

# Flightskjema



Konkurransen: NM-2026

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Dato: 21.04 - 26

Sted: Bergen

Klasse, ev. runde og flightnr.: Lys tuger, finale, flight nr 9

Navn juryleder: Tonje Økland

Navn dommer 1 (D1): Andreas M. Berntsen

Navn dommer 2 (D2): Jannicke Espevik

Navn dommer 3 (D3): Kjetil Heitmann

Navn dommer 4 (D4): Tonje Økland

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
264283	48	48	49	47	192	2	<input checked="" type="checkbox"/>
268846	26	27	27	27	107	8	<input type="checkbox"/>
269166	47	47	47	45	186	4	<input type="checkbox"/>
268757	49	49	49	48	195	1	<input checked="" type="checkbox"/>
267402	48	48	48	47	191	3	<input checked="" type="checkbox"/>
268370	29	30	30	29	118	7	<input type="checkbox"/>
268462	45	45	46	44	180	5	<input type="checkbox"/>
265399	39	38	40	41	158	6	<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 Tonje Økland



## 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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 264283

Konkurranseklasse 1 Øltype 1A

Dommer (navn) ANDREAS M BERNTSEN Dato 21.4.2026

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)

14 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

MERKBAR LYS MALT, SVAK SITRUSHUMLE, SVAK DMS,

Begrunnelse for trekk:

SAVNER LITT INTENSITET.

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: FLOTT

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

24 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR LYS MALT, FINT BALANSERT BITTERHET, SVAK SITRUS

Begrunnelse for trekk:

SMAKEN ER KRAFTIGERE ENN AROMA.

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.)

LITE Å TREKKE HER VELDIG BRÅ!

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

TOTALPOENG 48 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 264283

Konkurranseklasse 1 Øltype 1A

Dommer (navn) Jannicke Espvik Dato 21.04.26

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)

(Maks poeng) 15 (15)

Beskrivelse:

Svak aroma av korn, lyst.  
Svak floral aroma.

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: Hvitt, pent skum

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

23 (25)

Beskrivelse:

Svak malthøde, lys malt.  
Merkbar, godt balansert bitterhet.  
Smaken oppleves dog litt kraftigere enn aroma.

Begrunnelse for trekk:

Litt kraftigere smak enn aroma.

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.)

Fantastisk godt øl. Ingen forslag til forbedring.

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

TOTALPOENG 48 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i 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 NM 2026 Bryggets kode 264283

Konkurranseklasse 1 Øltype 1A

Dommer (navn) ROETTL HARTMANN Dato 21.04.2026

### 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:

2yo korn, svak salt  
merkbar blodret Røde  
svak gjærakt.

#### 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: pink lyst skum

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

24 (25)

#### Beskrivelse:

Merkbar fiske, svak miltstidne  
svak humle  
god balanse  
god lengde på ettersmak  
bite litt søt

#### Begrunnelse for trekk:

### 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.)

Er veldig god internasjonalt laget

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

TOTALPOENG 49 (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 løsnig, 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 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 eddiksyrer.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM - 2026 Bryggets kode 264283

Konkurranseklasse Lys lager Øltype 1A

Dommer (navn) Torje Økland Dato 21.04.26

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 (15)

Beskrivelse: Merkbare aroma av kjells og horn.

Svak aroma av søtlig mais (DMS)

Svak til merkbare aroma av noe blomstret og svak aroma av sitrus

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: Fløtt skum

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

22 (25)

Beskrivelse: Tydlig smak av maltspøne som kjells

merkbare hvalebitterhet med smak av noe floralt, litt sitrus og gress.

Begrunnelse for trekk: Smaken er sterkere enn aroma

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

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig

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

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

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

Veldig godt laget øl!

