

# Flightskjema



Konkurranse: NM 2026

NB! Alle felter må fylles ut,  
lesbart

Dato: 14.04.26

Sted: KRISTIANSAND

Klasse, ev. runde og flighnr.: BELGISK - FLIGHT 3 (9C+9D)

Navn juryleder: FRANK NYGÅRD

Navn dommer 1 (D1): DANIEL STAMNES

Navn dommer 2 (D2): STEN A. KARLSEN

Navn dommer 3 (D3): OLAV NJAASTAD

Navn dommer 4 (D4): FRANK NYGÅRD

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
264746	32	35	34	32	133	3	<input type="checkbox"/>
268807	30	30	34	34	128	4	<input type="checkbox"/>
261183	27	26	27	25	105	5	<input type="checkbox"/>
262235	0	0	0	0	0	8	<input type="checkbox"/>
262441	24	27	26	24	101	6	<input type="checkbox"/>
265405	38	38	37	37	150	1	<input checked="" type="checkbox"/>
265835	32	37	36	32	137	2	<input type="checkbox"/>
266395	25	25	24	26	100	7	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>

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 Frank Nygård



## 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 vrøtter, 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 2026 Bryggets kode 264746  
Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9C  
Dommer (navn) Daniel Stammel Dato 14.4.26

### 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)

(Maks poeng) 12 (15)

#### Beskrivelse:

Merkbar aroma av malt, og karakter av brød og karamell.  
Svak aroma av humle

#### Begrunnelse for trekk:

### 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: Fint

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

12 (25)

#### Beskrivelse:

Merkbar smak av malt, svak smak av karamell med noter noter av humle. og noe tørt

#### Begrunnelse for trekk:

Noe ubalansert, noe syrlig

### 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  
Noe astringent

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

Fremstår noe ubalansert utp. i østside, og drister meg noe mer malt.

**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 kamufflere andre aromaer eller smaker.

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 264746  
Konkurranseklasse BELEISK Øltype 9C  
Dommer (navn) STEN-ANDRE KARLSEN Dato 14.04.26

### 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)

(Maks poeng) 15 (15)

#### Beskrivelse:

TYDELIG MALTAROMA AV MØRT BRØD, KORN, SVAK HUMLEAROMA AV BLØMTRER/URTER

#### Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

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

12 (25)

#### Beskrivelse:

TYDELIG MALTSMÅK AV KARAMELL, TYDELIG BITTERHET OG LITT LAV MALTSØDME.

#### Begrunnelse for trekk:

LITT UBALANSERT. LITE MALTSØDME. SYRLIG ETTERSMAK.

### 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.)

MER MALTSØDME VIL BALANSERE DETTE VELDIG.

**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.



# Dommerskjema

Konkurranse WM 2026 Bryggets kode 26 47 46  
 Konkurransklasse Bølgelisk Øltype 9c  
 Dommer (navn) OLAV NJAASJØ Dato 14.04.26

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) 14 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: MERKBAR MALT AROMA - KARAMELL  
SVAK HUMLE AROMA, FJØRER  
KAN KESONNE KJØLLE PREG  
NOE FENOLISK

Begrunnelse for trekk:

NOE UØYERMERKBAR FENOLISK 5

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

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

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

Beskrivelse: FRISKHET, NOE SITRUS I SØR HØYDE  
LETT VINØS, SHERRY TONER, SVAK - NOE  
SVAK MALTSMAK. BITTERHET OT.

Begrunnelse for trekk:

SMAK NOE MALTSMAK  
FØLLETT LETT BØY MED SØTT HET - VEL HØY.

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  
LETT VINØS - VARM

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

KEEP ON!

**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.

**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 gjærbioprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende e-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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.



## MERK!

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

### Bruk 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 løsnings, gjær som har sprukket.

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

**Lyskadet:** 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 2026 Bryggets kode 264746  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9C  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.4.26

### 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)

(Maks poeng) 12 (15)

#### Beskrivelse:

TYDELIG MALT, MERKBAR ALKOHOL, TYDELIG HUMLEPREG, KARAMELL, VINØS

#### Begrunnelse for trekk:

LITT TYDELIG HUMLEPREG

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

5 (5)

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

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

SKUM: LYSEBRUNT, HOLDBÆRT

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

10 (25)

#### Beskrivelse:

TYDELIG SYRLIG, SVAK ALKOHOL, TØKE SVAKT MALT PREG. OKSIDERT?

