Flightskjema

Konkurranse: NM 2024

Dato: 16.4.24

Sted: dlbyssing.no GRIMSTAD

Klasse, ev. runde og flightnr.: Finale, mørk laag + bukk, F-20

Navn juryleder:

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Navn dommer 1 (D1): EIRIK STEN SYRDALEN

Navn dommer 2 (D2): Roar Breteke

Navn dommer 3 (D3): Tor Vidar Øya

Navn dommer 4 (D4): Sondre Hågensen

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
940457	34	34	34	34	136	7	☐
805706	30	30	31	28	119	8	☐
239930	29	29	31	30	119	8	☐
499666	39	39	40	40	158	5	☐
499882	42	43	41	42	168	4	☐
849840	45	45	44	43	177	3	☐
303563	47	46	45	46	184	1	☐
324771	35	33	35	34	137	6	☐
127869	40	40	41	40	161	5	☐
864594	45	45	45	~~45~~ 43	~~180~~ 178	2	☐

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfylt og at poengene er sammenregnet korrekt. Poengene er overført til flightskjemaet, og jeg har kontrollregnet summeringen og oppgitt rangering og videresending av deltagerølene i flightskjemaet.

Signatur juryleder Sondre Hågensen

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 940457

Konkurranseklasse NORSKBRYGG OG BOCK **Øltype** 2A

Dommer *(navn)* EILIN STEN SYRDALEN

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 (15)

Beskrivelse: FENOLER OG DIACETYL → MØRK BAKT. MIDDELS MALTAROMA MED TOFF, KJEKS OG KARAMELL. ~~FRAVÆR~~ SVAK HUMLE. SVAK OKSIDERT. SVAK DMS.

Begrunnelse for trekk: DIACETYL OG FENOLER, SVAKT. OKSIDERT

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 (25)

Beskrivelse: MIDDELS MALTAROMA MED TOFFE OG KJEKS. GOD BALANSE MELLOM HUMLEBITTERHET OG KROPP, MEN MØRKBART ASTRINGENS.

Begrunnelse for trekk: ASTRINGENT, MANGLER NOE MALTKARAKTER

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

MIDDELS KROPP OG KARBONERING, ASTRINGENT

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

FOLUTEN AVSMAKNER, SKULLE JEG HATT "HENDA MEIR AV ALT"

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 Finale **Bryggets kode** 940457

Konkurranseklasse ~~Mørk lager/bock~~ **Øltype** 2A Wiener

Dommer *(navn)* Roar Brekke

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (15)

Beskrivelse: Svak brød/kjeks, Mørkbær maltaroma med svak karamell

Begrunnelse for trekk: Tydelig Fenolske, Svak diacetyl

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: OK, men store bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 (25)

Beskrivelse: Middels maltpreg, Mørkbær brød og karamell

Begrunnelse for trekk: Litt bitter/Astringent avslutning. Mangler litt maltkarakter

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

Tynn kropp, Ok kullsyre Bitter ettersmak

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 940457

Konkurranseklasse Mørk Lager & Bokk **Øltype** 2A Wiener

Dommer *(navn)* Tor Vidar Øya

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

BOKS OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 9 (15)

Beskrivelse:

Merkbar maltaroma av brød og karamell. Ingen kristede noter. Svak humlearoma.

Begrunnelse for trekk:

tydelig innslag av diacetyl. noe fenolsk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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. falt fort. innhold av store bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)

Beskrivelse:

Merkbar maltsmak av brød/karamell.

Svakt fenolsk og diacetyl i smaken (forsvant litt etterhvert) Manglende balanse mellom maltsødme og bitterhet. Noe astringent i ettersmaken

Begrunnelse for trekk:

Astringens, manglende balanse manglende maltkarakter.

