

# Flightskjema



Konkurransen: NM 2020

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Dato: 22/4-20

Sted: Stavanger

Klasse, ev. runde og flightnr.: Klasse H- flight 6

Navn juryleder: Ronny Gilje

Navn dommer 1 (D1): Ronny Gilje

Navn dommer 2 (D2): Per Møller-Pedersen

Navn dommer 3 (D3): Alf Hansen

Navn dommer 4 (D4): Ivar Aune

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
203260	30	35	37	35	137	3	<input type="checkbox"/>
203841	22	23	27	26	98	6	<input type="checkbox"/>
205587	27	30	30	30	117	5	<input type="checkbox"/>
207071	36	38	38	40	152	1	<input checked="" type="checkbox"/>
209321	20	19	20	22	81	8	<input type="checkbox"/>
209905	24	24	20	21	89	7	<input type="checkbox"/>
203810	33	37	37	35	142	2	<input checked="" type="checkbox"/>
201597	34	32	34	34	134	4	<input type="checkbox"/>
208406	21	19	16	19	75	9	<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 Ronny Gilje



## 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.

**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 26 FG Bryggets kode 26 32 60

Konkurranseklasse H SA Øltype Dry Stout

Dommer (navn) Ronny Gili Dato 22.9.26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

ok

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

9 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:

Mørk sjokolade, toffee, svak biting lakris

Begrunnelse for trekk:

Veldig svak humle, kan merkes ikke kjennes. Mer lik en Sweet Stout.

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

4 **(5)**

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

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

SKUM:

Lite biting skum

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

13 **(25)**

Beskrivelse:

Kaffe, for rødt malt som går over i bært,

Begrunnelse for trekk:

Endimensjonal i smak. Smaker lite av humle. Litt skarp.

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

4 **(5)**

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Litt skarp.

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

Mangler humle og virker litt endimensjonal. Hvordan er det med vannytning? Er noe skarp.

**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. Ofte manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 26 Bryggets kode 263260  
Konkurranseklasse JA Øltype Dry stout  
Dommer (navn) Per Oddli-Pedersen Dato 22/4/26  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

#### Beskrivelse:

Aroma av røstet malt, kaffe, sjokolade

**Begrunnelse for trekk:** Svak røstet aroma, men ikke tydelig

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: Middels brun skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 15 (25)

#### Beskrivelse:

Smak av kaffe, balansert bitterhet mot sødmen.

**Begrunnelse for trekk:** Den ristede smaken var merkbare, men ikke tydelig, mangler noe kompleksitet.

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 vært litt kraftigere aroma og smak av røstet malt.

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

TOTALPOENG 35 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i 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 263260  
Konkurranseklasse H Øltype 8 a - Dry Stout  
Dommer (navn) Alf Haansen Dato 22.4.26  
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: Noe lav fylling  
(Maks poeng) 10 (15)

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

Beskrivelse: Malt, Sot, Sjokolade Svak humle

### Begrunnelse for trekk: Noe sot og mangel på brønt ristet

### 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  
(5)

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

Beskrivelse: Kraftig, tydelig, God sølme & Balanse Noe søt lighet.  
(25)

### Begrunnelse for trekk: Noe fravær av brønt malt.

### 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)

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

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

TOTALPOENG 37 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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 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

263260

Konkurranseklasse

SA

Øltype

DRY STOUT

Dommer (navn)

VARAUNE

Dato

22.04.2026

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

LITE LAV

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

(Maks poeng)

10 (15)

**Beskrivelse:**

KOSTET MALT, FRUKTIG, ESTERE

KAFFE, LIT SJOKOLADE

**Begrunnelse for trekk:**

STING AV ALKOHOL

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

4

(5)

FARGE:

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

KLARHET:

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

SKUM:

LYST BRUNT, ~~AV~~ HOLDBARHET MEDIUM

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

17

(25)

**Beskrivelse:**

ALKOHOL, FRUKTESTERE, LAKRIS

LAV/MEDIUM BITER, INGEN HUMLEAROMA

NOE SYRLIGHET, ELLERS GODT AVRUNDET

**Begrunnelse for trekk:**

NOE TYDELIG ALKOHOL IFT STILEN

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

NOE FYLDIG

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

TA NED ALKOHOLEN NOE?