#### Begrunnelse for trekk:

SYRLIGHETEN FORSTYRER, SAVNER MER MALTSØDME BLIR UBALANSERT. SVAKT EHMEN

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

5 (5)

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

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

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

SAVNER LITT MER MALTSØDME HER. SYRLIGHETEN FORSTYRER

**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.



# Dommerskjema

Konkurranse NM 202 Bryggets kode 268807  
 Konkurransklasse BELGISK Øltype QC  
 Dommer (navn) DANIEL STAMVES Dato 14.4.26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

Beskrivelse:  
Tydlig aroma av estere, typebæren  
svak aroma av brød, og svak aroma av  
humle

Begrunnelse for trekk:  
Svak aroma av godme ester.

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: Fin skum

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

Beskrivelse:  
Svak smak av malt og lyst brød. Merkelig  
smak av banan og nellik

Begrunnelse for trekk:  
Noe svak av fenoler som banan og nellik  
Noe astringent

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

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

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

Noe mer kontroll på gjærlyst? Fenolene  
overbygget noe.

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

TOTALPOENG 30 (50)

### Poengguide

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

## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

**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 2026 Bryggets kode 268807  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9C  
Dommer (navn) STEN-ANDRE KARLSEN Dato 19.04.26

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)

(M=ks poeng)  
7 (15)

Beskrivelse:

SVAK MALTAROMA AV HALM, KARAMELL.  
KRAFTIG FENOLER AV NELLIK OG BANAN.  
FRÅVÆRENDE HUMLE.

Begrunnelse for trekk:

KRAFTIG FENOLER, FRÅVÆRENDE HUMLE,  
ACETALDEHYD.

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: FINT

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

13 (25)

Beskrivelse:

SVAK MALTSMAK, FRÅVÆRENDE HUMLE.  
TYDELIG BANAN I SMAK.

Begrunnelse for trekk:

FRÅVÆR AV HUMLE, MYE FENOLER, TYNN  
SMAK.

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.)

FINT ØL, MEN IKKE TYPERIKTIG.

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

TOTALPOENG 30 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 26 88 07  
 Konkurransklasse BELGISK Øltype dc  
 Dommer (navn) CLAV WSAASTAD Dato 14.04.26

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)

10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

SMÅK MALTAROMA - SVART SMÅK  
MERKBAR HUMLE AROMA, KARBONER, VETIK,  
"KJØLTER VEGG" & TUKTIG KJØLTON

Begrunnelse for trekk:

NOE VÆR 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: FØRT FMT

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

15 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG MALTSMAK, BRØD, VANILJE, EPLE  
MANGO, MARKANT MALTSØDME, I  
BITTERHET

Begrunnelse for trekk:

MYE EPLEBÆG - ACETALDEHYD

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  
KIT TUNN

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

MOLTOBIS STANDET I GJÆRING!

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

TOTALPOENG

34

## 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, 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 eddiksyre.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Poengguide

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



# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 269907  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9C  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.04.26

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) 11 (15)

Beskrivelse:

TYDELIG MALTPREG, LYST BRØD, LUKTER SVAKT AV GJÆR  
MERKBART HUMLEPREG URTER/FLORAL  
MERKBARE FENOLER (NELIK)

Begrunnelse for trekk:

LITT FOR FREMTREDENDE FENOLER

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

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

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

Beskrivelse:

MERKBART MALTPREG, BRØD  
TYDELIGE FENOLER HER OGSÅ  
SVAK ACETALDEHYD

Begrunnelse for trekk:

OPPLEVES LITT TYNN, ACETALDEHYD, FENOLENE SKAPER LITT  
UBALANSE

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

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

BLIR LITT UBALANSE, LITT FOR TYDELIGE FENOLER.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 34 (50)

Poengguide

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

## MERK!

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

## Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**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.

Ofte 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.

**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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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



# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 261183  
 Konkurransklasse Belgisk Øltype 9D  
 Dommer (navn) Dan James Dato 14.4.26

Dommerkvalifikasjon (kruss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Beholder (kruss 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:  
Skar aroma av malt og kornst. Tydelig aroma av banan, appelsin

Begrunnelse for trekk:  
Aroma av teeton/acetaldelyd

Utseende (kruss 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: Fint, faller fint.