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

Lett kropp og karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Manglende maltkarakter, manglende balanse samt innslag av usmaker resulterer kun i Toppen av Godtakbar.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale **Bryggets kode** 940457

Konkurranseklasse Mørklager/bock **Øltype** 2A Wiener

Dommer *(navn)* Sondre Hågensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
Ø Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (15)

Beskrivelse:
Merkbar maltaroma
Svak humlearomer
Svak DMS

Begrunnelse for trekk:
Noe fenoler som ødelegger

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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

KLARHET: Ø Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Veldig lavt hvitt, nesten fraværende skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 (25)

Beskrivelse:
Merkbar maltsmak
Svak humlesmak

Begrunnelse for trekk:
Noe astringent, lite malt karakter

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

Medium kropp, lav karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 – FINALE **Bryggets kode** 805706

Konkurranseklasse MØRKLAGER OG BOKK **Øltype** 2b

Dommer *(navn)* EIRIK STEN SYRDALEN

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 (15)

Beskrivelse: KRAFTIG ACETALDEHYD. SVAK EUROPEISK HUMLE, SVAK DMS. FENOLSK. SVAK MALTAROMA MED KJEKS.

Begrunnelse for trekk: ACETALDEHYD, FENOLER OG MANGLER MALTAROMA

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 (25)

Beskrivelse: MIDDELS HUMLEAROMA MED SVAK MALTAROMA AV KJEKS OG KARAMELL. ACETALDEHYD OG FENOLER/ESTERE PREGER OGSÅ SMAK.

Begrunnelse for trekk: MANGLER MALTAROMA OG BALANSE

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

LITT ASTRINGENS

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

HØYERE FG OG BEDRE GJÆRKONTROLL. GJÆRE OGSÅ MER ROBUST MØRK MALT

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 30 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 Finale **Bryggets kode** 805706

Konkurranseklasse Mørk lagerbock **Øltype** 26 Märzen

Dommer *(navn)* Roar Brekke

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 (15)

Beskrivelse: Merkbar brød og karamell, kjeks - tydelig Tydelig Maltaroma, Svak DMS

Begrunnelse for trekk: Tydelig fenolsk og Acetaldehyd Tydelig frukt estere

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: lite, store bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)

Beskrivelse: Merkbar floral/humle

Begrunnelse for trekk: Tydelig Astringens, Svak maltaroma Ingen Riedel smak

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

Tynn til middels kropp, ok karb men lit skall bitter avslutning

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 30 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 805706

Konkurranseklasse Mørk Lager & Bokk **Øltype** 2B Märtzen

Dommer *(navn)* Tor Vidar Øya

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

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

Flaske Litt skunning i flaskehals

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (15)

Beskrivelse:
Merkbar maltaroma av brød/kjeks.
Svakt innslag av fenoler
Merkbart innslag av acetaldehyd

Begrunnelse for trekk:
Litt fenolsk, acetaldehyd. manglende maltkarakter

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Litt skum, falt fort. Litt innhold av store bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)

Beskrivelse:
Merkbar maltsmak av brød/kjeks. Merkbart fruktestere.
Ingen karamell eller ristede not.
Merkbart acetaldehyd og fenoler
Balanse mellom restsøtme og innslag av skarp bitterhet i avslutningen. litt astringent.

Begrunnelse for trekk:
innslag av usmaker manglende maltkarakter, manglende balanse.

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

Tynn i kroppen. ok karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Mangler litt maltkarakter. innslag av usmaker og manglende balanse bringer dette øl et i gruppen Godtakbar.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 31 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 - Finale Bryggets kode 805706

Konkurranseklasse Mørk lager/bock Øltype 2B Märzen

Dommer *(navn)* Sondre Hågensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

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

Ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (15)

Beskrivelse:
Svak maltaroma
Svak humlearoma

Begrunnelse for trekk:
Noe Estere og fruktige toner som ikke bør være der.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Nesten fraværende hvitt lautskum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)

Beskrivelse:
Kraftig maltaroma
Tydelig bitterhet

Begrunnelse for trekk:
Fruktestere i smaken også, astringens også.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)

Tynn kropp og lav karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Enøl som ikke er i balanse

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 28 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 239930

Konkurranseklasse HJEMMEBRYGGER **Øltype** 2C

Dommer *(navn)* EIRIK STEN GYRDALEN

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)* 9 **(15)**

Beskrivelse: MERKBAR VINØS OG FRUKTESTERLIG AVANANAS. SVAK MALTAROMA MED BRUNT SUKKER RUGBRØD OG KEKS SVAK HUMLEAROMA. SYRLIG SJOKOLADE/ ACETALDEHYD

Begrunnelse for trekk: FRUKTESTERE, SYRLIG ACETALDEHYD OG MANGLENDE MALTAROMA

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 **(25)**

Beskrivelse: MIDDELS MALTSMAK MED KARAMELL OG SVAK MØRK SJOKOLADE. KROPPO G MALTAROMA ER IKKE HELT I BALANSE MED BITTERHET. SYRLIG

Begrunnelse for trekk:

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

LITT "VANNETE" OG ASTRINGENT

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 29 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 Finale Bryggets kode 239930

Konkurranseklasse Mørk lager+bock Øltype 2C Munchener D.