MANGLER DRYNESS

LIT MINORE FRUKT

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

TOTALPOENG

35

(50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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. Alkoholier/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM26 FL Bryggets kode 263841  
Konkurranseklasse H 8A Øltype Dry Stout  
Dommer (navn) Ronny G. Ho Dato 22.8.26  
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:

ok

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

5 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Svek alkohol, svak kaffi

#### Begrunnelse for trekk:

Svovel, skridet

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

5 (5)

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

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

8 (25)

#### Beskrivelse:

Svak rødt malt som går over på mel

#### Begrunnelse for trekk:

Smaker ikke rødt. Mangler det merke. Har svak rødt noe under gjøring

### 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.):

avbrøyt

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

Her har det nok rødt noe under gjøring og i etterkant. Svek gjøring og ikke rødt smaker. Parsagnen på ved fylling

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

TOTALPOENG 22 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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 avdampning av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne 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 NM26 Bryggets kode 26384/  
Konkurranseklasse 8A Øltype Dry stout  
Dommer (navn) Per Møller - Pedersen Dato 22/4/26  
Dømmerkvalifikasjon (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) 5 (Maks poeng) (15)

**Beskrivelse:**

*Svak aroma av røstet malt, kaff, yoholade.  
Svak humlearoma  
Duft av svovel og pepp.*

**Begrunnelse for trekk:**

*Aroma var svak, hadde forventet kraftig*

**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: *Løst kremfarget skum.*

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

**Beskrivelse:**

*Svak smak av røstet malt, litt kaff, søtlig  
Svak bitterhet  
Udefinert ettersmak.*

**Begrunnelse for trekk:**

*Svak røstet smak, burde vært kraftigere*

**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.)

*Kan med fordel jo frem kraftigere aroma og smak av røstet malt, vil søtlig.*

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

TOTALPOENG 23 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tyner.

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 263841  
Konkurranseklasse 1f Øltype 8a - Dry Stout  
Dommer (navn) Alf Hansen Dato 27.4.26

### 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:

Til toppen

(Maks poeng)

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

7 (15)

Beskrivelse: Svak aroma. Malt. Noe sjokolade

### Begrunnelse for trekk:

Ingen humle eller høstet malt  
Generelt manglende aroma

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

4 (5)

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

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

SKUM: Grovt skum

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

13 (25)

Beskrivelse: Tydlig humlebitterhet, Noe manglende på balanse. Tydelig syrlighet

### Begrunnelse for trekk:

Manglende balanse. Udefinert ettersmak

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

3 (5)

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

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

Astringens. Varme

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

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

TOTALPOENG 27 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**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 263841  
Konkurranseklasse 8A Øltype DRY STOUT  
Dommer (navn) WAC AUNE Dato 22.04.2026

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

**Beskrivelse:** JORDIG, SJOKOLADE, LAVRIS, FRUKTESTERE, SVOEL 8.5 (15)

### Begrunnelse for trekk:

~~MJE~~ PERFEKT IFT TYPEN

### 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: LYST BRUNT, KRAFTIG, HOLDBART

**Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)** 8.5 (25)

**Beskrivelse:** ROSTIG MALT, LAVRIS, NOE FRUKTESTERE SOM DOMMERE ETTERSMAKEN

### Begrunnelse for trekk:

LIT UBALANSERT, LIT MJE ESTERE

### 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 TYPERIKTIG

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

MER MALSMAK IFT ESTERE ESTERNE FOR DEN TIL Å OPPLEVES SØTERE ENN DEN ER

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

TOTALPOENG 26 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnefølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av 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 26 F6 Bryggets kode 265587  
Konkurranseklasse H 8A Øltype Dry Stout  
Dommer (navn) Ronny Gilje Dato 22.4.26  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

5 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Svak kaffe,

#### Begrunnelse for trekk:

Svovel, DMS, fraemmed humle  
Svak på det tørste

### 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: ok skum,

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

13 (25)

#### Beskrivelse:

Svak tørste malt, svak kaffe,

#### Begrunnelse for trekk:

Svak på det tørste. noe pøt, mangler  
humle. For ven i smaken bita av et Stout

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

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.)

Svak på aroma og smak. Svovel og DMS  
er fremtredende i aroma og DMS i smak.

