

# Flightskjema



Konkurranse: NM 2025

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Dato: 8/4/25

Sted: OSLO

Klasse, ev. runde og flightnr.: Norske Trad. Flight 2

Navn juryleder: MORJEN G SEVLAND

Navn dommer 1 (D1): HANNE HERMASEN

Navn dommer 2 (D2): TØRE BJØRGO

Navn dommer 3 (D3): ANDREAS FJELLANGER

Navn dommer 4 (D4): MORJEN SEVLAND

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
423236	34	30	30	32	126		<input type="checkbox"/>
062201	33	39	37	37	146	1	<input checked="" type="checkbox"/>
589739	33	36	34	35	138	3	<input type="checkbox"/>
056992	36	34	33	33	136		<input type="checkbox"/>
803976	25	25	20	34	104		<input type="checkbox"/>
809509	39	35	38	34	146	1	<input checked="" type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfyllt 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 



## 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## 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 mangiende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

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

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

**Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 423236  
 Konkurransklasse Tradisjonsøl Øltype RB Heimabruagg  
 Dommer (navn) Andreas Fjellanger Dato 8/4-25  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks | Kommentar:  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

(Maks poeng) 8 (15)

Beskrivelse: Svakt røykpreg  
Svake frukt estere, maledt sitrus  
Svakt fenolisk preg, medisinsk og plast  
tydelig horn

Begrunnelse for trekk:

lavere for svake estere, noe svak malt  
Fenolisk preg mot plast

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

5 (5)

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

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

12 (25)

Beskrivelse:

Tydlig maltsedme, merkbar bitterhet  
svak frukt estere og smak mot appelsin

Begrunnelse for trekk:

Lite karamellisering, noe svakt preg  
av malt og estere

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

5 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig | Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

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

Godt øl, de typeriktige trekkene  
er der, men blir noe svake.

**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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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

①

Konkurranse

NM

Bryggets kode

423236

Konkurranseklasse

Norsk Tradis

Øltype

12B

Dommer (navn)

Hemne Homansen

Dato

8/4 - 25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:

Glassflaske |  PET-flaske |  Boks

Kommentar:

Ok

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

16 (15)

Beskrivelse:

Tydlig sødmefull malt i retning karamell  
Merkbare frukt estere, søtlig, marmelade

Begrunnelse for trekk:

Hemle mangel  
Svak malt karakter

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:

Liten krone

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

20 (25)

Beskrivelse:

Kraftig malt sødme, preg av karamell og merkbar lakse og brød.  
Tydelig bitterhet som balanserer

Begrunnelse for trekk:

Svakt av alkohol

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

3 (5)

KROPP:

Lett |  Medium |  Fyldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING:

Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Alkoholisk

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

Det utveiles seg endel etter åpning.  
Fremstår umiddelbart malt rikt  
men utveiles seg i noe fenolisk  
retning.

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinas, 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 25 Bryggets kode 423236  
 Konkurransklasse Norske Trad Øltype 12 B  
 Dommer (navn) Morten Senland Dato 8/4/25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks |            **Kommentar:**  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

7 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Tydelig mattsødme. Tydelig pære, korn  
Svake frukttestere.

Begrunnelse for trekk:

For svake frukttestere, karamell og humle

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

5 (5)

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

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

SKUM: lett

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

17 (25)

Beskrivelse:

Tydelig (ikke kraftig) mattsødme  
Tydelige siner. Tydelige frukttestere  
Klarbitert. Svak alkoholsk

Begrunnelse for trekk:

Mangler de kraftige smakene av malt,  
humlebitert. Noe alkoholsk

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

3 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

**Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):**

alkoholsk

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

Det kan virke som om den ikke er  
holdt hardt og lunge nok.  
Den mangler den typiske karamellsmaken

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 32 (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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

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

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

**Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema Flight 2

Konkurranse NM 2025 - ~~Finale~~ Bryggets kode 72 32 36

Konkurranseklasse 12 B Øltype Heimabrygg

Dommer (navn) Tox Bjørns Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: Tydlig maltaroma. Svakt humlearoma. Svakt eieraroma. Ingen aroma av karamell. Lette estere er svake.