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

TOTALPOENG 47 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268846

Konkurranseklasse 1 Øltype 1A

Dommer (navn) ANDREAS M BERNTSEN Dato 21.4.2026

### 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) 6 (15)

#### Beskrivelse:

TYDELIG OKSIDASJON, SVAK LYS MALT,

#### Begrunnelse for trekk:

OKSIDASJON, SAVNER MALT OG HUMLE.

### 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:

MERKBAR LYS MALT, MERKBAR HUMLEBITTERHET,

#### Begrunnelse for trekk:

OKSIDASJON, BESK BITTERHET,

### 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.)

KUNNE SIKKERT VÆRT GOD DENNE, MEN PRØV HØYERE FYLINGSGRAD NESTE GANG.

**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 gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026

Bryggets kode 268846

Konkurranseklasse 1

Øltype 1A

Dommer (navn) Jannicke Espenik

Dato 21.04.26

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:

Merkbar diacytlaroma. Svak floral humlearoma.  
Svak aroma av kjeks. Svakt preg av oksidering.

Begrunnelse for trekk:

Oksidering.

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

5 (5)

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

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

SKUM: lett hvitt

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

10 (25)

Beskrivelse:

Svak smak av diacytl. Svakt maltsødme.  
Tydelig preg av oksidering. Litt ubehagelig besk bitterhet

Begrunnelse for trekk:

Oksidering.

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.)

Dette bærer dessverre preg av oksidering. Tenk litt på fyllingsgrad, så lav fyllingsgrad som denne, er mer utsatt.

**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 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, råtnede grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268846

Konkurranseklasse I Øltype IA

Dommer (navn) KOELL HEIMANN Dato 21.04.2025

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng)

7 (15)

Beskrivelse:

Svak karamell  
Merkbar drykket  
svak humle.

Begrunnelse for trekk:

tydelig oksydasjon

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:

fast skum, litt kort

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

10 (25)

Beskrivelse:

Svak karamell, svak lye malt  
gri balanse, litt bakt ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

Oksydasjon

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.)

I utgangspunktet et godt øl  
som de fleste er okydet

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: 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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 269166

Konkurranseklasse 1 Øltype 7E

Dommer (navn) ANDREAS M BERUTSEN Dato 21.4.2026

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)

14 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

MERKBAR GJÆR, SVAK LYS MALT, SVAK DMS, SVAK FLORAL HUMLE,

Begrunnelse for trekk:

HADDE LITT EN RYDDIGERE AROMA, LITT MER MALT FOKUS,

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: FLOTT

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

23 (25)

Beskrivelse:

SVAK LYS MALT, MERKBAR FLORAL/JORDIG HUMLE,

Begrunnelse for trekk:

SVAK MUNT/TANNKEM, VEL MYE HUMLE FOKUS

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

5 (5)

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

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

BEDRE ENN MANGE KOMMERSIELLE DENNE, SPØR DU MEG. VELDIG BRA!

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

TOTALPOENG 47 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

**Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte 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, råtnede 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:** Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM2026 Bryggets kode 269166

Konkurranseklasse 1 Øltype 1E

Dommer (navn) Jannicke Espevik Dato 21.04.26

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 (15)

Beskrivelse:

Merkbar floral humlearoma. Svak aroma av lys bakst. Svake frukt estere.

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: lett, hvitt skum

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

22 (25)

Beskrivelse:

Merkbar floral humlesmak. Svakere smak av lys malt.

Begrunnelse for trekk:

Litt dominert smaksbilde av humlen. Mangler ørlite for å være helt balansert.

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.)

Fantastisk god, typeriktig. Ingen forbedringer jeg kan foreslå - vil gjøre dette bedre.

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

TOTALPOENG 47 (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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 269166

Konkurranseklasse 1 Øltype 1E

Dommer (navn) KJETIL HEITMANN Dato 21.04.2026

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:

(Maks poeng)  
14 (15)

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

Beskrivelse:

Svake fruktstere, svake floral hane,  
svake lys malt, svake bjelke,  
svakt gjærprege

Begrunnelse for trekk:

litt rotete nøytrale

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: Firk skum

5 (5)

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

Beskrivelse:

Svake maltstere, svake hane  
svake floral hane,  
lite maltosmak.