**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 varmenende smak.

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 26 Bryggets kode 265 587  
Konkurranseklasse BA Øltype Dry stout  
Dommer (navn) Per Møller-Pedersen Dato 22/4/26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

8 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Tydlig aroma av røstet malt og kaffe  
Duft av svoel og DMS;

#### Begrunnelse for trekk:

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: Middels kremfarget skumm

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

12 (25)

#### Beskrivelse:

Tydlig smak av røstet malt og kaffe  
Balansert sødme og bitterhet, litt maisaktig.

#### 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.)

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

TOTALPOENG 30 (50)

#### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommereskjema

Konkurranse Nov 2026 Bryggets kode 265587

Konkurranseklasse H Øltype 8a

Dommer (navn) Aif Hansen Dato \_\_\_\_\_

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

Beskrivelse: Malt. Forværend Humle. Noe sjokolade (Maks poeng) 8 (15)

### Begrunnelse for trekk: Svak aroma

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

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

SKUM: Godt skum

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

Beskrivelse: Tydelig humle, noe syrlighet. 13 (25)

### Begrunnelse for trekk: Mangler balanse

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

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

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

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

TOTALPOENG 30 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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.

**Diacyl:** 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, råtnede grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 265587  
Konkurranseklasse 8A Øltype DRX STOUT  
Dommer (navn) IVAR AUNE Dato 22.04.2026

### 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:

MYE FILL

(Maks poeng)

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

10 (15)

### Beskrivelse:

LITE AROMATISK  
SVAK MALT - RØSTET  
INGEN HUMLE, DMS?

### Begrunnelse for trekk:

IKKE DEN KRAFTIGE AROMAEN  
DENNE STILEN SKAL HA

### 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:

LYST BRUN, HOLDBAR

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

19 (25)

### Beskrivelse:

LIT LYS SOKOLADÈ, HINT AV  
TOFFÈE OG LAKRIS.

DMS? NOE KÅL, SØDME

### Begrunnelse for trekk:

IKKE DEN TYDELYG RØSTENE  
SMAKEN STILEN SKAL HA

### 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.):

TYPERIKTIG

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

MER SMAK - LA MALTET  
SKINNE

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

TOTALPOENG 30 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i 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 MM 26 F6 Bryggets kode 267071  
Konkurranseklasse H 8A Øltype Dry Stout  
Dommer (navn) Ronny Gili Dato 22.4.26  
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:

ok

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

11 <sup>(Maks poeng)</sup> (15)

#### Beskrivelse:

Søtt Røsta malt, isoklad, noe jordaktig humle preg

#### Begrunnelse for trekk:

Noe svak

### 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 skum

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

16 (25)

#### Beskrivelse:

Røstet malt, brent/arte, humlebitte

#### Begrunnelse for trekk:

Mangler isoklad og karboner. Det blir litt en dimersjonal

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

4 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Enak og ren ol. Mangler noe på smaken. Sjokolade for mye i smaken. Litt mer chocolate malt og litt kaffel malt i bløt det bra.

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

TOTALPOENG 36 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM26 Bryggets kode 267 071  
Konkurranseklasse 8A Øltype Dry stout  
Dommer (navn) Pir Møller-Pedersen Dato 22/4/26  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

10 (15) <sup>†Maks poeng</sup>

#### Beskrivelse:

*Tydlig aroma av røstet malt, noe kaffe, litt sjokoladelik*

#### Begrunnelse for trekk:

*Typen er karakteristisk av kraftig aroma av røstet malt, her var den vel svak.*

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

5 (5)

FARGE:  Lys halmgul  Halmgul  Gyldegul  Ravfarget  Kobberfarget  Mørk kobberfarget  
 Rødblun/brun  Mørk rødblun/mørkebrun  Rødsort/brunsort  Sort  Rosa  Rød  
KLARHET:  Klar  Lett tåkete  Middels tåkete  Kraftig tåkete  Uklar  Partikler  
SKUM:

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

18 (25)

#### Beskrivelse:

*Merkbar smakh av røstet malt, litt sjokoladelik, sødme  
Tydelig bitterhet*

#### Begrunnelse for trekk:

*Smak av røstet malt vel svak og vel nye sødme*

### 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.)

*Bre dry stout. Kan med fordel dra opp aroma og smakh av røstet malt.*

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

TOTALPOENG 38 (50)

#### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2020 Bryggets kode 267071  
Konkurranseklasse 1H Øltype 8a - Pils Stout  
Dommer (navn) Alf Hansen Dato 22.4.26  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 10 (15)

Beskrivelse: Malt. Grøss. Fraværend humle.