Begrunnelse for trekk:

Svakt humlearoma, svakt eier, svakt karamell

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: Lett og holdbart skum. Litt for lys for typen.

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

Beskrivelse: Tørr, lite sødme. Humle bitterhet er tydelig. Mangler karamell

Begrunnelse for trekk:

For lys for typen. Mangler sødme og karamell

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 5 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

God øl, men ikke typeriktig. Mangler mye av mye, men ingen feil.

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



### MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamouflere andre aromaer eller smaker.

### 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.
- Esterer:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, 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. Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 062201

Konkurranseklasse Trad øl: Øltype DB - Heima brugg

Dommer (navn) Andreass Pjellanger Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    **Kommentar:**

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 7 (15)

**Beskrivelse:**

*Merkbare frukttestere, appelsin*  
*Merkbare aromaer av malt, karamell*  
*og korn, Humle er tydelig.*

**Begrunnelse for trekk:**

*Noe svak malt aroma*

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: *lett*

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

**Beskrivelse:**

*Tydlig eier, svak preg av Umami (Søt)*  
*Tydlig bitterhet som balanserer malt-)*  
*sødmen. Svak karamellisering*

**Begrunnelse for trekk:**

*Noe svak karamell,*

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 5 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fylldig    **Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):**

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

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

*Et godt øl og gode smaker, noe*  
*fraværende karamellisering og trekker ned,*  
*samt noe svak maltaroma*

<b>NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER</b>	<b>TOTALPOENG</b> <u>37</u> (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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

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

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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

2

Konkurranse

UM

Bryggets kode

062201

Konkurranseklasse

Norsk Trad

Øltype

12B

Dommer (navn)

Hanne Bergmannsen

Dato

8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:

Glassflaske |  PET-flaske |  Boks

Kommentar:

Oh

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

9 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Merkbar malt - noe uklare karakter  
Merkbar humle -  
Svak til fraværende estere av sitrus

Begrunnelse for trekk:

Emnet oppleves som for utydelig og svake på karakter. Dog ikke feil

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 tåket |  Middels tåket |  Kraftig tåket |  Uklar |  Partikler

SKUM:

Liten krone

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

15 (25)

Beskrivelse:

Tydlig malt, balanse av tydelig humle  
Svak karakter av brød  
Svak preg av søppel/umami

Begrunnelse for trekk:

For svak

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Svak astringent

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

Et lett drikkelig, godt øl, men savner noe tydeligere emner og kanskje mer

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råte 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:** Råte egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 062201  
 Konkurransklasse Nordic Trad. Øltype 12B  
 Dommer (navn) MOLTEN SELVAND Dato 8/4/25

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

### Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks | Kommentar:  
 FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

9 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

*Kraftig malt(sødme)  
 Tydelig humle, men ensidig  
 svake estere mot sitrus*

#### Begrunnelse for trekk:

*Har en syrlig aroma, blander de tydelige  
 humle og karamell tittene*

### 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: *Miget lett*

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

20 (25)

#### Beskrivelse:

*Kraftig malt(sødme) og bitterhet  
 Tydelig syrlighet som dominerer over malt  
 og humlesmak  
 Syrligheten kan skyldes eier, men trolig ikke.*

#### Begrunnelse for trekk:

*Bitterheten er astringent  
 Tydelig sødme som ikke balanseres*

### Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

3 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

*astringent*

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

*Den har mange av de gode smaker,  
 men jeg reagerer på en syrlighet  
 med astringens*

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 37 (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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 vrøtter, 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.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM-25 Flight 2 Bryggets kode 06 22 01

Konkurranseklasse 12 B Øltype Heimebrygg

Dommer (navn) Tore Bjørns Dato 8/9-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks | Kommentar:  
 FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11 (15) (Maks poeng)

Beskrivelse: Tydelig aroma av karamell og malt  
Tydelig humle. Tørket frukt. Merkbare eier

Begrunnelse for trekk:

Litt svak humlearoma.