Begrunnelse for trekk:

litt vel hanebalansert.

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.):

5 (5)

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

Er mest vellykket brikke-pils.

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

TOTALPOENG 47 (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 eddiksyre.

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse WM 2026 Bryggets kode 269166  
 Konkurransklasse Lys lager Øltype 1E  
 Dommer (navn) Torje Økland Dato 21.04 - 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)

(Maks poeng) 12 (15)

Beskrivelse: Merkbar aroma av noe blomster, og estre som kan minne litt om tropisk frukt og banan. Merkbar aroma av DMS som søtlig mais ingen til svak aroma av malt

Begrunnelse for trekk:

Litt for mye blomst og estre, maltaroma forsvinner

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

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

23 (25)

Beskrivelse: svak til merkbar mattsødme av litt løff. Merkbar bitterhet og humlesmak av noe floralt og sitron. Lang bitterhet

Begrunnelse for trekk:

Litt ubalansert, humle og bitterhet tar litt over i smaksbilde

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.)

Veldig godt og crisp øl, med mye god smak

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

TOTALPOENG 45 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268757  
Konkurranseklasse 1 Øltype 1D  
Dommer (navn) ANDREAS M BERNTSEN Dato 21.4.2026  
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:

MERKBAR LYS MALT, MERKBAR FLORAL 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  
 Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort |  Rosa |  Rød  
KLARHET:  Klar |  Lett tåkete |  Middels tåkete |  Kraftig tåkete |  Uklar |  Partikler  
SKUM: FINT

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

25 (25)

#### Beskrivelse:

MERKBAR LYS MALT, MED LITT SKORPE. FINT BALANSERT BITTERNET

#### Begrunnelse for trekk:

SAUNER LITT MER KROPP

### 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.)

DIGGER SPESIELT MALT SMAKEN HEK. UTRULIG BRA!

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

TOTALPOENG 49 (50)

### Poengguide

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





## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

**Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte 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 26 8757  
Konkurranseklasse 1 Øltype LD  
Dommer (navn) KJETIL HEITMANNA Dato 21. 04. 2026  
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 kjøl, svak lys malt.  
Svak floral humle  
Svak sødely, svak brenning

### 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: Fint skum

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

24 (25)

### Beskrivelse:

Svak kjøl,  
Svak floral humle, lite bittetekt

### Begrunnelse for trekk:

litt lett, kunne hatt litt kraftigere sm

## 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.)

Er veldig bra Heller

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

TOTALPOENG 49 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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





## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 267402

Konkurranseklasse 1 Øltype 1B

Dommer (navn) ANDREAS M DERNTZEN Dato 21.4.2026

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)

13 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

SVAK LYS MALT, MERKBAR KRYDRET HUMLE,

Begrunnelse for trekk:

SAUNER LITT; NJENSIGET, SAUNER LITT 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: FLOTT

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

25 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR LYS MALT, MED LITT SKORPE, MERKBAR KRYDRET HUMLE, FLOTT BALANSE.

Begrunnelse for trekk:

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.)

UTROLIG BRA! DENNE KUNNE JEG DRUKKET MYE AV.

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

TOTALPOENG 43 (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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 26 7402  
 Konkurransklasse 1 Øltype 1B  
 Dommer (navn) Jannicke Espenak Dato 21/4-26

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) 13 (15)

Beskrivelse: Tydelig krydret humlearoma, svak aroma av lys bakest.

Begrunnelse for trekk:

Litt lite preg av maltaroma iht typedefinisjon.

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: Tykt, lyst skum

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

Beskrivelse:

Merkebar smak av lyst brød. Merkebar krydret humlesmak. Lang, bitter ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

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.)

Fantastisk god pilsner!

