

Flightskjema



Konkurranse: SOLØL 26

Dato: 7/7-26

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Sted: Solbergata 11 GRIMSTAD

Klasse, ev. runde og flightnr.: II 4 Finale

Navn juryleder: TOR E WICKSTRØM

Navn dommer 1 (D1): TOR E WICKSTRØM

Navn dommer 2 (D2): Hans Petter Christoffersen

Navn dommer 3 (D3): Sondre Hagensen

Navn dommer 4 (D4): _____

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
264098	39	38	38			11 5	☒
269844	34	30	34			98	☒
262798	48	44	47			139	☒
260318	28	27	29			84	☒
264149	40	35	45			120	☒
262422	41	39	42			122	☒
							☐
							☐
							☐
							☐
							☐

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 Tor E Wickstrøm



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre 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 SOLØL 26 Bryggets kode 264098
Konkurranseklasse OX SOLØL Øltype Somme Øl
Dommer (navn) Toe Wickstrøm Dato 7/7-26

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)

10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Lys karamell, brød

Begrunnelse for trekk:

lett lite frisk mer Høst Øl

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

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

20 (25)

Beskrivelse:

Karamell, brød
lett frukt ester
lett humle bitterhet

Begrunnelse for trekk:

Svann friskhet
karamell
lett mye

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.):

lett astringent

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

God ØL men er nok
bedre høst ØL

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 kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskudet: 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	<u>SOLØL 26</u>	Bryggets kode	<u>264098</u>
Konkurranseklasse	<u>ØX SOLØL</u>	Øltype	<u>Sommerøl</u>
Dommer (navn)	<u>H-P CHRISTOFFERSEN</u>	Dato	<u>7.7.26</u>
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 15 (15)

Beskrivelse: KRAFTIG AROMA FRA MALT, MED
SJOKOLADE PREG. SVAK LOFF. TRÅLÆRENDE
HUMLE

Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

SKUM: LITE HOLDBAR

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

15 (25)

Beskrivelse: TYDELIG SMAK AV SJOKOLADE,
SVAK KARAMELL, SØTLIG PREG

Begrunnelse for trekk:

LITT UBTANSERT OG SVAK ASTRINGENT

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

3 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

ASTRINGENT

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

EN GOD ØL, MEN LITT TUNG PÅ
DE FINESTE DAGENE

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 gjærbioprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmenende 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.

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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Sol Øl 26 Bryggets kode 64098
Konkurranseklasse ØX Soløl Øltype Sommerøl
Dommer (navn) Sindre Hågensen Dato 7/7-26
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:

Malt dominerer

Svak humlearoma

Begrunnelse for trekk:

Sauner noe friskhet i den, humle f. eks

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:

Suakt huff skum som faller fort

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

20 (25)

Beskrivelse:

Malt dominerer

Lav bitterhet

Tydelig søtme

Begrunnelse for trekk:

Bli for søt og tung

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.):

Vil ha den lettere i sola

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

Denne passer bedre til høsten

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 løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse SOL ØL 26 Bryggets kode 269844
Konkurranseklasse OX Sol ØL Øltype Sommerøl
Dommer (navn) Tore Wi. Bertram Dato 7/7-26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 15 (15)

Beskrivelse:

melkesyre baktende, litchi,
citron og frukt

Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

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

10 (25)

Beskrivelse:

sitron, grapefrukt,

ubalansert sødme og syre.

Begrunnelse for trekk:

Litt tørt og mangler litt sødme
For syrlig.

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

4 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

For syrlig

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

til å være sommerøl er den
for syrlig

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 gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse SOLØL 26 Bryggets kode 269844
Konkurranseklasse OX SOLØL Øltype Sommerøl
Dommer (navn) H-P CHRISTOFFERSEN Dato 7.7.26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks

FYLLINGSGRAD: ☒ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse:

KRAFTIG AROMA AV SITRUS/ GRAPEFRUKT
OVERDOVEL EVT ANNEN AROMA.

Begrunnelse for trekk:

MANGEN FRISKHET, HAR KUN STRO

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: LITE HULDART

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

12 (25)

Beskrivelse:

KRAFTIG SYRLIG SMAK GRENSEN
MELLOM SITRUS OG GRAPEFRUKT,
MANGEN SØDMEN OG MALT FOR
BALANSE

Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT. STRE OVERDOVEL ANNE
SMAKEN

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

3 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

FOR STREKIG

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

FOR MYE STRE TILÅ KUNNE VÆRE
EN GOD SOMMERØL.

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.