### Begrunnelse for trekk:

Noe svak aroma. Ingen tydelige tegn på røstet malt.

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

5 (5)

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

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

19 (25)

Beskrivelse: Brød. Lett syrlig. God humlebalanse. God maltprofil.

### Begrunnelse for trekk:

Noe mangel på røst.

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

4 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Noe astring.

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

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

TOTALPOENG 38 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**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 løsnings, gjær som har sprukket.

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 267071  
Konkurranseklasse SA Øltype DRY STOUT  
Dommer (navn) JAC AUNE Dato 22.04.2026  
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: OK

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

Beskrivelse:

TOFFE, LAKRIS  
RØSTET MALT  
INGEN HUMLE

Begrunnelse for trekk:

LIT SVAK AROMA

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

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

KLARHET:  Klar  Lett tåkete  Middels tåkete  Kraftig tåkete  Uklar  Partikler

SKUM: LYST BEUNT, HOLDBART

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

Beskrivelse:

RØSTET MALT, LAKRIS  
SVAK NØTTER  
DIACETYL?

BALANSERT, MALTDRENET  
ETTERSMAK

Begrunnelse for trekk:

NOE SØDME,

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.):

LIT MYE KARBON

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

MYE RIKTIG, LIT MYE SØDME  
IKKE HELT ATTENUERT?

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

TOTALPOENG 40 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 26 F6 Bryggets kode 269521  
 Konkurransklasse H 8A Øltype Dry Stout  
 Dommer (navn) Ronny Gjøe Dato 22.4.26  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Kommentar: ok

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

(Maks poeng) 8 (15)

#### Beskrivelse:

Soak vorte malt,

#### Begrunnelse for trekk:

Svovel, svak på det merke

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

4 (5)

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

SKUM: Lite skum

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

7 (25)

#### Beskrivelse:

Soak til mynns vorte malt

#### Begrunnelse for trekk:

Papp,

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

3 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

Astringent

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

Er dyne vanngjort? Er noe mangler på smak som gjør den "bløt" og ikke som en dry stout. Den er også oksydet. Hele smaken er veik og uten vannet

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

TOTALPOENG 20 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Ofte manglende avdamping av

vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-

ledning, gasbind, røyk, nellik.

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple,

jordbær, tropisk frukt, osv.

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

sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av

klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av

dagslys. Visse humlesorter kan gi

liknende karakter.

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye

gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel,

senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne

grønnsaker, sherryliknende,

barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med

natriumklorid, kalsiumklorid eller

magnesiumsulfat m.m.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter

grunnsmak. Assosiasjoner til

melkesyre eller eddiksyrer.

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

Biprodukt fra visse gjærstammer,

avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM26 Bryggets kode 269321

Konkurranseklasse 8A Øltype Dry stout

Dommer (navn) Per Møller-Pedersen Dato 22/4/26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

5 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

*Svak duft av røstet malt og kaffe  
Tydelig duft av mais og pøpp.  
Fenolaktig*

Begrunnelse for trekk:

*Aroma av røstet malt alt for svak, ubalansert sødme/aroma.*

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

5 (5)

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

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

SKUM:

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

5 (25)

Beskrivelse:

*Svak smak av røstet malt.  
Søtlig smak av mais  
Svak bitterhet*

Begrunnelse for trekk:

*Svak smak av røstet malt og utpregt sp*

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

4 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

*Samme forskyning fra typen. Kan evt være  
dypere flaske*

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

TOTALPOENG 19 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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





## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 269321  
Konkurranseklasse 8A Øltype DRY STOUT  
Dommer (navn) VAR AUNE Dato 22.04.2026

### 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:

ALT OK!  
5 (Maks poeng) (15)

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

#### Beskrivelse:

SVAK AROMA AV MØRKE MALT  
NOE FENOLSK?

#### Begrunnelse for trekk:

IKKE DEN TYDELIGE AROMAEN  
DEN SKAL HA ET STING AV FENOLESK(?)

### 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: MEDIUM BRUN, MEDMIDTLOST

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

#### Beskrivelse:

ESTERDREVT  
USBALANSERT  
FENOLSK (?)