Dommer *(navn)* Roar Brekke

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 (15)

Beskrivelse: Tydelig rot Maltaroma med svake sjokolade Merkbar Brød/Rug

Begrunnelse for trekk: Svak fenolsk og fruktestere Merkbar vinøs

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Ok, men store bobler.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (25)

Beskrivelse: Merkbar Brød og kjeks, svake sjokoladetoner

Begrunnelse for trekk: Tydelig syre/Acetaldehyd Svak Maltsødme

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Tynn kropp, ok karb. men Aktrigent avslutning

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 29 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 239930

Konkurranseklasse Mørk Lager & Bokk **Øltype** 2C Münchener Dunkel

Dommer *(navn)* Tor Vidar Øya

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

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

Flaske. Litt skum i flaskehals

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (15)

Beskrivelse:
Merkbar til tydelig maltaroma av brød svak karamell
Svakt innslag av humlearoma. Svakt vinos.

Begrunnelse for trekk:
noe manglende maltaroma. Svakt acetaldehyd

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Skum, forholdsvis holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)

Beskrivelse:
Merkbar maltaroma av brød. Svakt innslag av karamell →
Svakt innslag av acetaldehyd
Syrlig/stikkende. Manglende balanse. Litt tynt maltpreg.
Svakt innslag av beskhet/astringens i avslutningen

Begrunnelse for trekk:
Svakt innslag av acetaldehyd. Manglende maltkarakter.
Litt astringens

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

~~Middels~~ kropp. Ok karbonering
Noe tynn

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Noe innslag av usmaker, noe tynn, manglende balanse plasserer dette ølet midt i. Godtakbar.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 31 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale **Bryggets kode** 239930

Konkurranseklasse Mørk lager/bock **Øltype** _____

Dommer *(navn)* Sondre Hagensen

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 (15)

Beskrivelse:
Merkbar maltaroma
Svak humle aroma
Sjokolade, karamell

Begrunnelse for trekk:
Vinese bower som overdøver det andre

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Mri H skum som faller fort.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)

Beskrivelse:
Svak maltaroma og lite karakter

Begrunnelse for trekk:
Syrlig og vanning

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)
Medium kropp og lav karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 30 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 499666

Konkurranseklasse NYBRYGGERE OG PRO **Øltype** 2E

Dommer *(navn)* EIRIK STEN SYRDAHL

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 (15)

Beskrivelse: MIDDELS RISTET AROMA MED LITT SYRLIG KAFFE, RUGBRØD OG KARAMELL. SVAK DMS OG DIACETYL. VINØS, FRAVÆRENDE HUMLE. FRUKTESTERE

Begrunnelse for trekk: VINØSE FRUKTESTERE

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 19 (25)

Beskrivelse: MIDDELS RISTET AROMA MED KAFFE OG SJOKOLADE. SVAK SYRLIGHET OG ASTRINGENS. SVAK HUMLEBITTERHET OK BALANSE.

Begrunnelse for trekk: SYRLIGHET OG ASTRINGENS

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

LETT KROPP OG KARBONERING. NOE SYRLIGHET OG ASTRINGENS

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 39 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 Finale **Bryggets kode** 499666

Konkurranseklasse Mørk lager + bock **Øltype** 2E Schwarzbier

Dommer *(navn)* Roar Bretteke

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Bokg

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma av ristet malt og brød/skorpe. Merkbar kaffe

Begrunnelse for trekk: Merkbar frukt, Merkbar Alkohol Merkbar vinøs

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK, faller fort, litt store bobler.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 (25)

Beskrivelse: Tydelig ristet, Merkbar kaffe og sjokolade

Begrunnelse for trekk: Svak syre og Astringens

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

Middels kropp, ok karbonering. Svak Astringens av skuddring.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 39 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 499666