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

Beskrivelse:  
Skar smak av lyst brød, korn og noe karakell  
 Svak smak av fruktete, noe appelsin  
 og noe svak smak av humle  
 Fremstår som noe tynt, men balansert  
 restsedme.

Begrunnelse for trekk:  
En svak aroma av plast

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

**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: 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 gjærbioprodukt.  
**Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.  
**Astringent:** Snerpende munnfølelse.  
**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.  
**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.  
**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.  
**Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.



## MERK!

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

### Bruk 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 løsnings, gjær som har sprukket.

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, 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 2026 Bryggets kode 261183  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) STEN-ANDRE KARLSEN Dato 14.04.26

### 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:

SVAK MALTAROMA, LYST BRØD, FRÅVÆRENDE HUMLE.  
TYDELIGE FENOLER AV NELLIK, SVAK BANAN,

#### Begrunnelse for trekk:

MEGET FENOLSK.

### 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

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

SKUM: LAVT, FALT FORT

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

13 (25)

#### Beskrivelse:

TYDELIG MALTSMAK AV KARAMELL OG HØY.  
MERKBARE FENOLER AV NELLIK. MERKBAR  
ALKOHOL, MYE RESTSØDME.

#### Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT. HØY RESTSØDME

### 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.)

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

TOTALPOENG 26 (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 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 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 WM 2026 Bryggets kode 26 11 83  
Konkurranseklasse DELGISTE Øltype ØD  
Dommer (navn) OLAV NJAASTAD Dato 19.04.26

### 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)

7 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

FRUKTIG TÅRET I AROMA - ESTERE - PEPPER, NOE VANISSE - INNOVAG AV FENOLER

#### Begrunnelse for trekk:

BRØT GUMMI, NOE VEL FENOLIK

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

5 (5)

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

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

11 (25)

#### Beskrivelse:

FORNØYDVIS MYE RESTSØDME, KARAMELL  
TREDJIG KJØLLESMAK, KLORER, BAKK, VERTIK  
FENOLER

#### Begrunnelse for trekk:

SURT FENOLIK OG MYE SØDME EN GODTARBAKT

### 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

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

**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: 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 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, 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 2026 Bryggets kode 261183  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.04.26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

### Kommentar:

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

8 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

MERKBARE ESTERE AV VANILJE. KRAFTIG BANAN  
SVAK MALTAROMA. TYDELIG FENOLISK (NELLIK, PLAST, GUMMI)  
SVAK ACETALDEHYD.

#### Begrunnelse for trekk:

FOR TYDELIGE FENOLER, PLAST/GUMMI FORSTYRRER

### 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: FAILER FØRT

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

8 (25)

#### Beskrivelse:

KRAFTIG BRENT GUMMI, MERKBAR ALKOHOL  
SVAKE FRUKTESTERE, TYDELIG SØDME.

#### Begrunnelse for trekk:

LITT FOR TYDELIG ALKOHOL. FENOLENE AV GUMMI ØDELEGGER

### 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.)

NØE HER KAN TYDE PÅ GJÆRINGSPROBLEMATIKK

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

**TOTALPOENG** 25 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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 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 eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 262235  
Konkurranseklasse Belgisk Øltype TD  
Dommer (navn) Daniel Steenes Dato 14.04.26

### 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)

(Maks poeng) 0 (15)

#### Beskrivelse:

infesent.

#### Begrunnelse for trekk:

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

0 (5)

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

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

0 (25)

#### Beskrivelse:

infesent.

#### Begrunnelse for trekk:

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

0 (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.)

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

TOTALPOENG 0 (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 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 26 2235  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) STEN-ANDRE KARISEN Dato 14.04.26

### 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

(Maks poeng)

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

#### Beskrivelse:

#### Begrunnelse for trekk:

**Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)** \_\_\_\_\_ (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:

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

#### Beskrivelse:

#### Begrunnelse for trekk:

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

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

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

INFISERT

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

**TOTALPOENG** 0 (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 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 eddiksyrer.

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

# Dommerskjema

Konkurranse INM 2026 Bryggets kode 26 2235  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) OLAV NESPASAD Dato 14.04.26

### 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)

(15)

#### Beskrivelse:

#### Begrunnelse for trekk:

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

(5)

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

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

(25)

#### Beskrivelse:

#### Begrunnelse for trekk:

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

(5)

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

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

INTENSITET

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

TOTALPOENG 0 (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.



# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 262235  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 90  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.04.26

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)

0 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Begrunnelse for trekk:

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

0 (5)

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

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

0 (25)

Beskrivelse:

Begrunnelse for trekk:

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

0 (5)

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

Kommentar (astringsens, alkoholvarme osv.):

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

FLASKEN BRUSET KRAFTIG OVER  
INFISERT

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

TOTALPOENG 0 (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 høye alkohol. 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.



## 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 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 262441  
Konkurranseklasse Belgiske Øltype PD  
Dommer (navn) D. Saunes Dato 14.4.26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

(Maks poeng) 8 (15)

#### Beskrivelse:

Merket aroma av malt, korn og lystbrød. Tydelig aroma av quass og frukt estere, som aroma av appelsin.

#### Begrunnelse for trekk:

Merket aroma av grønne epler som overskygger for mye.

### 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: Fint skum.

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

8 (25)

#### Beskrivelse:

Svak smak av korn, brød og malt. En svak smak av humle, med karakter av appelsin/citrus. Svak smak av estere og funder, som appelsin og ananas.

#### Begrunnelse for trekk:

Noe for svak tynn, og ubalansert

### 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.):

noe astringent

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

Kan være en feil i gjæringen.  
Flott skum som holder seg fint

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

TOTALPOENG 24 (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 varierende smak.

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 262441  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 90  
Dommer (navn) STEN-ANDRE KÅRLESEN Dato 14.04.26  
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)

(Maks poeng)

7 (15)

#### Beskrivelse:

SVAK MALTAROMA AV STRÅ, MERKBAR HUMLEAROMA AV URTER. MERKBARE FENOLER.

#### Begrunnelse for trekk:

FENOLENE GJØRE ØLEN LITT UBALANSER.

### 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: HØYT HVIT SKUM

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

12 (25)

#### Beskrivelse:

SVAK MALTSMAK AV HØY TYDELIG FENOLSK ETTERSMAK AV NELLIK, MERKBAR SYRLIGHET I ETTERSMAK.

#### Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT SMAK, TYNT, LANG SYRLIGHET

### 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.):

Astringens.

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

UTROLIG FLOTT SKUM!

**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: 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 gjærbioprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i 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 eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 262441  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) OLAV NJAABTAD Dato 14.04.26

### 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)

8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: TEKONISK AROMA PÅ MED EN GRUB  
BRUT PLAST, SVAK MALT AROMA, KRYDDER,  
WELIK.

### Begrunnelse for trekk:

FOR SVAKT TEKONISK

### 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 tåket |  Middels tåket |  Kraftig tåket |  Uklar ||  Partikler  
SKUM: HØYT, FINT SKUM

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

10 (25)

### Beskrivelse:

KOMMER ROTT PÅ MED ESTERE, EPLE, NOE  
BAVAN. FRAVÆRENDE MALTSØDME

### Begrunnelse for trekk:

ACETALDEHYD-BREG

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

5 (5)

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

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

LØSEN PÅ OM GJÆRINGSTEMP BLE  
LITT HØY.

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

**TOTALPOENG** 26 (50)

### Poengguide

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



# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 262441  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.04.26

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)

(Maks poeng) 7 (15)

Beskrivelse:

KRAFTIGE FENOLER AV MEDISIN/GASBIND/PLAST  
MERKBAR ALKOHOL SVAK MALT

Begrunnelse for trekk:

FENOLENE OVERDØVER HELE AROMAEN. PLAST/GUMMI ER  
VELDIG TYDELIG

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

5 (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: OK

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

8 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG SYRE. KRAFTIG FENOLSK  
MERKBAR ALKOHOL.  
KRAVÆRENDE HUMLEPREG, SVAK MALT

Begrunnelse for trekk:

VELDIG TYNN, FENOLENE TAR OVER HER OGSÅ

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.)

VELDIG FENOLSKDESSVERRE. PASS PÅ GJÆRINGSTEMPERATUR

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

TOTALPOENG 24 (50)

Poengguide

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

## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

**Lyskadet:** 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 2020 Bryggets kode 265405  
Konkurranseklasse Belgisk Øltype PD  
Dommer (navn) Daniel Sunns Dato 14.4.20

### 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) 12 (15)

#### Beskrivelse:

Svak aroma av maltlyst brød og korn. Svak aroma av frukt estere og fenoler-type appelsinaktig

#### Begrunnelse for trekk:

Noe alkohol i aroma

### 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 |  Rødt  
KLARHET:  Klar |  Lett tåkete |  Middels tåkete |  Kraftig tåkete |  Uklar |  Partikler  
SKUM:

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

18 (25)

#### Beskrivelse:

Svak smak av malt. Tydelig munn bitterhet, og mye restesolus

Noe astringent, og noe ubalansert.