#### Begrunnelse for trekk:

IKKE TYDELIGE MALTAROMER  
USMAK

### 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.):

OK:

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

FENOLSKE USMAKER

**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:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM26 FL Bryggets kode 269905  
Konkurranseklasse H 8A Øltype Dry Stout  
Dommer (navn) Ronny Gilje Dato 22.4.26  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 5 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Svak rødt malt

Begrunnelse for trekk: Svovel, svovel, svak på det tørke

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: ok skum

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

#### Beskrivelse:

Svak brent og rødt malt.

Begrunnelse for trekk: Veldig rødt, manglende og noe usyk ubalanse.

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

Pars på gjæringen. For endel svovel og rødt egg. Ellers er det noe mangelfull vanning da den opplyses være den + gjære dry Stouten.

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

TOTALPOENG 24 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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, 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 NM26 Bryggets kode 26 9905  
Konkurranseklasse 8A Øltype Dry Stout  
Dommer (navn) Per Møller-Pedersen Dato 22/11/26

### Dommerskvalifikasjon (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)

7 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Merkbar aroma av råttet malt og sviddelaktig  
Duft av svovel og litt mais

#### Begrunnelse for trekk:

Mangelfull aroma av råttet malt og sviddelaktig duft

### 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:

Middels kremfarget skum

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

7 (25)

#### Beskrivelse:

Svak smak av råttet malt  
Sviddelaktig  
Svak bitterhet

#### Begrunnelse for trekk:

Mangelfull smak av råttet malt og vel søt

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

5 (5)

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

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

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

En del forbedrings nødvendige

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

TOTALPOENG 24 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

**Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte 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 269905

Konkurranseklasse H Øltype 8a

Dommer (navn) AIP Hansen Dato 22.4.26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

TYPE:  Glassflaske  PET-flaske  Boks

FYLLINGSGRAD:  Lav  Normal  Høy  Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 4 (15)

Beskrivelse: Svakt smak aroma

Begrunnelse for trekk: Mangler aroma. Svovel.

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

5 (5)

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

KLARHET:  Klar  Lett tåkete  Middels tåkete  Kraftig tåkete  Uklar  Partikler

SKUM: ok

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

7 (25)

Beskrivelse: Korn. Tydelig humle. Høye Dominerer smak.

Begrunnelse for trekk: Mangler typeriktig Smakprofil.

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

4 (5)

KROPP:  Lett  Medium  Fyldig

KARBONERING:  Flat  Lav  Middels  Høy  Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Feil gjæringstemp? Svovel dominerer

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

TOTALPOENG 70 (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 vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 269905  
Konkurranseklasse 8A Øltype DRY SCOUT  
Dommer (navn) VAR AUNE Dato 22.08.2026

### 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:

MYE FULL

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

5 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

JORDUG  
SVAKE MALTAAROMAER  
NOE OKSIDERT?, SVOVEL,

#### Begrunnelse for trekk:

USMAKER

### 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:

LYST BRUNT, HOLDBART

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

7 (25)

#### Beskrivelse:

PAPP, LAKRIS, TOFFEE,  
NOE GRØNNSAUSAKTIG

#### Begrunnelse for trekk:

USMAKER

### 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.):

LIT MYE KARBO

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

VUNNGÅ OKSIDERING.  
FÅ FRIEM DET GODE MALTEI

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

TOTALPOENG 21 (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:** Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 26 F6 Bryggets kode 263810  
Konkurranseklasse M 8c Øltype Oat meal Stout  
Dommer (navn) Rouy Gilje Dato 22.4.26  
Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

**Aroma / Bouquet** (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (Maks poeng) (15)

**Beskrivelse:**

Harve, tede bær/mopp, svak søt malt

**Begrunnelse for trekk:**

Mangler det merke, svak aroma av en Stout

**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 skum

**Smak** (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 15 (25)

**Beskrivelse:**

Rødt malt, svak lakris, svak kaffi.

**Begrunnelse for trekk:**

Frøntal som tygn. lite harve, lite humle.