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

Smak (malt, humle, malarsel, dattersmak, osv.) 20 (25)

Beskrivelse: Tydelig sødme, karamell  
Merkbare brød/kjeks. Bra kompleksitet.  
tydelig humle bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Merkbare alkohol, litt astringans.

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig | Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy | Fin effersmak  
 Overkarbonert

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

Typeriktig, kompleks.

**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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamouflere andre aromaer eller smaker.

**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 avdampning av vorter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, 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, råttne 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:** Råttne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

**Dommerskjema**

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 589 739  
 Konkurransklasse Trad. øl Øltype 12B - Heima brugg  
 Dommer (navn) Andreas Bjelland Dato 8/4-25  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)  
 TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    Kommentar:  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

Beskrivelse:  
 merkbar malt og karamell, ingen eller svake estere  
metalliske

Begrunnelse for trekk:  
 Litt svak på malt aroma og estere, blir litt dekket av noe metallisk

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: Lett

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

Beskrivelse:  
 Kraftig malts ~~smak~~ og karamell. svak umami (tomatsopp), svak eller noe malt bitterhet. svake frukt estere.

Begrunnelse for trekk:  
 Fruktige estere blir nesten fraværende  
 Mangler sødme

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 5 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fylldig    Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

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

Et godt øl, Aromaen blir noe svak og noe svake frukt estere. også noe tørt mot type

<b>NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER</b>	TOTALPOENG <u>34</u> (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



### MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamouflere andre aromaer eller smaker.

### Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vorter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lyskadedet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råte egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

3

## Dommerskjema

Konkurranse NM Bryggets kode 589739  
 Konkurransklasse Norsk Trød Øltype 12B  
 Dommer (navn) Hanne Hermansen Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)  
 TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Øks    Kommentar: Ok  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 6 (15)

Beskrivelse: Merkbar malt, diffus karakter, det merkes mandler, rosia, marmelade, merkbart bitter

Begrunnelse for trekk: Merkbart alkohol for svake karakterer

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: Liten krone

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

Beskrivelse: Kraftig malt med karakter av brødskorpe, svak sødme, merkbart frøaktighet av tørket frukt, tydelig bitterhet

Begrunnelse for trekk: Svakt av alkohol

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 3 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fylldig    Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
Svakt astringent

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

Ølet oppleves noe tørt. Oppleves mye vilt som en brown ale. Noe svak gjærntover på ønsket malt karakter

**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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

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

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

**Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.**

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 589739

Konkurranseklasse Norske Trad. Øltype 12 B

Dommer (navn) MORTEN EULAND Dato 8/4/25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks | Kommentar:

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

Beskrivelse:

*Kraftig maltaroma ved umønt, mælk-  
elade og karamell / kandi, men lite  
Tydelig humle.*

Begrunnelse for trekk:

*Den blir litt usidig og ukomplisert i  
aroma. Mulig manglende sødme er årsaken*

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: lett

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

Beskrivelse:

*Kraftig humlebitterhet og tørr  
kraftig smak av humle, men mangler  
den kraftige sødmen for balanse  
Tydelig malt smak.*

Begrunnelse for trekk:

*Veldig tørr og mangler kraftig sødme.  
Bitterheten blir derfor litt mye*

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

*litt snerpete i munnen*

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

*Det virker som om denne har  
gjæret for langt ut*

**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.

J



## 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 - flight 2 Bryggets kode 589 739

Konkurranseklasse 12 B Øltype Heimabrygg

Dommer (navn) Tore Bjørge Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks  
 FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: Tydelig malt og karamell. Tydelig ester. Umami. Svakt eter

Begrunnelse for trekk:

Litt metallisk aroma.

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:

Smak (malt, humle, balansesmak osv.) 18 (25)

Beskrivelse: Merkbar sødme av karamell. Tydelig humlebitterhet.

