Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Konkurranse: NM 2026

Dato: 16.04.26

Sted: KRISTIANSAND

Klasse, ev. runde og flightnr.: BELGISK - FLIGHT 4 (10A + 10B)

Navn juryleder: TORE WICKSTRØM

Navn dommer 1 (D1): Tore Wickstrøm

Navn dommer 2 (D2): HANS-PEETER CHRISTOFFERSEN

Navn dommer 3 (D3): Ingebjørg Wickstrøm

Navn dommer 4 (D4):

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
263115	40	40	40	120		1	☒
264854	30	34	33	97		2	☐
265366	28	24	23	75		6	☐
263002	29	34	31	94		3	☐
263022	26	28	27	81		5	☐
263052	22	24	23	69		7	☐
263370	27	28	30	85		4	☐
							☐
							☐
							☐

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263115

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* Tore Wickstrøm **Dato** 16.4.26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse: Svake malt aroma alkohol, frukt estere

Begrunnelse for trekk: Svake vinøs/frukt estre

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.)* 20 (25)

Beskrivelse: tyggis, karamell. malt, vinøs. Kjenner bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Svake vinøs/frukt

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

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middel | 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 40 (50)

Poengguide

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 26 **Bryggets kode** 263115

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* H.P CHRISTOFFERSEN **Dato** 16/4-26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse: MERKBAR FRUKTAROMA SOM MINNER OM SVISKE/DADDEL, TYDELIG ALKOHOL AROMA ETTER AT SKUMMET HAR LAGT SEG

Begrunnelse for trekk:
MANGLER AROMA FRA MALT

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

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

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

Beskrivelse:
TYDELIG KARAKTER AV FRUKTGELE MED NOTEN AV SVISKE OG SHERRY. SVAKE NOTER AV TYGGEGUMMI, MERKBAR SMAK AV HUSTESAFT SOM KAN KOMME FRA DITTERAET.

Begrunnelse for trekk:
MANGLER KARBONEING

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
EN GOD BELGISK DOBBEL. VILLE HATT HØYERE SCORE MED LITT KRAFTIGERE MALT AROMA & SMAK. KUNNE OGSÅ VÆRT LITT HØYERE KARBONERT

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

263115

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** ~~10A~~

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10 A

Dommer *(navn)* Ingebjørg Wick Strøm **Dato** 16. april - 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)* (Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse:
Svak til middels aroma, vinøs, fruktestere, alkoholsterk

Begrunnelse for trekk:
svak vinøs,

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

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

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

Beskrivelse:
krydder, nøtter, svak humlesmak, vinøs karakter,

Begrunnelse for trekk:
svak vinøs, lite fruktestere

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.):*

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

Flott skum, men ikke mye karbonert når skummet har lagt seg.
Generelt godt øl

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 40 (50)

Poengguide

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

Dommerskjema

Konkurranse NM2026 **Bryggets kode** 264854

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* Tore Wiesler **Dato** 16.4.26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse:
Sjokolade, fenoler alkohol, Stort

Begrunnelse for trekk:
Svake aroma grønne epler svake løsemiddel svake frukt estere

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

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

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

Beskrivelse:
tyssis, frukt estere. Ungsomm i alkoholsete.

Begrunnelse for trekk:
Svak. grønne epler, Svak Bitt.

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.)*:
Bestr etter Smak.

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 30 (50)

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 26 **Bryggets kode** 264854

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* H-P CHRISTOFFERSEN **Dato** 16/4-26

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

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

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

Beskrivelse:
TYDELIG AROMA AV MØRK MALT MED NOTER FRA SJOKOLADE OG NOE LAKRIS
INGEN ALKOHOL ELLER VINØST

Begrunnelse for trekk:
MANGLER ESTERE

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (5)
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ◎ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ⊘ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: LITT LITE SKUM

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

Beskrivelse:
TYDELIG SMAK AV MØRK OG LITT BITTER SJOKOLADE. FRAVÆRENDE VINØSITET.

Begrunnelse for trekk:
LITT BESK, SAUNER NOE SØPPE

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)
KROPP: ○ Lett | ⊘ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ◎ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:
LITT UBALANSERT

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
MANGLER VINØSITET OG ALKOHOLPREG T.L Å NÅ HELT OPP.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 264854

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* J Wickstrom **Dato** 16. april -26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse:
fruktestere, nøtter, karamell, svak humlearoma

Begrunnelse for trekk:
alkoholsterk, lite karakter av fruktestere

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (5)

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

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

Beskrivelse:
kaffe, mørk sjokolade, alkoholsterk svak maltsmak, svak humle lite vinøs

Begrunnelse for trekk:
lite vinøs karakter av tørkede fruktester alkoholsterk

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

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

Ikke dårlig øl, men mangler litt sødme

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

Poengguide

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 265366

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* Pål Wikstrøm **Dato** 16.4-26

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

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

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

Beskrivelse: Frukt eple, ost.