Konkurranseklasse Mørk lager & Bokk **Øltype** 2E Schwarzbier

Dommer *(navn)* Tor Vidar Bøg

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse:

Tydelig maltaroma av ristede noter. Merkbar alkohol/vinøs. Svak humlearoma

Begrunnelse for trekk:

Merkbar vinøs/alkoholisk.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Noe skum - forsvant fort.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 (25)

Beskrivelse:

Tydelig røstet maltsmak. Svakt innslag av sjokolade. Svak humlesmak. Merkbar alkoholisk/vinøs. Svak syrlig. Svakt innslag av skallbitterhet/astringens. Stort sett ok balanse.

Begrunnelse for trekk:

Syrlighet, astringens. Litt vinøs

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

lett til medium kropp og karbonering.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Typeriktig øl. Stort sett ok balanse, kun redusert litt av skallbitterhet/astringens. Oppleves som noe alkoholisk

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 40 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale Bryggets kode 499666

Konkurranseklasse Mørklager/bock Øltype 2E Schwarzbier

Dommer *(navn)* Sondre Høgensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse:
Merkbar ristet maltaroma dominerer
Svak humlearoma

Begrunnelse for trekk:
Fruktestere/Vinos

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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.)* 18 (25)

Beskrivelse:
Merkbar maltsmak
Svak kaffe
Svak humlesmak

Begrunnelse for trekk:
Sødme overdøver mye annet, astringens

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

lett kropp

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 40 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 499882

Konkurranseklasse BRUN ALE/PORTER **Øltype** 3B

Dommer *(navn)* EIRIK STEN SYRDALEN

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

LITT OVERFYLT

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse: KRAFTIG VINØS OG MIDDELS MALTAROMA. SVAK FRUKTESTER. MERKBAR TØRKET FRUKT OG TOPPE FRAVÆRENDE HUMLE. FENOLSK.

Begrunnelse for trekk: FENOLSK

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse: VINØS OG MIDDELS MALTAROMA. FRAVÆRENDE HUMLE. MERKBAR ALKOHOL. SVAK ASTRINGENS. MENGDEMESSIG GOD BALANSE MELLOM MALT OG BITTERHET ~~HOP~~

Begrunnelse for trekk: SVAK ASTRINGENS, OG KUNNE HATT LITT MER KROPP

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

MEDIUM KROPP, MEN OVERKARBONERT

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 42 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
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 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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-01-15

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Finale **Bryggets kode** 499892

Konkurranseklasse Mørk lager+bock **Øltype** 35 Bock

Dommer *(navn)* Roar Bretkke

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

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

Ok, litt overfylt, vil ut av flaska!

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 13 (15)

Beskrivelse: Merkbar maltaroma, Brød og karamell
Tydelig Alkohol, Svake fruktestere og Toffee

Begrunnelse for trekk: Merkbar fenolsk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Ok, store bobler, overkant.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse: Tydelig maltsmak med karamell, kaffe

Begrunnelse for trekk: Svake Aromaer

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

litt tynn kropp, overkarbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 43 (50)

Poengguide

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 499882

Konkurranseklasse Mørk lager & Bokk **Øltype** 3B Bock

Dommer *(navn)* Tor Vidar Øya

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

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

Flaske skummet over ved åpning

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse:
Tydelig innslag av fenoler. Merkbar maltaroma av brød, men også litt karamell/sjokolade. Tydelig innslag av fruktestere. Ingen humlearoma.

Begrunnelse for trekk:
fenolsk. noe manglende maltkarakter.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Lite skum. forsvant umiddelbart.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 (25)

Beskrivelse:
Merkbart maltsmak av brød, innslag av sjokolade/karamell/lite kaffe.
Svakt innslag av fenoler
Svakt innslag av skallbitterhet/astringens.

