

Flightskjema



Konkurranse: NM 2025

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Dato: 18.3.25

Sted: florjssing.no Carinsbad #1

Klasse, ev. runde og flightnr.: Lys Løper 1E Norsk Bredbilde klubb

Navn juryleder: Tore Wickstrøm

Navn dommer 1 (D1): Tore Wickstrøm

Navn dommer 2 (D2): Mikkel Holten

Navn dommer 3 (D3): Karl Brakke

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)
542211	17	19	16		52	6	☐
962977	28	28	28		84	4	☐
566813	32	33	30		95	3	☐
873621	28	28	28		84	4	☐
360815	36	36	35		107	2	☐
815418	24	26	27		77	5	☐
332221	39	38	37		114	1	☒
							☐
							☐
							☐

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

Signatur juryleder Tore Wickstrøm



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mals, kåt. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tykker.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugg, innestengt, gammel, senere vinas, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnableier.

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 542211
Konkurransklasse Lys lase Øltype 1.8. Nystet bakt
Dommer (navn) Tore Wickstrøm Dato 10.3.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☐ Glassflaske ☐ PET-flaske ☒ Ø-Øks

FYLLINGSGRAD: ☐ Lav ☐ Normal ☐ Høy ☐ TH-tappen

Kommentar:

Vi åpnet bates 2 også

(Maks poeng)
5 (15)

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

Beskrivelse:

Ingen humle aroma og lakke
bare perl.

Begrunnelse for trekk:

Kraftig aroma av grønne epler
tydelig svovel

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

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

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

SKUM:

frukt port

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

Beskrivelse:

Smak av røtne grønnsaker

Begrunnelse for trekk:

Øks-følelse

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

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fylldig

KARBONERING: ☒ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Her kan det godt være
grasly

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 17 (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 kamuffere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbi produkt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mals, kåt. Ofte manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-tedning, 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.

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

Løsemiddel: Aseton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, Innestång, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Svovel: Råttne egg, tønt fyrstikker.

Bi produkt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 542211
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype 7E
Dommer (navn) Michael Høbban Dato 18.03.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng)

5 (15)

Beskrivelse: Syrlig, lys malt

Begrunnelse for trekk: Veldig syrlig, mangler humle

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

3 (5)

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

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

SKUM: Duslig, skummet datter

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

10 (25)

Beskrivelse: Syrlig, fraværende bitterhet, pap

Begrunnelse for trekk:

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

1 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fylldig
KARBONERING: ☒ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

1 km typeriktig, forstår oksidert
Agnet to bolser

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 19 (50)

Poengsguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

Esterer: 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.

Lysskadel: Skunk/katt, aksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, Innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råthe grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyra eller eddiksyra.

Svovel: Råthe egg, tante fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 547211
Konkurranseklasse 1. Lyngaker Øltype 1E
Dommer (navn) Kaar Brekke Dato 19.03.2025

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:

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

(Maks poeng)

2 (15)

Beskrivelse: Merkebar brød

Begrunnelse for trekk:

Merkebar ved røpp og grønne epler
Acetaldehyd

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

3 (5)

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

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

SKUM: Fin

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

5 (25)

Beskrivelse:

Begrunnelse for trekk:

Kraftig sødme, oksydart
Marginal bitterhet

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

3 (5)

KROPP: ☐ Lett ☒ Medium ☐ Fyltig
KARBONERING: ☐ Flat ☒ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Oksydering, har ødelagt ølet
Sege bokser og kve

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 16 (50)

Poenggulde

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 munnefølelse.

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, gasblod, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løshing, 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 vinds, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebieler.

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

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

NM 2025

Bryggets kode

962977

Konkurranseklasse

Lys lagers

Øltype

1E N. d. h. h. h.

Dommer (navn)

Tor E. Wilkman

Dato

18.03.25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

TYPE:

☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks

Kommentar:

FYLLINGSGRAD:

☐ Lav ☐ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

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

(Maks poeng)

8 (15)

Beskrivelse:

mellem ferdig

Begrunnelse for trekk:

Dominerende ferdig med Høvløse eller malt

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 fast

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

12 (25)

Beskrivelse:

lys malt i lett malt stidene

lett bitterhet for humle men det ferdig produkt dominerer

Begrunnelse for trekk:

ubalansert for ferdig vassete

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

4 (5)

KROPP:

☐ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

Kommentar (astringens, alkoholførme osv.):

KARBONERING:

☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

lett astringent

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

Gjærings temperaturen?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 28 (50)

Poenggulde

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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 962977
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype LE
Dommer (navn) Christine Håken Dato 18.03.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse: Tydelig fenolisk preg

Begrunnelse for trekk:

Fenoler og estere dominerer

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:

Datt litt fort

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

12 (25)

Beskrivelse: Fraverende bitterhet, lys malt,

Begrunnelse for trekk:

Fenolene dominerer

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

2 (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.)