Begrunnelse for trekk: Sarner fruktighet og mer eter.

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
 Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

God, men savner litt mer fruktighet og eter.

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 36 (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



### MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

### Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 056992  
 Konkurransklasse Tradisjonsøl Øltype 12B Heimabrygg  
 Dømmer (navn) Andreas Fjellanger Dato 8/4-25  
 Dømmerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)  
 TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    Kommentar:  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

Beskrivelse: Tydelig malt, korn og kjeks, karamell, tydelig estere, rosin tørket frukt, mandler.

Begrunnelse for trekk: Noe høy alkoholtunst

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: Lett → middels

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

Beskrivelse: Tydelig røyk preg, tydelig maltsødme korn smak, og karamell. tydelig bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Noe høy smak av Alkohol, noe vinøse estere

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 5 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fyldig    Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

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

Et godt øl, med type vil den bli noe for preget av alkohol smaker og vinøse estere

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.  
**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.  
**Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.  
**Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.  
**Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.  
**Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamufflere andre aromaer eller smaker.

### 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 værter, for sen nedkjøling.  
**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.  
**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.  
**Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.  
**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.  
**Lysskadede:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.  
**Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.  
**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.  
**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.  
**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.  
**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.  
**Svovel:** Råte egg, tente fyrstikker.  
**Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM Bryggets kode 056992  
 Konkurransklasse Norske Trød. Øltype 12B  
 Dommer (navn) Hemne Hestmannsen Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Nørbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks | OK **Kommentar:**  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

Beskrivelse:

Tydlig malt, med karakter av karamell og brød  
Tydlig humle som balanserer  
Svalt av malmelade

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

Beskrivelse:

Kraftig malt med karakter av brød  
Tydlig humle bitterhet og karakter  
oppleses balansert  
Tydlig rødt malt  
oppleses noe tørr, mangel på sødme og alkoholisk

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
**Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):**  
Svalt astringent

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

Mye gode smaker og aroma, men blir noe tørr og lite sødmefylt for typen

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 36 (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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnig, 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, råttne 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:** Råttne egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 056992  
Konkurranseklasse Trad. Nor. Øltype 12 B  
Dommer (navn) MORJEN SEVLAND Dato 8/4/25  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks  
Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Kommentar:

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

10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

*Kraftig kornaroma som kan være litt tydelig karamell og maltaroma. Honning. Svake humle og noe røykfreg*

Begrunnelse for trekk:

*Aroma er noe endimensjonal og mangler humlearoma*

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:

*kraftig*

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

15 (25)

Beskrivelse:

*Tydlig alkoholstikk og noe syrlighet  
Tydelig malt  
Kraftige malthøener i starten.  
Tydelig til kraftig bitterhet*

Begrunnelse for trekk:

*Noe besk etter smak som overlever humla. Varmende alkohol*

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig  
KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

*For høyt karbonert*

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

*Den starter med en god malthøener som forsvinner. Deretter blir den tørr. Alkoholstikk drar ned. Ellers god*

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 avdampning av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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-25 - 2. flight Bryggets kode 056992

Konkurranseklasse 12 B Øltype Heimabrygg

Dommer (navn) Lore Bjørge Dato 8/9 - 25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    Kommentar:  
 FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

Beskrivelse: Tydlig karamell, svakt eter.  
Merkbar humle, men overdøves av karamell.  
Vinose estere, svakt røykfreg i starten.

Begrunnelse for trekk:

Svakt alkoholstil

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (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: Høyt skum.

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

Beskrivelse: Tydlig sødme i starten, men slutter tørr.  
Merkbar bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Sarner mer kompleksitet. Tørr ettersmak.  
Tydlig alkoholstil

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 4 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fyldig    Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
Litt overkarbonert?