Begrunnelse for trekk: svak løsemiddel, svake Grønne epler mangler en del

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.)* 10 (25)

Beskrivelse: malt - karamell
Litt fruktig

Begrunnelse for trekk: Svak på frukt og ester mangler mye på kompleksitet

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

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

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 28 (50)

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil 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 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 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 eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 26 **Bryggets kode** 265366

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 1D.4

Dommer *(navn)* H-P CARI STOFFERSEN **Dato** 16/4-26

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

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

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 7 (Maks poeng) (15)
Beskrivelse: MERKBARE ESTERE MEN LITT UBESTEMMELIGE SVAK APPELSIN OG SVAK MUGGAKTIG AROMA

Begrunnelse for trekk:
MANGLER VINØSITET OG AROMA FRA MALT. INGEN ALKOHOL

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ☒ Ravfarget | ☒ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: MYE SKUM, IKKE HOLDBART

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (25)
Beskrivelse:
TYDELIG EMMER SMAK, LITT PAPIR AKTIG. BESK.

Begrunnelse for trekk:
MANGLER MALT, VINØSITET. UBALANSERT. METALLISK

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

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
USIKKER PÅ HVA SOM ER GALT M/POENG MEN, FENOLSK.

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 2653666

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10A

Dommer *(navn)* J. Wickstrøm **Dato** 16-april-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)* (Maks poeng) 8 (15)

Beskrivelse:
fruktestere, lim; svak maltaroma, karamell, alkohol

Begrunnelse for trekk:
Merkbar løsemiddel

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (5)
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ☒ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (25)

Beskrivelse:
svak maltsmak, fraværende humlesmak litt vinøs

Begrunnelse for trekk:
Manglende karakter av tørkede frukter

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

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

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** 263002

Konkurranseklasse Belgisk. **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* Jon Wikstrøm **Dato** 16.4.26

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks

FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: sjokolde. mørk malt. tørka frukt drivor

Begrunnelse for trekk: svakere fruktestre enn normalt

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.)* 10 (25)

Beskrivelse: mørk malt. sjokolde. brunt sukker

Begrunnelse for trekk: ubalansert, svak maltsødme.

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.)*: for/bak

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 29 (50)

Poengguide

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM - 26 **Bryggets kode** 263002

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10 B

Dommer *(navn)* H-P CHRISTOFFERSEN **Dato** 16/4 - 26

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

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

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (15) (Maks poeng)
Beskrivelse: TYPE LIG VINØS MED ESTERE AV MØRK KARAMELL AKTIG AROMA SVAK ETANOL

Begrunnelse for trekk:
MANGLER ESTERE.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 (5)
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☒ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: LITE SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (25)
Beskrivelse:
KRAFTIG SMAK AV LITT BRENT KARAMELL TYDELIG ALKOHOL SOM DEKKER SMAKSBILDET NOE.

Begrunnelse for trekk:
MANGLER FRUKTESTERE, NOE FENOLSK

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

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
EN GOD ØL, MANGLER NOE AROMA OG SMAK FOR Å NÅ HELT OPP

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

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM - 2026 **Bryggets kode** 263002

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10 B

Dommer *(navn)* J. Wickstrøm **Dato** 16. april - 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)* (Maks poeng) 8 (15)

Beskrivelse:
Karamell, kraftig maltaroma av mørk malt, kandissukker, tydelig vinøs

Begrunnelse for trekk:
Mister mye aroma etter kort tid

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

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

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

Beskrivelse:
Alkoholsterk, lang ettersmak, fruktestere, karamell, kandissukker, restsødme svak humlebitterhet

Begrunnelse for trekk:
Litt ubalansert

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
En god øl, kanskje litt alkoholsterk og ubalansert

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

Poengguide

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263022

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* Tove Wikstrøm **Dato** 16/4-26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse: alkohol. Svake frukt estere

Begrunnelse for trekk: Svak malt aroma Lite komplex alkohol overstyrer

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.)* 10 (25)

Beskrivelse: Brød / kjeks Brunt sukker

Begrunnelse for trekk: mangler maltsødme alkohol overdøver det meste

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: for alko sterk

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.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 26 **Bryggets kode** 263022

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 16B

Dommer *(navn)* H-PC ANISIFLENSØR **Dato** 16/4-26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse:
TYPELIG ESTERE MED NOE KUNSTIG AROMA LITT SOM GELE GODTERI SVAK MALT AROMA ETTERHVERT

Begrunnelse for trekk:
KUNSTIG AROMA. MANGLER MALT

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

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

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

Beskrivelse:
KRAFTIG FENOLSK SMAK FØRST I MUNNEN SVAK LAKRIS.

