

Flightskjema



Konkurranse: NM 2025

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 03. 04. 2025

Sted: Stavanger

Klasse, ev. runde og flightnr.: Kl. 2, 3, flight nr. 7

Navn juryleder: Andreas Habel

Navn dommer 1 (D1): Andreas Habel

Navn dommer 2 (D2): Atle Kaland

Navn dommer 3 (D3): Kim René Jakobsen

Navn dommer 4 (D4): _____

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
079442	37	41	42		120	1	<input checked="" type="checkbox"/>
222960	34	37	38		109	4	<input type="checkbox"/>
285451	33	35	32		100	7	<input type="checkbox"/>
305708	40	36	37		113	3	<input type="checkbox"/>
317799	27	32	30		89	8	<input type="checkbox"/>
367800	38	35	32		105	6	<input type="checkbox"/>
581000	36	40	40		116	2	<input checked="" type="checkbox"/>
591282	39	36	33		108	5	<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 Andreas Habel



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 gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i 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 2025 Bryggets kode 079442

Konkurranseklasser 2+3 Øltype 3C - Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel Dato 2025-04-03

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 ok

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

Beskrivelse: tydelig syrlig likt, tydelig vinøs, tydelig malt (mørkt brød), merker slury (Maks poeng) 8 (15)

Begrunnelse for trekk:

syrlig likt, slury → oksidert? litt for mye brødaroma

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: beige skum som holder seg

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

Beskrivelse: tydelig malt (mørkt brød), tydelig fruktighet

tydelig sødme, tydelig syre, merker bitterhet

Begrunnelse for trekk:

for mye syre

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 varmende alkohol

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

Bløt her for mye syre i aroma og smak. Den brødalte aromaen og smaken er for kraftig. Bitterhet med litt mer kompleksitet

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: 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 avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 NM2025 Bryggets kode 079442
Konkurranseklasse 3 Øltype 3C
Dommer (navn) AIZE KALAND Dato 3/4-2025

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:

God fyllingsgrad

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Kraftig aroma med karamell, vindes
Ingen humlearoma. Merkbar alkohol
Kraftig mørkt bød

10 (15)

Begrunnelse for trekk:

Nøe endimensjont

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

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

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

SKUM: Kraftig skum

5 (5)

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

Beskrivelse: Tydlig maltsmak med sødme, tydelig
alkohol. Tydelig ester med tørket frukt
Svakt syrlig i ettersmak. Svakt bitter

21 (25)

Begrunnelse for trekk:

Heller noe mot det søte, litt mer
syre / bitterhet hadde gitt noe bedre balanse.

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

KROPP: Lett | Medium | Fyldig

KARBONERING: Flat | Lav | Middels | Høy | Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Varmende alkohol, lavt
karbonert

5 (5)

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

Veldig godt øl som bør drikkes sakte

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: 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 varmenende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i 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, råtnegrønnsaker, 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: Råtn egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 079442
Konkurranseklasse 3-Bock Øltype C-Doppelbock
Dommer (navn) Kim René Jakobsen Dato 03/01/25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

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

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

Beskrivelse: Tydlig maltaroma med preg av saftig grovbrød. Merkbare estere som gir et preg av tørket frukt

Begrunnelse for trekk: Aner noe preg av oksidering

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 skum

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

Beskrivelse: Merkbare sødme med preg av saftig brød og tørket frukt. Svakh bitterhet. Fremstår noe ubalansert

Begrunnelse for trekk: En noe ubehagelig ettersmak av litt gammel bakst ødelegger litt.