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

Velsmakende, men med noen mangler

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 avdampning av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnig, 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 vings, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

**Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 803 976

Konkurranseklasse Tradisjonell Øltype 12B Heimabrygg

Dommer (navn) Andreas Bjellanger Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Nørbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks  
FYLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 5 (15)

Beskrivelse: aroma av frisk sitrus, noe fenolisk merkbar malt, korn og kjeles

Begrunnelse for trekk: fenoler, mot gasspind og plast

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

5 (5)

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

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

5 (25)

Beskrivelse: svak maltaaroma, skjult av en dominerende syre, noe frukt estere, men også skjult Grapefruit

Begrunnelse for trekk: Sitron syre /eddik syre Noe vings, noe baskhet.

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

5 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig  
KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Det virker som et godt grunnmål men det blir en problematisk syrlighet som muligens er bakteriell? Jeg liker den, men stil blir feil.

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 20 (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



### MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

### Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmenne smak.
- Astringent:** Snerpene munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av værter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinas, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, bamebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.**

# Dommerskjema

5

Konkurranse UM Bryggets kode 803976  
 Konkurransklasse Norsk Trad Øltype 12B  
 Dommer (navn) Hanna Hermansen Dato 8/4-25  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)  
 TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    **Kommentar:** Ok  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 7 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Merkbar kandi/marmelade

Begrunnelse for trekk: merkbar alkohol, søtt av lim (løsemiddel?)

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: Lett usone

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (25)  
 Beskrivelse:

Merkbar: bitterhet  
 Kraftig søtlig / fruktlig - tørket frukt

Begrunnelse for trekk: For søt. Merkbart gur. Sauer malt og tilhørende sødme og karakter

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 3 (5)  
 KROPP:  Lett |  Medium |  Fylldig    **Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):**  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
Torr

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)  
Ok, faller desværre isjennom på det at det blir søtt og søtt, heller enn sødme fylt og balanert av bitterhet

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**    TOTALPOENG 25 (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.  
**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.  
**Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.  
**Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.  
**Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.  
**Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.  
**Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.  
**Astringent:** Snerpende munnfølelse.  
**Diacyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.  
**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vorter, for sen neckjøling.  
**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.  
**Etere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.  
**Gjær:** Gjær i løsnig, 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. Alkoholier/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.  
**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.  
**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinds, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.  
**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.  
**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.  
**Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.  
**Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 803976

Konkurranseklasse Norsk Trøf Øltype 12 B

Dommer (navn) MORIN SELVAND Dato 8/4/25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks  
FYLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse:

Tydlig maltrødme med karamell og huming. Tydelig aroma fra humle. Tydelige frukt estere med sitrus.

Begrunnelse for trekk:

Trent over en god og balansert aroma (hald) huler Sana Sol og syrlig (varm)

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (15)

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: lett og pent

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

Beskrivelse:

Kraftig malt rødme og humlesmak med eier og sitrus og appelsin. Tydelig humlekittulit. Smaken skjennes av en underliggende syrlighet.

Begrunnelse for trekk:

Det er mye bra her, men det treldes med av syrligheten. Uten det hadde det vært ok

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig  
KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Når den var kald, var den meget bra. Varmere ble den desverre ødelagt. Jeg spriker litt fra de andre

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

### 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 avdampning av vørter, før sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse NM-25, flight 2 Bryggets kode 803 976  
 Konkurransklasse 12 B Øltype Heima brygg.  
 Dommer (navn) Tore Bjørge Dato 8/4-25  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

### Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    Kommentar:  
 Fyllingsgrad:     Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

### Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Merkbar karamell og søtme, svakt malt  
Tydlig fruktighet (Banand!).

Begrunnelse for trekk: Svakt aroma.

### 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

### Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 8 (25)

Beskrivelse: Syrlighet dominerer.  
Det finnes mye bra å baktegrunnen, men det drukner i syrligheten.

Begrunnelse for trekk: Syrlighet dominerer, overdekker det meste annet.

### Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 4 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fylldig    Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:     Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

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

kunne vært vurdert som et surøl, men det var kanskje ikke hensikten.