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

TOTALPOENG 48 (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 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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 267402  
Konkurranseklasse 1 Øltype LB  
Dommer (navn) KJETIL HEITMANN Dato 21.04.2026

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 floral humle, krydet  
Svak bjeto, lys malt.

Begrunnelse for trekk:

lett svak maltaroma

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: Veldig fint skum

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

25 (25)

Beskrivelse:

Merkbar/tydelig kvantesmak  
svak lys malt svak karamell-bødelskj  
god balanse

Begrunnelse for trekk:

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.)

Er veldig god fjeldisk påbær

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

TOTALPOENG 48 (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 267402  
Konkurranseklasse Lys lag'er Øltype 1B  
Dommer (navn) Torje Økland Dato 21.04-26  
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: Tydlig aroma av urter og krydder  
svak til merkbar av malt, noe kjeks

Begrunnelse for trekk:

Litt utydelig aroma bildet, med litt svak maltaroma

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: super fint

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

25 (25)

Beskrivelse: Merkbar maltsmak av kjeks og ristet brød  
Tydlig humlesmak av urter og krydder  
Lang bitterhet.

Begrunnelse for trekk:

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.)

Wow, kjenne godt øl, med mye  
humle kompleksitet.

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

TOTALPOENG 47 (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 løsnig, gjær som har sprukket.

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønn saker, 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 NM2021 Bryggets kode 268340<sup>70</sup>  
Konkurranseklasse 1 Øltype 1B  
Dommer (navn) ANDREAS M BERUTSEN Dato 21.4.2026

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:

TYDELIG LYS MALT, BELGISK PREG, APPELSIN, WIT, SVAK PÅS

Begrunnelse for trekk:

BELGISK PREG, APPELSIN, SAVNER KRYDRET HUMLEPREG, SVAK PÅS,

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: FLOTT

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

13 (25)

Beskrivelse:

KRAFTIG APPELSIN, SVAK LYS MALT, FENOLES

Begrunnelse for trekk:

FENOLES, APPELSIN, SAVNER KRYDRET HUMLE,

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.)

ULLE SEJT LITT PÅ OPPSKRIFT OG UTGÆRING HER. HADDE KUNNE DRUKKET MYE AV DEN DOG, FOR GANSKE FRISK

**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.

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268370  
Konkurranseklasse 1 Øltype 1B  
Dommer (navn) Janniche Espevik Dato 21/4-26  
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:

(Maks poeng)  
8 (15)

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

Beskrivelse: Merkebar aroma av estere man typisk finner i belgiske øl. Appelsin, banan. Svakt DMS. Merkebar krydret humle aroma. Merkebar aroma av brød

Begrunnelse for trekk:

For mye estere for typeriktighet.

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: Lyst, pent

5 (5)

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

Beskrivelse:

Tydlig sifrus. Svakt smak av lys malt. Merkebar humlesmak, behagelig bitterhet.

13 (25)

Begrunnelse for trekk:

Belgisk preg på smaksbildet

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.):

Litt lav karbonering, oppleves litt daff.

4 (5)

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

Et godt øl, men oppleves ikke typeriktig. Bar mer preg av en belgisk wit.

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

TOTALPOENG 30 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 26 8370  
Konkurranseklasse 1 Øltype 1B  
Dommer (navn) KJETIL HEITMANN Dato 21.04.2026

### 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:

### Begrunnelse for trekk:

Litt fenolisk, svake fuktstær, sitrus belgisk preg, svak dms, svak floral humle.  
I overkant "belgisk bryg"

### 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  Rødt

KLARHET:  Klar  Lett tåkete  Middels tåkete  Kraftig tåkete  Uklar  Partikler

SKUM:

Bra skum

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

13 (25)

### Beskrivelse:

Tydlig sitruspreg - oppelsin svak floral, svak belgisk, litt fenolisk - langvarig tufftiffakt. god balanse, svak korth