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 | Noe stikkende karbonering
 Overkarbonert

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

Generelt sett en god øl, men får en ubehagelig ettersmak som kan minne litt om oksidering.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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 gjærprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, 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 grønn saker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter gurnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råte egg, tente fyrstikker.
Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 222960
Konkurranseklasse 2+3 Øltype 3C - Doppelbock
Dommer (navn) Andreas Habel Dato 2025-04-03
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

TYPE: Glassflaske | PET-flaske | Boks **Kommentar:**
FYLINGSGRAD: Lav | Normal | Høy | Til toppen gjørretter i flaskehalve

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

Beskrivelse: tydelig karamell (fenolisk), tydelig malt (mørket brød), merkbar vinøs (Maks poeng) 7 (15)

Begrunnelse for trekk:

fenolisk

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: Kraftig kremfarget skum som holder seg lenge 5 (5)

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

Beskrivelse: tydelig fuktighet, tydelig malt (mørket brød), merkbar karamell (fenolisk), merkbar tydelig alkohol 10 (15)

tydelig sødme, tydelig bitterhet, merkbar syre

Begrunnelse for trekk:

fenolisk, alkohol

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

KROPP: Lett | Medium | Fyldig **Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):**
KARBONERING: Flat | Lav | Middels | Høy | Overkarbonert varmende alkohol 4 (5)

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

Stort sett bra Doppelbock, men feil humle aroma og mye alkoholsmak trekket med. Etas OK.

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 varmenende 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 løsnings, 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, 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 2025 Bryggets kode 222960

Konkurranseklasse _____ Øltype _____

Dommer (navn) ATLE KALAND Dato 3/4 - 2025

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:

Noe gjærresten i flaskene

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

10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Første lukt ga noe syrlig, stikkende følelse. Tydelig maltaroma, mørkt brød, Merkbar karamell. Tydelig sjokoladenoter

Begrunnelse for trekk:

Noe anonym aroma, som litt bedre fram ved varmere øl

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

5 (5)

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

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

SKUM:

Kraftig, kremfarget skum

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

18 (25)

Beskrivelse:

Kraftig alkohol, tydelig mørkt brød og karamell. Tydelig bitterhet. Tydelig syrlig i ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

Noe for syrlig i ettersmak, noe framtrødende 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.):

Noe syre trekker litt

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

Et godt øl som med små justeringer kan bli riktig godt.

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.

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 gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, 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 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, 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 2025 Bryggets kode 222960
Konkurranseklasse 3 Beck Øltype C-Doppelbock
Dommer (navn) Kim Røed-Jakobsen Dato 03/04/25

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:

Nøe gjærrester i flaskene

(Maks poeng)

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

10 (15)

Beskrivelse: Merkbar aroma av gløvbød. Nøe oksidert syrlig preg

Begrunnelse for trekk: Fremstår noe oksidert med et noe syrlig sherrypreg. Nøe svak aroma

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

4 (5)

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

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

SKUM: lett

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

20 (25)

Beskrivelse: Tydlig søt vinøs malt. Merkbar fruktighet fra estere. Fraværende bitterhet

Begrunnelse for trekk: Litt for syrlig i ettersmaken. Nøe ubalansert uten bitterhet

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 for mye karbonert

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

God øl, men ønsker mer tydelig bitterhet i smak

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 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.

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 2025

Bryggets kode 285451

Konkurranseklasse 2.3

Øltype 3C-Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel

Dato 2025-04-07

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)

7 (15)

Beskrivelse:

mørker malt (mørkt brød), svak vinøs

Begrunnelse for trekk:

for lite maltaroma, for lite vinøsitet

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

5 (5)

FARGE:

Lys halmgul

Halmgul

Gyldengul

Ravfarget

Kobberfarget

Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun

Mørk rødbrun/mørkebrun

Rødsort/brunsort

Sort

Rosa

Rød

KLARHET:

Klar

Lett tåkete

Middels tåkete

Kraftig tåkete

Uklar

Partikler

SKUM:

lite kremfarget skum

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

17 (25)

Beskrivelse:

tydelig malt (mørkt brød), tydelig froelighet, tydelig vinøs, tydelig alkohol

tydelig sødme, tydelig bitterhet

Begrunnelse for trekk:

alkohol, for mye bitterhet

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

varmende alkohol

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

blot fremstår som bittert - det er ikke typeriktig. Det mangler litt av alt i aromaen

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 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 avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 285451
Konkurranseklasse 3 Øltype 3C
Dommer (navn) ATLE KALAND Dato 3/4-2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

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

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

Beskrivelse: Tydlig maltaroma av brød, merkbar karamell. Merkbar tørket frukt. Tydelig alkohol. Vinøs 9 (Maks poeng) (15)