**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.):

Mangler den fete og fyldige

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

Er noe tygn, mer harve. Mer aroma og smaks humle. Vannpresten er litt mer fyldig

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

TOTALPOENG 33 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

**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 26 Bryggets kode 263810  
Konkurranseklasse 8G Øltype Oatmeal stout  
Dommer (navn) Per Møller-Pedersen Dato 22/4/26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

(Maks poeng) 10 (15)

#### Beskrivelse:

*Tydlig maltaroma med duft av karamell, sjokoladekjeks.*

#### Begrunnelse for trekk:

*Manglet noe av duften av malten*

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

4 (5)

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

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

SKUM: *Løst kremfarget skum*

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

18 (25)

#### Beskrivelse:

*Tydlig ristet smak med noe sjokolade, lakris  
Svak bitterhet balansert med maltsødme*

#### Begrunnelse for trekk:

*Manglet noe av bakkfyllen*

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

5 (5)

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

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

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

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

TOTALPOENG 37 (50)

#### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse 263810 Bryggets kode 263810  
Konkurranseklasse H Øltype 8C  
Dommer (navn) Alf Hansen Dato 22.4.26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

### Kommentar:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse: Tydelig malt. Ingen humle.

### Begrunnelse for trekk:

Noe svak aroma.

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

5 (5)

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

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

SKUM: Fint.

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

17 (25)

Beskrivelse: Svak humle. Svak røst.

### Begrunnelse for trekk:

Mangler tydelig røst. litt for mye bitterhet fra 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.):

God tekstur

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

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

TOTALPOENG 37 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**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 vrøtter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

**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 263810  
Konkurranseklasse 8C Øltype OATMEAL STOUT  
Dommer (navn) WAR AUNE Dato 22.04.2026

### 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:

OK

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

(Maks poeng) 10 (15)

#### Beskrivelse:

SVAKE MULTAROMAER, TOFFEE, LAKRIS, SJOKOLADE INGEN HUMME (OK)

#### Begrunnelse for trekk:

NOE PÅ IKKE SÅ TYDELIGE MALT-AROMER SOM DEN SKAL HA

### 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:

LYST GRUNT, KRAFTIG

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

15 (25)

#### Beskrivelse:

NOE BITERHET FRA HUMLA INGEN HUMLESMAK (OK) IKKE VELDIG TYDELIGE MALTSMAKER

#### 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.)

SAVNER TYDELIGERE MALTREK.

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

TOTALPOENG 35 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 26 F6 Bryggets kode 26 1597  
Konkurranseklasse H SF Øltype Toregan Stout  
Dommer (navn) Ronny Gilis Dato 22.4.26  
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:

ok

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

9 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

hårta malt, var iskalde, svak lakris  
svak taffel.

#### Begrunnelse for trekk:

Svak vovel, mangler humle.

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

5 (5)

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

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

SKUM:

Masse skum, holdbart

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

16 (25)

#### Beskrivelse:

hårta malt, mørk iskalde

#### Begrunnelse for trekk:

Mangler den kraftige ettersmaken av  
brunt/hårta malt. Noe søt, mangler noe humlemak

### 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.):

ok

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

Smak forsvinner fort, noe søt. Men humle  
i aroma og smak. Noe endimensjonal  
mak i smak.

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

**TOTALPOENG** 34 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

**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 NM26 Bryggets kode 26 1597  
Konkurranseklasse 8F Øltype Følgelig extra stout  
Dommer (navn) Per Møller-Pedersen Dato 22/4/26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

8 (Maks poeng) (15)

#### Beskrivelse:

Merkbar maltaroma med yoholade, karamell, Farin

#### Begrunnelse for trekk:

Maltaroma kunne vært noe tydeligere, lite rødsteff aroma.

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

5 (5)

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

SKUM:

Kraftig kremfarget skum

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

14 (25)

#### Beskrivelse:

Svak mistet maltsmak med tone av yoholade og farin

#### Begrunnelse for trekk:

Maltsmaken kunne vært tydeligere frem

### 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 jo H den mistede maltsmak nu frem.

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

TOTALPOENG 32 (50)

#### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 261597

Konkurranseklasse H Øltype 8F

Dommer (navn) AIF Hansen Dato 22.4.26

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

TYPE:  Glassflaske |  PET-flaske |  Boks

FYLLINGSGRAD:  Lav |  Normal |  Høy |  Til toppen

### Kommentar:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse: Svak aroma.

Mørk sjokolade, brunt sukker,  
Noe vinøs

Begrunnelse for trekk: Noe svak aroma

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

4 (5)

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

Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød

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

SKUM: Mye skum

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

17 (25)

Beskrivelse: Kraftig humle. Brunt malt.

Begrunnelse for trekk: Mangler balanse.