#### Begrunnelse for trekk:

### 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.):

Astringent

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

Sperrende brygg som har masse bra. None juster opper så vil dette bli meget bra.  
Well done

**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 kamufflere andre aromaer eller smaker.

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av 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, 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 eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265405  
Konkurranseklasse ISØGISK Øltype 917  
Dommer (navn) OLAV NJAASÅB Dato 14.04.26

### 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:

SVAK MALTAROMA, Fenolisk AROMA, LITT Hvit pepper, VANILJE, LITT KESJUN

#### Begrunnelse for trekk:

Før ALKOHOLISK i AROMA

### 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 tåket |  Middels tåket |  Kraftig tåket |  Uklar |  Partikler

SKUM: Hvit RUT skum

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

#### Beskrivelse:

EN TYDELIG STRIKNET MED EKSOISKE FRUTER, MERKBAR HUMLEBITTERHET, "AGORT": GRESS

#### Begrunnelse for trekk:

UOE TREKK FOR BALANSEN BITTERHET - HUMLE

### 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.):

Few kropp

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

**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 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 løsnings, 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265405  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.04.26  
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)

(Maks poeng) 12 (15)

#### Beskrivelse:

MERKBART LYST BRØD, MERKBARE FRUKTESTERE AV BANAN OG TROPISK FRUKT, FENOLER AV NELLIK OG PLAST TYDELIG ALKOHOL

#### Begrunnelse for trekk:

LITT FOR TYDELIG ALKOHOL HER

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

5 (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: PENT, HVITT, HOLDBART

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

16 (25)

#### Beskrivelse:

TYDELIG BITTERHET, TØRR. MOT ASTRINGENT KRAFTIG HUMLEPREG (URTER) TYDELIG TIL KRAFTIG ALKOHOL SVAKE FRUKTESTERE. FRÅVÆRENDE MALT MERKBAR ACETALDEHYD

#### Begrunnelse for trekk:

ASTRINGENS OG ALKOHOL ER VELDIG TYDELIG.

### 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.):

ASTRINGENT

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

GOD ØL! LITT I UBALANSE, MEN BRA LIKEVEL

**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 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.

**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 eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265835  
Konkurranseklasse BELEISK Øltype 90  
Dommer (navn) STEN-ANDRE KARLSEN Dato 14.04.26

### 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) 15 (15)

#### Beskrivelse:

SVAK MALTAROMA AV STRÅ, HALM, MERKBAR HUMLEAROMA, BLØMSTER, SITRUS.

#### Begrunnelse for trekk:

### 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: HVIT, FINT

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

13 (25)

#### Beskrivelse:

MERKBAR HUMLESMAK, TYDELIG FRUKT ESTERE OG FENOLES, VANILJE, PEPPER, NELLIK.

#### Begrunnelse for trekk:

LITT UBALANSERT RESTSØDME, UDEFINERBAR SYRLIGHET.

### 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.)

Flott øl. Kanshje prøve en annen gjær?

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.

**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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse WM 2026 Bryggets kode 26 5835  
Konkurranseklasse BERGISK Øltype 9D  
Dommer (navn) OLAV NJAASTAD Dato 14.04.26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Nørbrygg  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)

12 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

FENOLISK STAMT, HUMLE AROMA MED PREG AV  
LØVER, JERLIK, PEPPER OG LITT EPLE, VANILJE

#### Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

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

14 (25)

#### Beskrivelse:

MERKBAR MALTSØDME, KARAMELL  
NOE SOM GIR "YOUNG MALT-OPPLEVELSE" (BRETT?)  
PEPPER, VANILJE, SVAK HUMLE BITTETET.