Begrunnelse for trekk:
MANGLER MALT ++, 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.)*:
UBALANSERT

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

VIRKER MEGET ALKOHOLSTERK, DEKKER OVER MYE AROMA OG SMAK

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

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil 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 eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263022

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* J. Wickstrøm **Dato** 16. april-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)* (Maks poeng) 9 (15)

Beskrivelse:
Sjokolade, tyggis, lite maltaroma

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

Beskrivelse:
Svak fruktestere, lite maltsmak, lite humlesmak.

Begrunnelse for trekk:
Alkoholsterk, bitter i ettersmaken, lite sødme

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

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

Ubalansert, alkoholsterk

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263052

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* Tor Wickstrøm **Dato** 16.4.26

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*

☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

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

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks

FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: Svak malt aroma
svake aroma av brent sukker

Begrunnelse for trekk: svake svovel, medisin aroma.
Svake malt aroma

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

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

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

SKUM: ok

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

Beskrivelse: malt, karamell
litt frukt

Begrunnelse for trekk: Lite frukt estere
svake rest sødme

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.):* Syrlig / tom

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 22 (50)

Poengguide

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 26 **Bryggets kode** 263052

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10 B

Dommer *(navn)* H-P CHRISTOFFERSEN **Dato** 16/9-26

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:
KRAFTIG AROMA SOM MINNER OM SEPP NOE MALTPREG LENGER BAK I BILDET

Begrunnelse for trekk:
METALLISK OG SYRLIG

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

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

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (25)

Beskrivelse:
TYDELIG SØDME SOM GÅR OVER I MEDISINSK, METALLISK OG MEIK SMAK

Begrunnelse for trekk:
MANGLER MALT OG ESTERE

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.)*:
UDALASE

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
LITT STORE MANGLER OG USMAKT

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263052

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* J. Wickstrøm **Dato** 16. april -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)* 7 (15) (Maks poeng)

Beskrivelse:
Syrlig, lette malt og humlearoma

Begrunnelse for trekk:
Syrlig, lette aroma av malt

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☒ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM:

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

Beskrivelse:
Litt fruktaroma,

Begrunnelse for trekk:
Syrlig, alkoholsterk, mangler maltsmak

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

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 23 (50)

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263370

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10 B

Dommer *(navn)* Ida Wikstrøm **Dato** 16/4-26

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

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

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

Kommentar:

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

Beskrivelse: sjokolade
Soya
Brent sukker

Begrunnelse for trekk: Lite vinøs karakter

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

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

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

Beskrivelse: Brent sukker
Lite malt og frukt

Begrunnelse for trekk: Svak maltsødme svake fruktestr

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

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

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Litt vell høy

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 26 **Bryggets kode** 263370

Konkurranseklasse BELGISK **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* H-P CARLSTOFFERSEN **Dato** 16/9-26

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 AROMA AV BANAN, ROSIN OG MØRK MALT

Begrunnelse for trekk:
METALLISK AROMA SØVENE I BILDE

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: BRA SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 7 (25)
Beskrivelse:
TYDELIG SMAK AV FENOLER AV YMSE ART. STIKKENDE KARBONERING

Begrunnelse for trekk:
MANGLER MALT, STIKKENDE METALLISK BEST

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.)*: UBALANSERT

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
MANGLER LIVET PÅ SMAK

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

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

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.
Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.
Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil 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 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 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 eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 **Bryggets kode** 263370

Konkurranseklasse Belgisk **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* J. Wickstrøm **Dato** 16. april - 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)* (Maks poeng) 11 (15)

Beskrivelse:
Sjokolade, karamell, malt, sopp

Begrunnelse for trekk:
Litt fenolsk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ☒ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (25)

Beskrivelse:
Karamell, mørk sjokolade, malt, litt vinøs,

Begrunnelse for trekk:
Lite restsødme, ubalansert

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

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Litt alkoholsterk, hadde kledd litt sødme

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.