Begrunnelse for trekk:

Noe vinøs og alkoholpreg. Noe lite av alt utover alkohol

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

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

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

SKUM: Tykt, kremfarget skum

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

Beskrivelse: Kraftig alkohol, tydelig malt med brød og karamell. 18 (25)

Begrunnelse for trekk:

Noe kraftig alkohol, veldig søt i ettersmak. Noe bittert

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

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Varmende alkohol

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

Godt øl men kan jobbe litt med

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 35 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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 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, råtnede grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode 305708

Konkurranseklasse 2+J

Øltype 3C - Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel

Dato 2025-04-03

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

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)

(Maks poeng)

12 (15)

Beskrivelse:

tydelig malt (mørkt brød), merkbar vinøs, merkbar svovel

Begrunnelse for trekk:

svovel

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:

krumfarget skum som holdes seg

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

19 (25)

Beskrivelse:

tydelig malt (mørkt brød), tydelig fruktighet, tydelig vinøs, merkbar alkohol

tydelig sødme, svak syre, merkbar bitterhet, søt ettersmak

Begrunnelse for trekk:

alkohol, for mye bitterhet

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

varmende alkohol

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

En god Doppelbock - trekk for litt mye alkoholsmak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 40 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakkbar 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 avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 NM2025 Bryggets kode 305708

Konkurranseklasse _____ Øltype _____

Dommer (navn) ATLE KALAUD Dato 3/4-2025

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 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig karamell, merkbar tørket frukt, merkbar brød, merkbar svovel i starten

Begrunnelse for trekk: Lite kompleksitet i aroma, noe svak aroma

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

4 (5)

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

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

SKUM: Kremfarget skum, litt tynt

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

15 (25)

Beskrivelse: Kraftig og søt maltsmak, går over til noe bitterhet med syrlig / søt ettersmak

Begrunnelse for trekk: Noe ensformet, pærer litt kompleksitet.

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.):

Varmende alkohol

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

Et godt øl som kunne hatt litt mer kompleksitet

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 varmenende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 305 708

Konkurranseklasse 3 Øltype C

Dommer (navn) Kim Renni Jacobsen Dato 03/04/29

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) 12 (15)

Beskrivelse: Merkbar aroma av brød. Svakt preg av frukt estere

Begrunnelse for trekk: Svak 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:

Svakt

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

18 (25)

Beskrivelse: Merkbar smak av grovbrød. Veldig søt. Fraværende bitterhet

Begrunnelse for trekk: Fraværende bitterhet for å balansere smaken

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.):

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

Veldig tynn kropp og fylde. Noe ensformig. Svak aroma.

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: 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 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 vrter, 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 2025

Bryggets kode 317799

Konkurranseklasse 2+3

Øltype 3C - Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel

Dato 2025-04-03

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

veldig lav fyllingsgrad

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: tydelig fenoler (medisinsk), tydelig svovel, merkbar vinøs, merkbar malt (karamell)

Begrunnelse for trekk:

fenoler, svovel

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:

Kremfarget skum som holdt seg

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

Beskrivelse: tydelig fenoler (medisinsk), tydelig malt (mørkt brød), tydelig vinøs

tydelig sødme, tydelig bitterhet, bitter ettersmak

Begrunnelse for trekk:

fenoler, bitterhet, bitter ettersmak

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

KROPP: Lett | Medium | Fyldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING: Flat | Lav | Middels | Høy | Overkarbonert

varmende alkohol

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

Her var det desværre en del fejl. Fenoler i aroma og smak peger på en infeksjon eller feil gjærtype/gjæringstemperatur.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 27 (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: Godtakkbar 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 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

Konkurranse MM 2025 Bryggets kode 317799
Konkurranseklasse 3 Øltype 3C
Dommer (navn) ATLE KALAND Dato 3/4 - 2025

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:

2-5 cm under løkk

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

6 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Papp-aktig aroma ved første lukt.

Tydlig maltaroma med brød og karamell
Noe svovel, merkbar

Begrunnelse for trekk:

Trekker for papp-aktig første aroma, kan tyde
på start av oksidering.