#### Begrunnelse for trekk:

NOE FOR SØT - ALSÅ UBALANSERT

### 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  
FØLE I MUNNEN

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

**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.



# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265835  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 90  
Dommer (navn) FRANK NYGÅRD Dato 14.04.26

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)

13 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

TYDELIG HUMLEPREG, KRAFTIGE FENOLER MOT PLAST  
MERKBAR MALT/LYSTBRED, VANILJE

Begrunnelse for trekk:

FENOLENE ER LITT FOR FREMTREDENDE

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: FALT FOET

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

10 (25)

Beskrivelse:

KRAFTIG FENOLSK (NELLIK/PLAST)  
-KRAFTIG HUMLE, GRESS, SYRE  
-KRAFTIG SØDME, TYDELIG ALKOHOL

Begrunnelse for trekk:

SØDMEN ER VELDIG TYDELIG, BLIR LITT UBEHAGELIG  
BLIR GANSKE UBALANSERT

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.):

ASTRINGENT

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

**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 avdampning av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

**Gjær:** Gjær i 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

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



## MERK!

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

### Bruk 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.

**Lysskadedet:** 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, innstenget, 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 2026 Bryggets kode 266395  
Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9D  
Dommer (navn) D. Skarv Dato 14.4.26

### 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) 8 (15)

#### Beskrivelse:

Merkbar aroma av fenoler og estere som nellik, karamell, jordbær og ananas. Svake aroma av lystbrød og korn.

#### Begrunnelse for trekk:

Merkbar aroma av korn, plast og gjær

### 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: Høyt skum, faller raskt

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

9 (25)

#### Beskrivelse:

Svake smaker av korn, gjær og malt. Svak karamell. Svak smak av fruktig humle, fructestere. Ikke helt balansert.

#### Begrunnelse for trekk:

Syrlig, 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.):

Astringent

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

Jobb litt med balansen med sødme og syre.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 25 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 266395

Konkurranseklasse BELGISK Øltype 90

Dommer (navn) STEN-ANDRE KARLSEN Dato 14.04.26

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) 6 (15)

Beskrivelse:

SVAK MALTAROMA AV STRÅ, KARAMELL.  
FRÅVÆRENDE HUMLE. MERKBAR ACETON, OG  
ACETALDEHYD. SVAK FENOLSK, NELLIK

Begrunnelse for trekk:

ACETON, ACETALDEHYD

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: HOYT, KREMFARGET. FALLER FORT

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 11 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR MALTSMAK AV LYST BRØD, KARAMELL,  
DIASETYL. FENOLSK, BANAN OG NELLIK.

Begrunnelse for trekk:

UDEFINERBAR SYRLIGHET I ETTERSMAK. DIASETYL.

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.):

ASTREGENS

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

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

TOTALPOENG 25 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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 gjærbioprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

**Lyskskadede:** 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 2026 Bryggets kode 26 6395

Konkurranseklasse Belgisk Øltype GD

Dommer (navn) OLAV NJAARSTAD Dato 19.04.26

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) 6 (15)

### Beskrivelse:

ESTER- FRUKT FARGE, EPLE, VANILJE, MERKBAR MALTAROMA, FENOLISK

### Begrunnelse for trekk:

PREG AV ACETALDEHYD

5 (5)

## 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: FRIT HVITT SKUM

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

10 (25)

### Beskrivelse:

KRAFTIG ESTERPREG, FRUKTIGHET OG "SØDME". PÆRE, EPLE, TROPISKE FRUKTER, BANAN.

### Begrunnelse for trekk:

ACETALDEHYD, KRAFTIG "SØDMEPREG" DIACETYL?

## 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

NOE ASTRINGENS

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

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

TOTALPOENG 24 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, 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 eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 266395  
Konkurranseklasse BELGISK Øltype 90  
Dommer (navn) FRANK NYLÅND Dato 14.04.26

### 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)

9 (Maks poeng) (15)

### Beskrivelse:

TYDELIG FENDØK (NEUK) TYDELIG ACETON  
KRAFTIGE BANANESTERE, MERKBAR MALT, BEØDSKORPE  
VANILJE, GRESS, EPLE (ACETALDEHYD)

### Begrunnelse for trekk:

ACETON OG ACETALDEHYD ER TYDELIGE.

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

5 (5)

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

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

SKUM: OK

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

8 (25)

### Beskrivelse:

KRAFTIG SYRE. KRAFTIG BANANESTERE  
KRAFTIG ALKOHOLPREG. EMMEN  
TYDELIG HUMLEBITTERHET

### Begrunnelse for trekk:

BLIK LITT VOLDSSOMME SMAKER LITE SOM MINNER  
OM SAISON. SYREN ER FOR TYDELIG

### 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.):

ASTRINGENT

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

SÅVNER LITT "SAISONPREG" PASS PÅ GJÆRINGSTEMP

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

TOTALPOENG 26 (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.