

Avvik:

METALLISK

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3

(5)

OK KARBONERING, SVAK → MEDIUM KROPP,

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

5

(10)

FREMSTIR LIT TINN OG LIT UØPLANSERT MED SØDME PÅ SLUTEN I FORHOLD TIL BITTERHET

TOTALPOENG 30 (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.

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.

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.

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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fuleøl konk Bryggets kode 969723
Konkurranseklasse Fuleøl 1/15 Øltype 2D Mørk tsjehhisk
Dommer (navn) Rune Beate Haln

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) 8 (12)

Mørk malt, karamell, toast

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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:

Krem fylldig, legger seg fort 12 (20)

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

Karamell, knekk (smaken, ikke så brent)
Svak bitterhet på ettersmak som ~~gjør~~ nunder av
sødmene. Tydelig mattsødme.
Bitterheten (midlig og mattsødet) bygger seg opp litt
Avvik: vel mye etter. Får litt metallisk preg på
ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)

Medium i kropp, litt «klissete»

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)

Forsterket og tydelig
Veldig ananym i starten, får noe mere aroma
og smak med tid og temp. Bitterheten blir
etter hvert litt ubehagelig

TOTALPOENG 33 (50)

Poengguide

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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.

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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Faløel Konk Bryggets kode 420764
Konkurranseklasse Faløel Uten Øltype 3C
Dommer (navn) Jan Erik Gørshol

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

8 (12)

Tørre fukt, karamell, viner

Avvik:

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

3 (3)

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:

Små perler, mørkt skum

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

13 (20)

Kraftig søt malt, fukt, lakis
Noe søt

Avvik: Metallisk

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Litt tynn kropp, lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Fremstår som for tynn/lett og for
søt.

TOTALPOENG 33 (50)

Poengguide

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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.

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 JULEKONK 2022 Bryggets kode 42 0764
Konkurranseklasse JULEL ØST Øltype 3C
Dommer (navn) TROOE KROGSIPO

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)

AL 7 (12)
TYDELIG NOTER AV FRUKT, ROSINER, KARAMELL ->
KNEKK, VINØS

Avvik:

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:

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

13 (20)
MIDDELS -> KRAFTIG MALT, VINØS MED TYDELIG ALKOHOL
PÅ ETTERSMAK

Avvik:

METALLISK ETTERSMAK

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)
OK KARBONERING, LITT MOT OVER SØT MUNNFØLELSE

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)
HELT OK, MEN METALLISK OG LITT UBALANSERT MED
TANKE PÅ RØDSØDME

TOTALPOENG 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 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: Snerpende munnfølelse.

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

Ester: 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fuleøl konk. Bryggets kode 420764
Konkurranseklasse Fuleøl 9/10. Øltype 3C Dønbeltbakk
Dommer (navn) Kva Beate Holm

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)
Vinas, tørket frukt, fiken, rosiner, "støvet" sjokolade, kaffe som går over i noe spritelig. Karamell

Avvik:

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

3 (3)
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:

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

12 (20)
Kraftig maltpreg, høy sødme.

Avvik: Noe metallisk på ettersmak. Noe ubalansert sødme, noen klissete.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)
Fylldig kropp, lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)
Blir noen litt kvalmende søtt. Det hele blir litt overveldende.

TOTALPOENG 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 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Lakeal Konk Bryggets kode 328 545
Konkurranseklasse Lakeal Uten Øltype 3C
Dommer (navn) Jør-Erik Gørhøel
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

10 (12)

Tørke frukt, karamell, lakris,
sjokolade

Avvik:

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

3 (3)

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:

Fint, små perle

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

17 (20)

Kraftig søt malt, brødskepe-mærk,
karamell, sjokolade, lakris

Avvik: Smak unote

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

God kropp, karbonering og munnfølelse
Kropp/munnfølelse blir fort tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

Meget bra øl!
Kort smak, vel søt og
kunne ha vore bedre balanse i
smakstilbud.

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)
Meget bra (35-43)
Bra (28-34)
Drikkbart (20-27)
Problematiske (<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.
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.

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, inntengt, 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.