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

3 (5)

KROPP:  Lett |  Medium |  Fyldig

KARBONERING:  Flat |  Lav |  Middels |  Høy |

Overkarbonert

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

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

Denne forklarer meg Blich IPA

**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.

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

**Oksidert:** 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 2024 Bryggets kode 261597  
Konkurranseklasse SF Øltype FORETAKS STOUT  
Dommer (navn) IVAR AUNE Dato 22.04.2026  
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) 10 (15)

Beskrivelse:

LET Oksidert?  
SVAKE MALTAROMAER  
LAKRIS, JORDVELLER

Begrunnelse for trekk:

SAVNER TYDELIGE MALTAROMAER  
MULIK SVAK 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:

MEDIUM BRUN, KRAFTIG, HOLDBART

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

14 (25)

Beskrivelse:

MORKE MALT, FRUKTESTERE  
(KIRSENERAKTIG)  
MYE ROSTIG

Begrunnelse for trekk:

SAVNER TYDELIGERE MALTAROMA

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.):

MYE SKUM

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

MER MALTSMAK, TAKK

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

TOTALPOENG 34 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

**Gjær:** Gjær i 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 NM26 F6 Bryggets kode 26 84 06  
 Konkurransklasse H 8F Øltype Foogram ekerbær Stout  
 Dommer (navn) Rouay Gilis Dato 22.9.26  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

6 (Maks poeng) (15)

**Beskrivelse:**

Vinøs, røde bær,

**Begrunnelse for trekk:**

Svovel, Mangler Stouten:

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

4 (5)

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

SKUM:

Ingen skum

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

7 (25)

**Beskrivelse:**

røde bær

**Begrunnelse for trekk:**

Mangler det merke i en Stout.  
+ sm smak

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

4 (5)

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

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

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

Endet brukt viktig gjær? Det smaker ikke Stout men har ikke så mye umaker heller. Planlegg hva du skal bygge og les dommerdefinisjonen. Følg planer overdrer gjære med malt og humle etta berkevich

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

TOTALPOENG 21 (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 kamufflere andre aromaer eller smaker.

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 26 Bryggets kode 268406

Konkurranseklasse 8F Øltype Foreign Extra Stout

Dommer (navn) Per Møller-Pedersen Dato 22/4/26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

4 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Udefinert aroma av frukt, bær, wood

Begrunnelse for trekk:

Manglet maltaroma.

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

4 (5)

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

KLARHET:  Klar  Lett tåkete  Middels tåkete  Kraftig tåkete  Uklar  Partikler

SKUM: høyt kremfarget skum

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

7 (25)

Beskrivelse:

Syrlig vinds smak, fruktaktig, svak maltsmak

Begrunnelse for trekk:

Manglet den ristede maltsmaken

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

4 (5)

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

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

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

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

TOTALPOENG 19 (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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse 11/11/2026 Bryggets kode 268400  
Konkurranseklasse 1F Øltype 8F  
Dommer (navn) Alf Kuvor Dato 22.04.26  
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)

4 (15)

Beskrivelse: Fraværende aroma

Ingen malt, ingen humle

### Begrunnelse for trekk:

Problematisk

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

4

(5)

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

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

SKUM: høyt

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

4

(25)

Beskrivelse: Noe brønt høyt.

### Begrunnelse for trekk:

Problematisk

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

4

(5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Frerstar som brygget på gamle  
karaver. Fravær av smak og aroma

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

TOTALPOENG 16 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse NM 2026 Bryggets kode 268406  
Konkurranseklasse 8F Øltype FOREIGN X SCOUT  
Dommer (navn) IVAR AUNE Dato 22.04.2026

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

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

(Maks poeng)

4 (15)

#### Beskrivelse:

ESTERE, FLORAL  
MANGEFULL PÅ NIVE

#### Begrunnelse for trekk:

IKKE STILLRIKTIG

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

3 (5)

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

KLARHET:  Klar  Lett tåkete  Middels tåkete  Kraftig tåkete  Uklar  Partikler

SKUM: LYST BRUNT, TYNT / FRAVÆRENDE  
8 (25)

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

#### Beskrivelse:

SAVNER MALTET  
ESTERE,  
SVOVELAKTIG/FENOLISK

#### Begrunnelse for trekk:

IKKE STILLRIKTIG

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

4 (5)

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

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

LIT TYNN KROPP

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

ESTERPREGET, FRUKTIG  
FÅ FREM MALTET!

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

TOTALPOENG 19 (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.