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

5 (5)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

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

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

SKUM: kraftig, kremfarget skum

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

16 (25)

Beskrivelse:

Kraftig vinos maltsmak, tydelig alkohol
endel restsødme, fravær av syre

Begrunnelse for trekk:

Bitterhet i ettersmak trekker litt ned
Noe søt, kunne hatt litt mer syrlighet

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.)

Et godt øl. Juster litt og få litt
syre og fyll bølgen for å hende oksidasjon

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.

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: Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i 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 eddiksyrer.

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

Dommerskjema

Konkurransen NM 2025 Bryggets kode 317 799

Konkurransklasse 3 Øltype C

Dommer (navn) Kim Rudi Jakobsen Dato 03/09/25

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:

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Merkbar bananestere. Svakt preg av malt

Begrunnelse for trekk: For stort preg av banan. For lite malt

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: 04

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

Beskrivelse: Merkbar banan. Svakt preg av karamell.

Begrunnelse for trekk: For tydelig esterpreg. Fraværende bitterhet

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.)

Mistenker at denne kan ha hatt for høy gjæringstemperatur.

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 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 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: Råte egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode

367850

Konkurranseklasse 2+3

Øltype

3C-Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel

Dato

2025-04-03

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

(Maks poeng)

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

12 (15)

Beskrivelse:

tydelig malt (mørkt brød), merkbar svovel, merkbar vinøs

Begrunnelse for trekk:

Svovel

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

Rødbrun/brunsort

Sort

Rosa

Rød

KLARHET:

Klar

Lett tåkete

Middels tåkete

Kraftig tåkete

Uklar

Partikler

SKUM:

lite kremfarget skum

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

17 (25)

Beskrivelse:

tydelig vinøs, tydelig malt (mørkt brød), tydelig frokthet (tyggsis)

tydelig sødme, tydelig bitterhet, bitter ettersmak

Begrunnelse for trekk:

for mye bitterhet, bitter ettersmak

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

varmende alkohol

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

En god Doppelbock - litt for mye bitterhet trekkes ned.

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: 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 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 367850

Konkurranseklasse _____ Øltype _____

Dommer (navn) ATLE KALAND Dato 3/4-2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

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

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

Beskrivelse: Tydlig maltaroma med karakter av brød, merkbar karamell, merkbar fenolisk

Begrunnelse for trekk:

Merkbar fenolisk aroma, noe svak aroma generelt

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: Tynn, kremfarget skum, la seg fort 10 (25)

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

Beskrivelse:

Kraftig søt maltesmak, karamell. Merkbar til tydelig bitterhet. Tydelig vinøs

Begrunnelse for trekk:

Noe søt i ettersmak, kunne hatt noe bedre smaksbalanse. Noe bitter for typer

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 Varmende alkohol

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

Et godt øl. Reduser gjerne bitterheten.

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.



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 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 367850

Konkurranseklasse 3 Øltype C

Dommer (navn) Kim Kone Jakobsen Dato 09/01/25

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 (15)

Beskrivelse: Merkbart fuktig brød. Merkbart røykaroma

Begrunnelse for trekk: Røykaroma skal ikke være i en doppelbock

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: oh

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

Beskrivelse: Tydlig søt malt. Merkbart preg av røyk. Svakt fenolisk/medisinsk preg

Begrunnelse for trekk: Tilstedeværelse av røyk og fenoler

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

Røykaroma og smak trekker ned. Får også noe ubehagelig preg av fenoler.

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: 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 gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmenne smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i 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, 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 2025 Bryggets kode SP1000

Konkurranseklasse 2+3 Øltype JC - Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel Dato 2025-04-03

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 OK

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

Beskrivelse: tydelig fenolisk (medisinsk), overbevisende (svovel), merkbar vinøs, merkbar malt (mørket brød)

Begrunnelse for trekk:

fenolisk, svovel

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: Kremfarget skum

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

Beskrivelse: tydelig vinøs, tydelig frølektighet, tydelig malt (mørket brød)

tydelig bitterhet merkbar for tydelig sødme, bitter ettersmak

Begrunnelse for trekk:

for mye bitterhet i forhold til sødmen, bitter ettersmak

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 varmenne alkohol

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

Fenoler i aromaen og for mye bitterhet trekkes dessverre ned i 16-17 OK.