Dommerkjema

Konkurranse	<u>JULEKONK 2022</u>	Bryggets kode	<u>328545</u>
Konkurranseklasse	<u>JULEØL UTEN</u>	Øltype	<u>3C</u>
Dommer (navn)	<u>FRODE KROGSTAD</u>		
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
			☐ Ikke eksaminert
Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)			(Maks poeng)
<u>OK BOKS</u>			
Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)			<u>10</u> (12)
<u>KARAMELL, TØRKE FRUKT, ROSIN, MALT, LAKRIS</u>			
Avvik:			
Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)			<u>3</u> (3)
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:			
Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)			<u>17</u> (20)
<u>KRAFTIG MALT, KAFFE MEN FØLES TYNN PÅ ETTERSMAK, LAKRIS, SVAK ALKOHOL</u>			
Avvik:			
<u>SVAK METALL SOM KAN KOMME AV LAKRIS</u>			
Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)			<u>4</u> (5)
<u>SØDME PÅ GOD MÅTE, OK, KARBONERING</u>			
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer			<u>7</u> (10)
<u>TYPERIKTIG OG GOD TEKNIK. LITT TREKK PÅ GRUNN AV UBALANSE I SMAK ELLER LØSØD</u>			
TOTALPOENG			<u>41</u> (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 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: Snerpende munnfølelse.

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

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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fulealkonk Bryggets kode 328545

Konkurranseklasse Fuleal 4/Hilseth Øltype 30 Dønbølbeck

Dommer (navn) Eva Beate Holm

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)

Malt, karamell, suiker, lukris, sjokolade.

10 (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:

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

Karamell, malt, mygg Kraftig sødme. Kraftig maltsmak

16 (20)

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Varmende alkohol, fyldig kropp, leuCO₂ Behagelig munnfølelse

5 (5)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Godt og balansert øl. Om man er i pirketand blir den litt vel søt, blir litt klissete. Veldig fin munnfølelse og balansert bitterhet

7 (10)

TOTALPOENG

41 (50)

Poengsguide

Fremragende

(44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra

(35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra

(28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart

(20-27)

Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematiske

(<20)

Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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.

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 Fuleøl Konk Bryggets kode 645 321

Konkurranseklasse Fuleøl Uten Øltype 10B

Dommer (navn) Tan Erik Garshol

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK, noko lav fylling

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 6 (12)

Kraftig fenolisk, mærsipan, Karamell

Avvik:

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

3 (3)

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:

Overkarbonert, stort og flyktig skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (20)

Tydelig fenolisk, mærsipan, kandis

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

2 (5)

Før tynn kropp, overkarbonert
lav tynn/lett munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

4 (10)

Klart symptom på infeksjon.
Mangler dybde i smak og fylde
i kropp/munnfølelse

TOTALPOENG 25 (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.



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: Snerpende munnfølelse.

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

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, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Svovel: Råttne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse JULEVANK 2022 Bryggets kode 645321

Konkurranseklasse JULEØL UTEN Øltype 10B

Dommer (navn) FRØDE KRØESTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

6 (12)

FENOLISK, STIKK → HØST

Avvik:

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: VELDIG MYE

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

6 (20)

MANDEL, KORT SMAK, TYNN

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

TYNN KROPP, KARBONERING FORSVUNNET PÅ SEKUNDBER

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)

IKKE TÅLE RIKTIG

TOTALPOENG 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 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.

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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fuleølkonk Bryggets kode 645321
Konkurranseklasse Fuleøl 1/1 tilsetn Øltype 10 B Mørk sterk belgisk
Dommer (navn) Eva Bente Holm

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

litt lav fyllingsgrad ✓

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

4 (12)

Fjøspeg - overdriver det meste annet.

Næ preg av marsipan

Avvik:

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

2 (3)

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:

Masse, men gir seg fort

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

8 (20)

Frisklig malt, ganske kort i smaken

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Kraftig karbonering! Tynn kropp, astringens
Null CO₂ igjen etter helling. Gir ut med
skummet.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

4 (10)

Her er det muligens en infeksjon. Tynn kropp,
astringent, kort smak, overkarbonert.

TOTALPOENG 21 (50)

Poengguide

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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.