### Begrunnelse for trekk:

Lite malt, for mye belgisk for svak humlepreg

### 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 duff

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

Kv god el, resten i Belgisk retning, mangler litt for stilen Tjebba laga

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

TOTALPOENG 30 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

**Dominerende:** Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil 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 vorter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

**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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 26 8370  
Konkurranseklasse Lys lager Øltype 1B  
Dommer (navn) Tonje Økland Dato 21.09-26  
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:

(Maks poeng)

7 (15)

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

Beskrivelse: Merkbar malt av noe ristet brød  
Tydlig søtlig mais (DMS), svak humle av noe sitrus  
svak f. i merkbar aroma av bacon, svak aroma  
av noe fenolisk

Begrunnelse for trekk:

litt for mye dms samt for over aromabildet og  
det fenoliske

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: Fint

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

12 (25)

Beskrivelse: Merkbar sitrus smak og noe syrlig.  
Merkbar bitterhet av noe litt urter og kryddret  
Lang ettersmak.  
Merkbar smak av noe som kan minne om  
sorkeil.

Begrunnelse for trekk: Manglende malt smak og  
litt for lite kompleksitet i humle.

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

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Et godt og friskt humlet øl,  
som opp teudes litt utype riktig

**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: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

**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.

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268462  
 Konkurransklasse 1 Øltype TC  
 Dommer (navn) ANDREAS M BERUTSEU Dato 21.4.2026  
 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) 13 (15)

**Beskrivelse:**

SVAK LYS MALT, MERKBAR HUMLE I SITRUS-RENNING,  
SVAK DMS

**Begrunnelse for trekk:**

LITT LITE AROMATISK, SVAK 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

**Smak** (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

**Beskrivelse:**

MERKBAR LYS MALT, MED LITT KJEKS. MERKBAR SITRUS/  
JORDBÆR/FLORAL HUMLE,

**Begrunnelse for trekk:**

LITT ENKEL, SAMMER LITT INTENSITET OG MALT, KUNNE VÆRT  
MER FLORAL/URTER

**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.)

LITE Å UTSETTE PÅ DENNE, MEN DU KAN VÆRE VELDIG  
FORNØYD.

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

TOTALPOENG 45 (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 vorter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM2026 Bryggets kode 268462  
Konkurranseklasse 1 Øltype 1C  
Dommer (navn) Jannicke Espen? Dato 21.04.26  
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)  
13 (15)

Beskrivelse:

Tydlig humlearoma, krydret. Tydelig PMS.  
Svak maltaroma.

Begrunnelse for trekk:

Litt lite maltaroma.

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

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: Middels kraftig hvitt

5 (5)

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

22 (25)

Beskrivelse:

Merkbar smak av korn. Merkbar humlesmak, kledelig bitterhet. Svak sitrus.

Begrunnelse for trekk:

Mangler litt balanse.

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

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

5 (5)

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

Fantastisk godt brygget øl. Kun smådetaljer for fullscore.

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

TOTALPOENG 45 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM2026 Bryggets kode 268462  
Konkurranseklasse 1 Øltype LC  
Dommer (navn) KJETIL HEITMANN Dato 21.04.2026  
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)  
13 (15)

Beskrivelse:

Smak floral humle  
Smak lys, lett malt  
smak Øst,  
lett smak humlearoma

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:

Fint lyst skum

23 (25)

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

Beskrivelse:

Merkbar humlesmak, a-fusel nest  
Tydelig maltsødme,  
lys malt-kyllis-smak  
smak søtmetallisk  
god balanse

Begrunnelse for trekk:

lett smak humlesmak

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.)

Er veldig bra Tysk pilsener

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

TOTALPOENG 46 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

**Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte 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 gjæringsstemperaturer.