Begrunnelse for trekk:
litt fenoler. Litt astringens, mangler litt maltkarakter

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

noe tynn kropp, karbonering noe høy/stikkende

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Godt typeriktig øl, men litt fenoler og astringens hinder den fra å komme på overstehylle.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 41 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale Bryggets kode 499882

Konkurranseklasse Mørk lager/bock Øltype 3B Bock

Dommer *(navn)* Sondre Hägensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
◉ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

OK, vokser ut av flaska

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 13 (15)

Beskrivelse:
Tydelig maltpreg
Svak humle
Svak alkohol

Begrunnelse for trekk:
Noe fenolsk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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 lavt, nesten fraværende hvitt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 (25)

Beskrivelse:
Tydelig maltsmak
Svak humlesmak

Begrunnelse for trekk:
Svak astringens ødelegger noe

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Medium kropp
Svakt stikkende karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Meget godt!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 42 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 - FINALE **Bryggets kode** 849840

Konkurranseklasse MØRK **Øltype** 3E

Dommer *(navn)* EIRIK STEN SYRDALEN

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 (15)

Beskrivelse: TYDELIG VINØS MED TØRKET FRUKT, DATTLER OG BÆRPREG. KOMPLEKS OG TYDELIG MALTAROMA MED FULLKORNSBRØD, KARAMELL OG SØT KOKOS. FENOLSK SIRUP.

Begrunnelse for trekk: FENOLSK

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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.)* 23 (25)

Beskrivelse: TYDELIG MALTPREG MED KARAMELL OG TOFFEE. TØRKEDE FRUKTER OG KRAFTIG ALKOHOL GIR MOSMAK. GOD BALANSE MELLOM MALTSØTME OG BITTERHET. FENOLSK, OGSÅ PÅ SMAK

Begrunnelse for trekk: FENOLSK

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

KRAFTIG FYLDE OG LAV KARBONERING.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

ENORMT GODT ØL!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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: NM 2024 Finale Bryggets kode: 849840

Konkurranseklasse: Mørk lager + bock Øltype: 3E Kl. Norsk Juleøl

Dommer *(navn)*: Roar Brekke

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 13 **(15)**

Beskrivelse: Tydelig god maltaroma med karamell, svak krekk og tydelig frukt

Begrunnelse for trekk: Merkbar fenolet og vinøs

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: Ok, men litt dårlig holder.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 **(25)**

Beskrivelse: Tydelig rostet, karamell og kaffe
Merkbar frukt, svak syre
Tydelig kandissukker

Begrunnelse for trekk: Merkbar fenolsk

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

Middels kropp, ok karbonering.
Litt tørr

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 849840

Konkurranseklasse Mørk lager & Bokk **Øltype** 3E Klassisk Norsk Juleøl

Dommer *(navn)* Tor Vidar Bye

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

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

Flaske OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse:
Tydelig maltaroma av karamell/kandis. Merkbar vinøs
Tilstedeværende humlearoma. Fruktig / estere.
Svakt innslag av fenoler

Begrunnelse for trekk:
Svakt innslag av fenoler.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Lysbrunt skum. Fått fort. Inneholder noe store bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse:
Tydelig maltsmak av karamell/kandissukker/sirup
Tydelig alkoholisk/vinøs. Tilstedeværende humlesmak.
Svakt syrlig.
Svakt fenolsk. OK balanse. Kunne nok hatt litt mer restsødme

Begrunnelse for trekk:
Svakt fenolsk

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

Medium kropp OK karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Øl som i aroma og smak domineres av kandis (sukker/sirup)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 44 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale Bryggets kode 849840

Konkurranseklasse Mørk lager/bock Øltype 3E Klassisk juleøl

Dommer *(navn)* Sondre Høgensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
Ø 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 (15)

Beskrivelse:
Kraftig maltaroma, innslag av frukt, svak karamell

Begrunnelse for trekk:
Fenoler

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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

KLARHET: Ø Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Hvit/lavt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse:
Tydelig maltpreg i smaken
Ingen humlepreg
Fruktige toner, vinøs
Sott, men noe tørr i avslutningen

Begrunnelse for trekk:
Noe fenoler i smak også

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

Middels kropp, medium karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Gjæret litt langt ned?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 43 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 303563

Konkurranseklasse MØRK LAGER/KOPPANG **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* EILIK STEN SVENDSEN

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

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

OVERFYLT FLASKE!