For glassene når det gjøres typeriktighet

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 28 [50]

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonalt typeriktig. Lite eller Ingen forbedringer kreves.

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

Estere: Banaan, 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.

Metalisk: Tinn, mynt, blod.

Øksidert: Uggen, inhestengt, 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 566813
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype 1 E NB. Hvid
Dommar (navn) Tore W. Rasmussen Dato 18/3-25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse:

svake malt aroma

Begrunnelse for trekk:

svake Acetaldehyd, metanol

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 cøberig skum

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

14 (25)

Beskrivelse:

smak av lys malt
humm litt frukt i avslutning

Begrunnelse for trekk:

metanol metanol

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

4 (5)

KROPP: ☒ Latt ☐ Medium ☐ Fyldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING: ☐ Flat ☒ Lav ☐ Middels ☐ Høy
☐ Overkarbonert

tynn avslutt

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 32 (50)

Poengsøvid

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacyl: 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-leddring, gasbind, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenollisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tyner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 566813
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype 7E
Dommer (navn) Mikkel Holm Dato 18.03.2025

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:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse: Lys maltaroma

Begrunnelse for trekk: Grønn eple, metallisk

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

5 (5)

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

☐ Rødbrown/brun ☐ Mørk rødbrown/mørkebrun ☐ Rødsort/brunsort ☐ Sort ☐ Rosa ☐ Rød

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

SKUM:

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

15 (25)

Beskrivelse:

Smaker litt "utvannet", fraværende bitterhet. Syrlighet. Lys malt, bread.

Begrunnelse for trekk: Besh ettersmak, opplever

tynn

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.):

Litt besh, syrlig

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

Leshandel, litt tynn

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 33 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende oliefedning, gasblod, 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, sonere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

Sur/svartlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter, grønnetak, røttel, sjusett, eddiksyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt: fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 566913
Konkurranseklasse 1 Lys hager Øltype 1E
Dommer (navn) Roar Brekke Dato 18.03.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Roks

FYLLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse: Merkbar, bra, lys malt mer del
kommer fram

Begrunnelse for trekk: Tydelig fenolisk og Acetaldehyd

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 ☐ Uskar ☐ Partikler

SKUM: Faller fort, store bobler

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

15 (25)

Beskrivelse: Svak lys malt

Begrunnelse for trekk:

Tydelig syrlighet, svak metallisk
Ingen bitterhet

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

4 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fylldig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy

☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Fenoler og Acetaldehyd dominerer ved
gjær mer avtak og Aroma blir bedre
hva den blir lukt og se litt

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 30 (50)

Poengskilde

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

25-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjernisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkohol/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Sølt: 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.

Dommerkjema

Konkurranse	NM 2025	Bryggets kode	873621
Konkurranseklasse	Lys Lagers	Øltype	1.E
Dommer (navn)	Dr. Widdel	Dato	18.3.25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse:

forstekt og fruktete overtoner
malt og bærte

Begrunnelse for trekk:

Søte aroma råtne egg

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

3 (5)

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

SKUM:

Høyt skum

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

12 (25)

Beskrivelse:

lys malt, litt fruktete noter
frukt estere
Voldsom farge, litt syrlig

Begrunnelse for trekk:

ubalansert og smaker syrlig

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.):

For høy karbonering

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

Bar drikkes kald og fort.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 28 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



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 kamufilere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskaded: 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 873621
Konkurranseklasse Lys Lær Øltype 7E
Dommer (navn) Michael Hol Dato 18.03.2025

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:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse: Lys malt, merkbart med
ester og fenoler

Begrunnelse for trekk:

Svakt

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

3 (5)

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

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

SKUM:

alt for mye

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

13 (25)

Beskrivelse: Merkbart bitterhet, litt
sødme fra malt essens

Begrunnelse for trekk: Manglende balanse, søt de
forde minuttene, sødmen avtar

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

2 (5)

KROPP: ☐ Lett ☒ Medium ☒ Fyldig
KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☒ Høy ☒ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Best i etter smak

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

På grensen når det gjelder
typeriktighet

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 28 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



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 deteksjonsgrensa.

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 roste i å definere aromaen eller smaken.

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpene munnfølelse.