Dommerskjema

Konkurranse Faløel Konk Bryggets kode 857 891
Konkurranseklasse Faløel Uten Øltype 6B
Dommer (navn) Fan Erik Gørshol
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)

9 (12)

Furu, harpiks, appelsin, ananas, honning

Avvik:

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

3 (3)

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:

Små perlet skum

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

12 (20)

Kraftig furu/harpiks - bitterhet i skutt
Lite malt, merkbar alkohol

Avvik:

Mangler litt dybde/kompleksitet
Kort smak

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Ok

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

2 (10)

Opplever med kraftig harpiks/furu
annslag, som raskt går mot bitterhet.
Fremstår som både for søt og
for alkoholisk.

TOTALPOENG 37 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)
Meget bra (35-43)
Bra (28-34)
Drikkbart (20-27)
Problematiske (<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.
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.

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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse SJUEKONK 2022 Bryggets kode 857891

Konkurranseklasse SJUEPL UTEV Øltype 613

Dommer (navn) FRØDE KROGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 10 (12)

TYDELIG HUMLE, FURU → GRAPEFRUIT,

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: FLYT

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 13 (20)

TYDELIG HUMLE, SVAK MALT, SØDME ETTER SVAK
FREMTRÆDEN ALKOHOL PÅ SLUTTEN

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)

OK KARBONERING, SVAK → MEDIUM KROPP

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)

BITTERHET FORSVUNNE RASGT OG SØDME TAR OVER
LITT HØY ALKOHOL

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.
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 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, 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.

Dommerskjema

Konkurranse Fuleølkonk Bryggets kode 857891

Konkurranseklasse Fuleøl 4/15 Øltype 6B Am IPA

Dommer (navn) Kristine Beate Hålem

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) 19 (12)

Kraftig amerikansk humle, sitrus, barnal, grapefrukt.

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:

Kraftig hvitt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (20)

Tydelig sødme preg, kraftig bitterhet mot ettersmaken.
Tydelig humlesmak, men smaken dør fort.
Distinkt harpikspreg.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Varmende alkohol, medium kropp. OK CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)

Blir litt vel søt og alkoholdisk. Blir litt ubalansert på en litt ubehagelig måte.
IPA er ubalansert, men ikke slikt

TOTALPOENG 35 (50)

Poengguide

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



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Fiskeøl Konk Bryggets kode 026 384
Konkurranseklasse Fiskeøl Uten Øltype 5 I
Dommer (navn) Jon Erik Gaasdal
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

7

(12)

Tydelig viner, tørke frukt, karamell
appelsin, alkohol

Avvik:

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

3

(3)

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:

Lite - OK

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

13

(20)

Tydelig alkohol, kraftig sødme (fra malt og
sukker), mye bitterhet, umami

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5

(5)

OK, men for lett kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

4

(10)

Ubalansert. Tydelig alkohol.
Kropp/smak blir for lav kompleksitet
Det vinære "fac" smakerbildet og
aroma.

TOTALPOENG 32 (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.



Dommerskjema

Konkurranse JULEKONK 2022 Bryggets kode 026384
Konkurranseklasse JULEK UTE Øltype 51
Dommer (navn) FRODE KRUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

8

(12)

TYDELIG TØRRET FRØRT, TYDELIG ALKOHOL OG HUMLE

Avvik:

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

3

(3)

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: OK

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

15

(20)

SØT OG KRAFTIG MALTSMAK, HUMLE OG REST
SØDME, TYDELIG ALKOHOL

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4

(5)

KRAFTIG KROPP, OK KARBONERING

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6

(10)

IKKE NOE DIREKTE FEIL, MEN ALKOHOLEN OVER-
DØVER MYE

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.
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: Snerpende 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 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, råtne 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: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.



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.

Dommerkjema

Konkurranse Fulldel konk. Bryggets kode 026384
Konkurranseklasse Fulldel 1/10. Øltype 5 I Am BW
Dommer (navn) Knut Brante Holm

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)

9 (12)
Omami, svakt hint av rødt pølse/skinke, salt, Vinest preg.

Avvik:

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

3 (3)
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:

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

14 (20)
Varmende alkohol uten ubehagelig stikk
Tydelig bitterhet. Alkoholen er godt integrert, men
den overdøyer det meste annet.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)
Kraftig kropp, lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)
Dotte hadde så bra potensiale, men så blir
det meste overdøyd av alkoholpreget.
Vi sitter liksom og debatterer am. bw vs.
dødt IPA

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.
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.