**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 gjæringsstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268462  
 Konkurransklasse Lys lager Øltype 1c  
 Dommer (navn) Torje Økland Dato 21.07-26  
 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) 13 (15)

**Beskrivelse:** Svak til merkbar aroma av lys malt, som litt korn og loff. Svak humle aroma av noe floralt, svak søtlig mais (DMS)

### Begrunnelse for trekk:

Litt lite 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 |  Rød  
 KLARHET:  Klar |  Lett tåkete |  Middels tåkete |  Kraftig tåkete |  Uklar ||  Partikler  
 SKUM: Fin

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

21 (25)

**Beskrivelse:** Merkbar malt sødme som loff og skarpe, svak til merkbar humle som minner om noe sitrus, fin bitterhet.

### Begrunnelse for trekk:

Litt lite humle kompleksitet, litt lite maltsødme

### 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.)

Nydelig og crisp øl.

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

TOTALPOENG 44 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265399  
Konkurranseklasse 1 Øltype TC  
Dommer (navn) ANDREAS M BERNTSEN Dato 21.4.2026

### 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) 10 (15)

#### Beskrivelse:

KRAFTIG FLORAL, MED LITT SITRUS. SVAK LYS MALT

#### Begrunnelse for trekk:

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

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

19 (25)

#### Beskrivelse:

KRAFTIG FLORAL HUMLE, SVAK LYS MALT, FRISK, LANG ETTERSMAK, TØRR

#### Begrunnelse for trekk:

VEL MYE FLORALE NOTER, SAUNER MALT

### 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.)

VEL MYE FLORAL HUMLE ; DENNE, MEN SUPERFRISK. JE LITT PÅ OPPSKRIFTEN NÅR DET KOMMER TIL HUMLE.

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

TOTALPOENG 39 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM2026 Bryggets kode 265399  
Konkurranseklasse 1 Øltype 1C  
Dommer (navn) Jannicke Espevik Dato 21.07.2026

### 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) 9 (15)

Beskrivelse: Dominerende floral humlearoma.

Fravær av maltaroma.

### Begrunnelse for trekk:

Humlen gjør at jeg ikke finner de andre aromaene.

### 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: Hvitt, pent.

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

19 (25)

### Beskrivelse:

Dominant smaksbilde av humle. Svakt maltsmak av lys bakst. Tørr, fin finish.

### Begrunnelse for trekk:

For dominert av humlen til å være typeriktig.

### 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.)

Velsmakende øl, men oppleves for humledrekk for stilen.

**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.

**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 eddiksyrer.

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265399  
 Konkurranseklasse 1 Øltype LC  
 Dommer (navn) KJETIL HEITMANN Dato 21.04.2026

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

(Maks poeng) 10 (15)

#### Beskrivelse:

Kraftig florid humle.  
 svak lys malt, svak hør  
 svak DMS.

#### Begrunnelse for trekk:

Humlen blir litt dominerende

### 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: Fin skum

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

20 (25)

#### Beskrivelse:

Tydlig - til kraftig humlesmak, etter  
 svak lys malt, svak gjær.  
 ganske humle dominerende smakmessig  
 god lengde.

#### Begrunnelse for trekk:

Mangler litt malt da humlen overdypper  
 der litt.

### 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.)

En god fysisk følelse, blir litt  
 vel humle dominerende.

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

TOTALPOENG 40 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265399

Konkurranseklasse Lys lag-er Øltype 1c

Dommer (navn) Tonje Økland Dato 21.04-26

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)

(Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse: Kraftig til dominerende humlearoma av blomster og urter svak søtlig mais (DMS) svak maltaroma av litt korn

Begrunnelse for trekk:

Litt ubalansert, humlearomer for over

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

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

21 (25)

Beskrivelse: Kraftig smak av humle, som minner om noe floralt og krydder, hang bitter ettersmak svak malt søtme av litt løff.

Begrunnelse for trekk: Humlen har litt over i smaksbildet

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

5 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Et veldig god og krisp øl som blir litt for humledrevet

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

TOTALPOENG 41 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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