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 14 (15)

Beskrivelse: KRAFTIG VIRKNING OG MALTAROMA MED SJOKOLADE OG KJEKS. SVAK LAKRIS. FENOLSK. KARBONERINGSNIVÅ OVERDREVET ENDA. BLANDET OG TØRLIGHET ADRIKKES

Begrunnelse for trekk: SVAK FENOLSK

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse: TYDELIG MOS, ALKOHOLVARME OG MALTAROMA. GOD BALANSE MELLOM MALTSØDME OG BITTERHET. OPPLEVES ALKOHOLSTERK.

Begrunnelse for trekk: OPPLEVES ALKOHOLSTERK UTOVER TYPEDEFINISJON

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

FYLDIG KROPP TROR, HØY KARBONERING

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

DETTE HAR DU FULL KONTROLL PÅ

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 47 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 Finale **Bryggets kode** 303563

Konkurranseklasse Mørk lager + bock **Øltype** 3C Dobbelbock

Dommer *(navn)* Roar Brekke

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

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

Boks, Overfylt!

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 14 (15)

Beskrivelse: Kraftig frukt, Tydelig, søt Multaromme med karamell, kjeks og svake brødskorpe

Begrunnelse for trekk: Tydelig CO2 stimy, Tydelig vinøs

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Ok, men faller fort

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse: Tydelig Alkohol og vinøs, brunt sukker Merkbar sjokolade

Begrunnelse for trekk: Kraftig Alkohol, opplever Alkoholsterke iht. typedeklarasjon

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

Overkarbonert, Tyldig kropp

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG 46 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 303563

Konkurranseklasse Mørk lager & Bock **Øltype** 3C Doppelbock

Dommer *(navn)* Tor Vidar Øya

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks. Sprutet over. Boks heelt full!

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 13 (15)

Beskrivelse:

Tydelig maltaroma av brød og karamell. Svakt innslag av fruktestere. Tydelig vinøs. Ingen humlearoma.

Begrunnelse for trekk:

Svakt fenolsk. noe høy vinøs

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Lysebrunt skum. falt sammen umiddelbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse:

Kraftig vinøs og varmende alkohol. Tydelig maltsmak av brød og karamell / brunt sukker.

Oppleves noe alkoholsterk.
Søt restsødme men balanseres greiest av bitterhet.

Begrunnelse for trekk:

Oppleves noe alkoholsterk.

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

Fyldig kropp. Svakt prikkende karbonering → overkarbonert.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Veldig godt øl. Oppleves noe alkoholsterkt. Svakt lendsl i aroma.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale Bryggets kode 303563

Konkurranseklasse Mørk lager/bock Øltype 3C Dobbelbock

Dommer *(navn)* Sondre Høgensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

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

Boks

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 15 (15)

Beskrivelse:
Tydelig malt, og fravær av humlearoma
Svak preg av sukker/marshmallows
Tydelig vinøs

Begrunnelse for trekk:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Skum som faller fort

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse:
Varmende alkohol
Svak humlepreg
Brent sukker

Begrunnelse for trekk:
Forsterk alkoholprosent?

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

Fyldig kropp, men noe overkarbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 46 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 324771

Konkurranseklasse MELKESYREGÆR **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* EIRIK STEN SYRDALEN

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)* 11 (15)

Beskrivelse: KRAFTIG VINØS ~~ACETALDEHYD~~. TYDELIG MALTAROMA MED KJEKS OG BRUNT KANDISSUKKER. SVAK KAFFE OG SJOKOLADE

Begrunnelse for trekk: ACETALDEHYD OG OKSIDERT

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: STORE BOBLER SOM FORSVINNER RASKT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 (25)

Beskrivelse: KRAFTIG VINØS OMALT. SØMME MØRK KARAMELL, TOFFE OG SJOKOLADE. TYDELIG SØDME OG OVERGÅR BITTERHET LITT. SVAK OKSIDERT OG ASTRINGENS.