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.

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 el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

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

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 2025 Bryggets kode 581000

Konkurranseklasse _____ Øltype _____

Dommer (navn) ATLE KALAND Dato 3/4 - 2025

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) 10 (15)

Beskrivelse: Tydlig vinøs, tydelig mørk karamell, tydelig alkohol, merkbar tørket frukt, Merkbar fenolisk

Begrunnelse for trekk:

Fenoler i 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: Lett, kronfarget, forsvinner lett raskt

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

21 (25)

Beskrivelse:

Kraftig smak av malt med mørkt brød og karamell. Kraftig alkoholsmak, Tydelig bitterhet i ettersmak

Begrunnelse for trekk:

Noe bitter i ettersmak

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

Varmende alkohol

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

Et veldig godt øl, litt bitter i ettersmak for øyen.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 40 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: 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 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 2025

Bryggets kode 581000

Konkurranseklasse 3

Øltype C

Dommer (navn) Kenn Rudi Jakobsen

Dato 03/01/25

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) 13 (15)

Beskrivelse: Tydelig malt med preg av sjokolade. Merkbart humlepreg som gir noe sitrus

Begrunnelse for trekk: Litt for mye humlepreg

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: svakt

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

20 (25)

Beskrivelse: Tydelig søt malt med preg av sjokolade, brød, og karamell. Noe merkbart bitterhet.

Begrunnelse for trekk: En anelse røyksmak

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.)

Veldig god. En anelse for mye amerikansk (?) humle i aroma.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 40 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk 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 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.

Metalisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode

591282

Konkurranseklasse

2+3

Øltype

JC - Doppelbock

Dommer (navn) Andreas Habel

Dato

2025-04-03

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

OK

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

Beskrivelse:

tydelig vinøs (tyggis), svak malt

(Maks poeng)
10 (15)

Begrunnelse for trekk:

for lite maltaroma

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:

mye kremfarget skum som holder seg

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

Beskrivelse:

tydelig frøktighet, tydelig vinøs (tyggis), svak malt, merkelig alkohol

20 (25)

tydelig sødme, merkelig syre, merkelig bitterhet

Begrunnelse for trekk:

for lite maltsmak, alkohol

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

KROPP:

Lett

Medium

Fylldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING:

Flat

Lav

Middels

Høy

Overkarbonert

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

Stort sett bra - det mangler malt i aroma og smak for å komme helt til topps.

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.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 2025 Bryggets kode 591282

Konkurranseklasse _____ Øltype _____

Dommer (navn) ATLE KALAND Dato 3/4 - 2025

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:

Tapet kork bør unngås

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

10 (15)

Beskrivelse: Tydlig maltaroma, søtlig, karamell
Tydlig alkohol, merkbar fenolisk

Begrunnelse for trekk:

Fenoler i 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: kronfarget skum, god holdbarhet.

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

16 (25)

Beskrivelse:

Kraftig maltsødme, tydelig vinøs, kraftig alkoholsmak, påvirket av syrlighet
merkbar maltsmak, men mest sødme

Begrunnelse for trekk:

Restsødmen dominerer endel.

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.):

Varmende alkohol

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

Olet er godt, men noe datt etter min smak, kunne vært bedre balansert av syre og bitterhet.

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.

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 varmenende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode 591282

Konkurranseklasse 3

Øltype C

Dommer (navn) Thomas René Jakobsen

Dato 03/09/25

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

Hvorfor teip over haken?

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

(Maks poeng)
10 (15)

Beskrivelse: Tydlig fenolisk, preg av nellik.
Svakt preg av malt

Begrunnelse for trekk: Altfor mye fenolisk

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: 04

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

15 (25)

Beskrivelse: Kraftig fenolisk. Medisinsk. Svakt søtt
maltt preg

Begrunnelse for trekk: Overdøende fenolisk

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

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

Ubehagelig fenolisk smak og aroma dominerer
hele smaksbildet. Mulig gjæringsfeil

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 337 (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.