<b>NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER</b>	<b>TOTALPOENG</b> <u>25</u> (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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, 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 25 Bryggets kode 809509

Konkurranseklasse Tradisjonsøst Øltype 12B Heimabrygg

Dommer (navn) Andreas Fjellanger Dato 8/4-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Torbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse: tydelig malt karakter og tydelig merkbar aroma av tørket frukt og moden sitrus. Merkbar karamell og honning

Begrunnelse for trekk:

Noe svake karamell og esterpreg

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: Lett

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

18 (25)

Beskrivelse:

tydelig malt, => korn, honning merkbar bitterhet

Svakt umami preg, søye/misc

Begrunnelse for trekk:

Noe på smak, lett oksidering?

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

5 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Ølet er godt, sliter med noe oksidativt preg som kan dominere smaksbildet

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 38 (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 følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

### 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 avdampning av vorter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

6

## Dommerskjema

Konkurranse NM Bryggets kode 809509  
 Konkurransklasse Nærste Tråd Øltype 12B  
 Dømmer (navn) Hanne Hermanson Dato 8/4-25

Dømmerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

### Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks  
 FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen  
 Kommentar: OK

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

13 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Tydlig malt av karamell og brød  
tydelig bitterhet  
Merkbart fuktig, kandi/marmelade

#### Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

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

17 (25)

#### Beskrivelse:

Kraftig malt sødme av brød, lakais

Tydlig bitterhet (ingen særskilt kraftig)

#### Begrunnelse for trekk:

Svakt til merkbart syrlig -  
Svak alkohol

### Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

4 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
 Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.): Tør

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

oppleves som et godt og typeriktig  
Øl - "Nøk": smak, surt, mulig  
oksidert?

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 følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i løsnig, 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 25 Bryggets kode 809509

Konkurranseklasse Norsk Trost. Øltype 12B

Dommer (navn) BERTEN SEVLAND Dato 8/4/25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Øks | Kommentar:  
 FILLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

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

8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

God malt, karamell og korning  
 sitrus med appelsin og leandi  
 Det ligger et dempende slør over aroma

Begrunnelse for trekk:

Jeg er ganske sikker på at denne  
 har en begynnende desidrasjon

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

5 (15)

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: lett

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

17 (25)

Beskrivelse:

Tydlig maltsødme, lakris, karamell  
 karamell  
 Det er et slør over smaken som  
 kan skyldes desidrasjon.  
 Jeg tror den var strålende, men nå litt feil

Begrunnelse for trekk:

Litt syrlig i smaken, og litt desidert

Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)

4 (15)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig | Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy | Syrlig  
 Overkarbonert

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

Jeg blir ikke helt ledet på den.  
 Under ~~at~~ sløret er den meget bra

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

V



### 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 følgende mengdeord for aroma og smak:

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
- Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
- Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

### Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vorter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, 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. Alkoholier/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Sovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM-20, Flight 2 Bryggets kode 809 509  
 Konkurransklasse 12 B Øltype Heimabrygg  
 Dommer (navn) Iore Bjørn Dato 8/9-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

### Beholder (kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)

TYPE:     Glassflaske |  PET-flaske |  Boks    **Kommentar:**  
 Fyllingsgrad:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

### Aroma / Bouquet (malt/humle, estere, fenoler og andre aromaer) (Maks poeng) 2 (15)

Beskrivelse: Tydlig sødme/aroma. Merkbare karamell  
Merkbare estere (fuktig), merkbare humle og eimer.  
Behagelig aroma!

Begrunnelse for trekk: Humle hatt mer aroma av karamell, humle, og

### 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: Passer

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

Beskrivelse: luneholder mye bra, men skjules  
litt av en syrlighet, kanskje oksydening?  
Merkbare karamell, malt.

Begrunnelse for trekk: Merkbare syrlighet, tprv. Savner mer sødme av  
karamell.

### Fysisk følelse i munnen (kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse) 3 (5)

KROPP:     Lett |  Medium |  Fylldig    **Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):**  
 KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert  
Syrlighet

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

God, men litt for mye syrlighet.

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.