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

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

Fonolisk: Medisin, plast, sprakende øtledning, gasbind, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

Klorofanollisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskader: Skunk/katt, eksponering av dapslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddol: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringsstemperaturer.

Motallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksident: 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, pinnebark, ferskesapene til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tante fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringsstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 973621
Konkurranseklasse 1. Lys lagers Øltype 1E
Dommer (navn) Roar Brekke Dato 18.03.2025
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-faske ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 3 (15)

Beskrivelse: Merkebar malt aroma
Merkebar humle

Begrunnelse for trekk:

Merkebar fenoler, merkebar svovel

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:

Høy

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

17 (25)

Beskrivelse: Tydelig humle

Begrunnelse for trekk:

Tydelig tykthet, en svak svovel
Merkebar tåkete ester, svak astringent

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.):

Overkarbonert men ikke så ille at den kommer ut

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

Svaker bodse med en gang forstet ester
for over eller lufting

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 24 (50)

Poengguide

45-50 poeng: Typisk god, ingen tilfelle som krever forbedringer.

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

28-34 poeng: Godtaker i typisk god, men krever forbedringer.

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snøpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ueggen, innestengt, gammel, senere vings, bittet bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Suovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 360815
Konkurranseklasse Lys lagers Øltype 1E
Dommer (navn) Tore W. Christen Dato 18.3.25

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:

1. flaske oksydet
Flaske nr 7.

(Maks poeng)

10 (15)

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

Beskrivelse:

Svakt malt aroma

Begrunnelse for trekk:

Ferdig domme

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

3 (5)

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

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

SKUM:

Høyt skum

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

20 (25)

Beskrivelse:

Lys malt og hvit smake
fruktig etter smake

Begrunnelse for trekk:

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

3 (5)

KROPP: ☐ Lett ☐ Medium ☒ Fyllig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy

☒ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

For kraftig karbonert.

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

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITEIRER

TOTALPOENG 36 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærblprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klar fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sjernyliknende, 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. Blprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggots kode 360815
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype 1E
Dommer (navn) Mikael Høy Dato 18.03.2025

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:

7. flaske øl

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse:

Frisk

Begrunnelse for trekk:

det fenoliske anmerk

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

3 (5)

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

☐ Rødbrun/lzrun ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun ☐ Rødsort/brunsort ☐ Sort ☐ Rosa ☐ Rød

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

SKUM:

for høyt

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

20 (25)

Beskrivelse:

Sunk mattsødme til merkbar mattsødme

Begrunnelse for trekk:

Overkarbonering skjuler en del smaker i en del minutter

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.)

Karbonerings ødelegge ølsmaken litt, men ellers et veldig godt øl

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

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 varmerende smak.

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Oftest manglende avdampning av vorter, for søn nedkjøling.

Fenolisk: Medlsh, plast, sprakende eiledning, gasblod, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjernisk 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, råpne. Skarp, bitter grønnaktig, syrlig sjener, di-melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 360815
Konkurranseklasse 1 Lys hager Øltype 1E
Dommer (navn) Roar Brekke Dato 18.03.2025
Dommerkvalifikasjon (kryss av)
☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

1. Flasje er kraftig
Kommentar: Oksygen og defekt

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

(Maks poeng)
11 (15)

Beskrivelse: Tydlig rødme, lys malt
merkbar humle

Begrunnelse for trekk: Tydlig fenolisk

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

4 (5)

FARGE: ☒ Lys halmgul ☐ Halmgul ☐ Gyldegul ☐ Rayfarget ☐ Kobberfarget ☐ Mørk kobberfarget
☐ Rødbrun/brun ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun ☐ Rødsort/brunsort ☐ Sort ☐ Rosa ☐ Rød

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

SKUM: Høyt

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

18 (25)

Beskrivelse: Tydlig mild rødme
merkbar humle

Begrunnelse for trekk: Kraftig oksidert (1. flasje)
merkbar fuktig østere. Over karbonert.

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

2 (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.)

Overkarbonering ødelegger litt av smaken
mye

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 35 (50)

Poenggitide

35-43 poeng: Typisk god kvalitet. Problemer med kvaliteten er sjeldne.

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende olledning, gasblod, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løshing, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

Sur/søtlig: Eddik, sitron, skarp, bitter grønn smake. Acetaldehyd og melkesyre eller eddiksyrer.