Begrunnelse for trekk: FOR LITE MALT, MEN PÅ KANTEN TIL FOR SØT. ASTRINGENS, OKSIDERT, UBALANSERT

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

LITT SYRE

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 35 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 Finale Bryggets kode 324771

Konkurranseklasse Mørk lagerbock Øltype 3C Dobbelbock

Dommer *(navn)* Roar Brekke

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

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

Boteg, ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma med brødskorpe. Merkbar vinøs, Merkbar sjokolade og karamell, tørrfrukter

Begrunnelse for trekk: Tydelig fenolsk og Acetaldehyd

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Litt lite, store bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)

Beskrivelse: Svak maltsmak men mye eddike

Begrunnelse for trekk: Tydelig syre / Acetaldehyd

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

Middels kropp, ok karbonering Syre og astringens dominerer ettersmak

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Ubalansert

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 33 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 324771

Konkurranseklasse Mørk lager & Bokk **Øltype** 3C Doppelbock

Dommer *(navn)* Tor Vidar Opa

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

BOKS OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (15)

Beskrivelse:

Tydelig vinøs. Merkbar fenolsk. Tydelig maltaroma av karamell og litt kandis. Merkbar fruktestere. Merkbart acetaldehyd. Svakt fenolsk

Begrunnelse for trekk:

Innslag av usmaker.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Lit skum forsvant umiddelbart, men inneholdt stor bobler

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)

Beskrivelse:

Tydelig til kraftig vinøs / varmende alkohol. Tydelig maltsmak av karamell / kandis. Ingen humlesmak. Merkbar acetaldehyd. Særlig i ettersmaken. manglende balanse sødme/syre/bitterhet. Svakt oksidert. Merkbart skallbitterhet / astringent.

Begrunnelse for trekk:

oksidert. astringent, ubalansert

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

Fyldig kropp. Lit karbonering.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Inneholder noe smaker både på aroma og smakssiden Astringes og ubalanse trekker også ned.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 35 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale **Bryggets kode** 324771

Konkurranseklasse Mørk lager/bock **Øltype** 3C Dobbelbock

Dommer *(navn)* Sondre Hågensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (15)

Beskrivelse:
Tydelig maltpreg, tydelig merket sukker
Fraværende humle

Begrunnelse for trekk:
Acetaldehyd

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Fraværende

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 (25)

Beskrivelse:
Svak maltsmak, men samtidig forsøt

Begrunnelse for trekk:
Besk ettersmak, forsøt

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Medium kropp, noe stikkende karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 - FINALE **Bryggets kode** 127869

Konkurranseklasse MØRK LAGER/KOBBER **Øltype** 3D

Dommer *(navn)* EIRIK STEN GJERDALEN

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 **(15)**

Beskrivelse: KRAFTIG VINØS, FRUKTESTERE OG FENOLSK MERKBAR KAFFE OG KARAMELL. TYDELIG ALKOHOLOGTERET FRUKT.

Begrunnelse for trekk: TYDELIG FENOLSK

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**

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

KLARHET: ☒ Klar | ○ Litt tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: MYE FOR TYPEN

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 **(25)**

Beskrivelse: KRAFTIG ALKOHOL, MALTSMAK OG VINØS. MIDDELS, KROPPØS MYE BITTERHET, SÅ ØLET ER MYE UBALANSERT.

Begrunnelse for trekk: MYE UBALANSERT PGA MEDIUM KLOPP

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 **(5)**

DRIKKENDE KARBONERING PGA FOR HØY KARBONERING

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

EMNA HØYERE FG PRE-DESTILLASJON OG LAVERE KARBONERING

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 40 **(50)**

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 127869

Konkurranseklasse Mørk lager & Bock **Øltype** 3D ELSBock

Dommer *(navn)* Tor Vidar Åga

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

BOKS OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (15)

Beskrivelse:

Tydelig maltaroma av brød og karamell. Tydelig vinøs. Ingen humlearoma. Merkbare fruktestere. Svakt innslag av fender

Begrunnelse for trekk:

fender.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Lysebrunt skum. forsvant fort. (Skyldes overkarbonering)

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 (25)

Beskrivelse:

Kraftig vinøs maltsmak. Tydelig fruktestere. Tydelig smak av karamell. Ingen humlesmak. Svakt fenolsk

Tydelig/kraftig humlebitterhet gir litt ubalanse.

Begrunnelse for trekk:

fenolsk. noe ubalansert.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Medium kropp. litt prikkende karbonering (litt overkarbonert)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Godt typeriktig øl, men litt overkarbonert og innslag av litt fender trekker ned.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 41 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 Finale **Bryggets kode** 127869

Konkurranseklasse Mørk lager+bock **Øltype** 30 Eigbock

Dommer *(navn)* Roar Bretkle

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Bokg

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 13 (15)

Beskrivelse: Kraftig maltaroma med brød og karamell, kraftig alkohol, tydelig vinog Kraftig frukt

Begrunnelse for trekk: Merkbare fenoler

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Litt mye, overkarbonert

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 (25)

Beskrivelse: Kraftig Alkohol, Tydelig karamell

Begrunnelse for trekk: Utballangert

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)

Medium kropp, kraftig karbonering
Bitter avslutning

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 40 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 Finale **Bryggets kode** 127869

Konkurranseklasse Mørklager/bock **Øltype** 3D - Dobbelbock

Dommer *(navn)* Sondre Haugensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
● Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 13 **(15)**

Beskrivelse:
Tydelig alkoholpreg
Tydelig maltaroma
Fruktig

Begrunnelse for trekk:
Fenolsk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: Fravørende

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 **(25)**

Beskrivelse:
Varmende alkohol
Tydelig maltsmak
Vinøs

Begrunnelse for trekk:
Kraftig bitterhet ødelegger

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 **(5)**

Medium kropp, stikkende karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 40 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024 **Bryggets kode** 364594

Konkurranseklasse MØRK LAGER OG BOCK **Øltype** 2F

Dommer *(navn)* EINIK STEN SYRDALEN

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

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

FULL BOKS SOM SKUMMET OVER

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 15 (15)

Beskrivelse: KRAFTIG RØKT MALTAROMA MED BACON OG SKINKE. SETE SPAREPRIS OG KARAMELL

Begrunnelse for trekk:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 22 (25)

Beskrivelse: TYDELIG RØYK MEN SVAK MALTAROMA MED SVAK BAL OG SKINKESMAK. GOD BALANSE, NOE SYRLIG, OG KUNNE VÆRT FADØKE

Begrunnelse for trekk: NOE UBALANSERT

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

OVERKARBONERT, LITT SYRLIG

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2014 Finale **Bryggets kode** 864594

Konkurranseklasse Mørk lager+bock **Øltype** 2F Klassisk Røykøl

Dommer *(navn)* Roar Brekke

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks, ølet kommer ut av boksen!

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 14 (15)

Beskrivelse: Kraftig Røyk og sødme
Tydelig Bacon og rødskinke

Begrunnelse for trekk: Svak syre

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)

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: Myyye! kraftig overkarbonert.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse: Tydelig Røykmalt

Begrunnelse for trekk: Merkbar Syre

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

Tynn til middels kropp, heftig karbonering
litt tynn avslutning.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM 2024 FINALE **Bryggets kode** 864594

Konkurranseklasse Mørk lager & Bokk **Øltype** 2F Klassisk Røykøl

Dommer *(navn)* Tor Vidar Dyg

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks. Full boks. Skummet over

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 14 (15)

Beskrivelse:

Tydelig røykaroma (bacon). Ingen humlearoma. Svakt brent sukker.

Begrunnelse for trekk:

Svakt innslag av brent sukker

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Skum fylte glasset. Kremet skum.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse:

Kraftig røysmak av bacon. Ingen humlesmak. Svakt syrlig, sannsynligvis fra røykmalten.

Fin balanse mellom restsødme og bitterhet.

Begrunnelse for trekk:

Syrlighet.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

tynn kropp - Kraftig prikkende karbonering (overkarbonert)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv)*

Godt øl. Litt tynn i kropp og litt overkarbonert.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
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 NM2024-Finale Bryggets kode 864594

Konkurranseklasse Mørk lager/bock Øltype 3F - Klassisk røykøl

Dommer *(navn)* Sondre Hägensen

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

Boks, skummet over ved åpning

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 15 (15)

Beskrivelse:
Tydelig røykaroma
Lukter BBQ, sukker og røyk
Svak maltaroma

Begrunnelse for trekk:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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 luftig skum som faller sammen etterhvert

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 (25)

Beskrivelse:
Tydelig marksmak
Svak humlebitterhet

Begrunnelse for trekk:
Syre

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Medium kropp. Svak overkarbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

43

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** ~~45~~ (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 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 m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.