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

Dommerkjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 815418

Konkurransoklasse Lys lag Øltype 1E

Dommer (navn) Tore Wickstrøm Dato 18.3.25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks

FYLLINGSGRAD: ☐ Lav ☐ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng)

8 (15)

Beskrivelse:

Vetelig, ferdig, lett malt

Begrunnelse for trekk:

dominerende ferdig

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

4 (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 ☐ Partiklar

SKUM: høy, skum

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

10 (25)

Beskrivelse:

lete, hermetisk smak og

bitterhet, mye bær, litt smake

Begrunnelse for trekk:

smaken overvurderes

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

2 (5)

KROPP: ☐ Lett ☐ Medium ☒ Fyltig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☒ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 24 (50)

Poengguide

45-49 poeng: Typeriktig brygging, men med enkelte mangler.

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: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasblod, 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.

Lysskade: 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, barnobleier.

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

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skar, bitter, grønn, rask, røsselskjennet til melkesyre eller eddiksyrer.

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 815 418

Konkurranseklasse Lys Lager Øltype 1E

Dommer (navn) M. H. H. Dato 18.03.2025

Dommervalfikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BICP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassfleske ☐ PET-flaske ☐ Boks

FYLLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: Noe av typen

Maks poeng: 8 (15)

Begrunnelse for trekk: Dominerende av farger

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

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

☐ Rødebrun/brun ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun ☐ Rødsort/brunsort ☐ Sort ☐ Rosa ☐ Rød

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

SKUM: Let hengt

Maks poeng: 4 (5)

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

Beskrivelse: Lite balanse og humlesmak

Maks poeng: 10 (25)

Begrunnelse for trekk: Sedre fra ester, pære

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.):

Maks poeng: 4 (5)

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 30 (50)

Poengguide

47-50 poeng: Typisk og høy kvalitet. Tilfredsstillende til god kvalitet.

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofta 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 oljedning, gasblås, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løsnng, 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, barnobleier.

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

Sur/syrlig: Eddik, sitron, skas, bitter gulemelk. Anvendelse av melkesyre eller oddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 815418
Konkurranseklasse 1 Lys lagers Øltype 1E
Dommer (navn) Roar Brekke Dato 18.03.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 9 (15)

Beskrivelse: Utebakt malt, god

Begrunnelse for trekk: Utebakte fenoler

Utsende (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: Malt, litt skum, bobler

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

12 (25)

Beskrivelse:

Begrunnelse for trekk: Tydelig frukt, estere, overmodert korn
Tydelig bakt e Hestsmak

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, alkoholvann osv.):

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

Endre dominerende smaker

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 27 (50)

Poengskilde

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmenne 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, språkende el-leddning, gasblod, røyk, nellik.

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vings, bløt brødepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skava, bitter, råtne melk, røsselag, røtt, di-melk, syre eller eddiksyr.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 33222
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype TE
Dommer (navn) Tore Wickstrøm Dato 18.03.25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BICP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 11 (15)

Beskrivelse:

Fondstikk og frukt ester
lett malt.

Begrunnelse for trekk:

merkbar DMS

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

4 (5)

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

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

SKUM: mykt skum

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

20 (25)

Beskrivelse:

lys malt, lett fruktig bakt

Begrunnelse for trekk:

lett karaktant, søt

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

4 (5)

KROPP: ☐ Lett ☒ Medium ☐ Fylldig
KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☒ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Godt at man overkarbonert
fremstår som for kraftig skum

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 39 (50)

Poengguide

45-49 poeng: Typisk god kvalitet, lite eller ingen forbedringer trengs.

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: Problematisk, defekt. Omfattende forbedrings tiltak 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 deifnere aromaen eller smaken.

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ølledning, gasbriid, røyk, nellik.

Estere: Banaan, 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.

Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skard, bitter, gnetteraktig. Passesjesjeter til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 Bryggets kode 3322 21
Konkurranseklasse Lys Løye Øltype TE
Dommer (navn) Mikael Høim Dato 18.03.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BICP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

En flaske
fulle til toppen

[Maks poeng]
10 (15)

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

Beskrivelse: Estere, humling, karamell

Begrunnelse for trekk:

Fenolisk og ester dominerer

Utsende (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 ☐ Partiklar

SKUM: Middels

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

Beskrivelse: Søtlig ester, humling,

lys sirup

Begrunnelse for trekk:

Ubalansert, for mye sødme

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

KROPP: ☐ Lett ☒ Medium ☐ Fyllig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy

☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Litt ~~for~~ søt, men ellers
mye gode smaker.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 38 (50)

Poengguide

40-43 poeng: Godt brygg, god smak, god typeriktighet. Det er lite å forbedre.

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.