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 Solø126 Bryggets kode 269844

Konkurranseklasse ØxSolø1 Øltype Sommerøl

Dommer (navn) Sondre Høgenesen Dato 7/7-26

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)

Beskrivelse: Syrlig fisk kraftig sitras/grapefruit

Fraværende malt

(Maks poeng) 15 (15)

Begrunnelse for trekk:

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

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: Hvitt skum som faller

4 (5)

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

Beskrivelse: Kraftig syre, sitronsyre

Fraværende malt

Fraværende humle

10 (25)

Begrunnelse for trekk:

Blir for surt i lengden, for ensformig

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

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy

☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

5 (5)

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

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 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, råtnete grønn saker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Sol dL 26 Bryggets kode 26 2798
Konkurranseklasse 0x - Sol dL Øltype Sommer dL
Dommer (navn) Tor Wilhelmsen Dato 7/7-26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng) 13 (15)

Beskrivelse:

Sitrus, appelsin

Begrunnelse for trekk:

Svake aroma av grønne epler

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

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

25 (25)

Beskrivelse:

lett, lyst brød
Blomster

Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Gjort flere en nydelig Sommer dL.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 48 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil 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 eddiksyr.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse SOLØL 26 Bryggets kode 262798
Konkurranseklasse ~~ØX~~ SOLØL Øltype SOMMERØL
Dommer (navn) H-P CHRISTOFFERSEN Dato 07.07.26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng)
15 (15)

Beskrivelse:

SVAV AROMA AV LYST BRØN OG NOG HUMLE

Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

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

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

20 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG SMAK AV LØRK FRT MALT, HAN ER NOG METALLISK ETTERSMAK OG GOD HUMLE ETTER HUET

Begrunnelse for trekk:

NOG METALLISK ETTERSMAK SOM BLR VEDVARENDE

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

9 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

METALLISK

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

EN GOD LETT DÅKVELIG SOMMERØL

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdreivet 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	SolØl26	Bryggets kode	262798
Konkurranseklasse	ØX SolØl	Øltype	Sommerøl
Dommer (navn)	Sondre Hågensen	Dato	7/7-26
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

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

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

Kommentar:

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

(Maks poeng)
15 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma

Svak humlearoma
Suakt gjærpreg

Begrunnelse for trekk:

God kombi på en sommerøl

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:

Hvitt skum som faller

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

23 (25)

Beskrivelse:

Tydelig malt
Tydelig humle

Merkbar beskhet i ettersmaken

Begrunnelse for trekk:

Beskheten kunne vært bitterhet så hadde det blitt 25

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.)

Mye god smak i en så lett øl ☺

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 47 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svoel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse SolØL 26 Bryggets kode 260318
Konkurranseklasse ØX Øltype Sommerøl
Dommer (navn) Tore Wickstrøm Dato 7/7-26

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)

10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

Vannmelon, søte bær
mange

Begrunnelse for trekk:

lite malt 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: ok

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

10 (25)

Beskrivelse:

Fruktig pære smak.
mange

Begrunnelse for trekk:

kunstig mange smak lite
malt smak.

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

3 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

for mye CO₂

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

For mye kunstig mange
ubalansert samme øl smak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 28 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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 eddiksyr.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse SOLØ126 Bryggets kode 260318

Konkurranseklasse ØX SOLØL Øltype SOMMERØL

Dommer (navn) A-P CHRISTENSEN Dato 070726

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) 7 (15)

Beskrivelse:

TYDELIG AROMA AV MANGO MEN MYE SØDMIE, FRASÆRENDE MALT & HUMLE

Begrunnelse for trekk:

LITT TUNG AROMA

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

6 (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.)

10 (25)

Beskrivelse:

TYDELIG SMÅK AV MANGO OG SØDMIE FRA LAKTOSE: SVAK ANELSE FRA MALT

Begrunnelse for trekk:

NOE KUNSTG OUCH SMÅK

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.)

ØLET PREIEL MOT EN RÅPLEI.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 27 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende 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, råne 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.

Svoel: Råte egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Solø126 Bryggets kode 260318
Konkurranseklasse Ø1 Solør Øltype Sommerøl
Dommer (navn) Sondre Høgenes Dato 7/7-26

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 sitron i aromaen

Ingen malt eller humle

Begrunnelse for trekk:

Ensformig,

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:

Hvitt skum som faller fort

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

10 (25)

Beskrivelse:

Ingen malt
Ingen humle
Tydelig mango
Bitter ettersmak

Begrunnelse for trekk:

Bli for ensformig, mangler malt og humle-preg
Mangler 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.):

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

Forsøk å blande den 50/50 med
sitron brus

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 29 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende 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, inntengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råttne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

Svovel: Råttne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Sol ØL 26 Bryggets kode 264149
Konkurranseklasse Øx Soløl Øltype Sommerøl
Dommer (navn) Tor Wilkøper Dato 7.7.26

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) 12 (15)

Beskrivelse:

Loft lyst brød
svak humle aroma

Begrunnelse for trekk:

merkbar brød takt

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

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

20 (25)

Beskrivelse:

lyst brød og loft
litt tynn.
litt tobakke

Begrunnelse for trekk:

merkbar metallisk

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

3 (5)

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

kort tynn

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

Veldig Godtaker
god del men er litt
tynn mangler fylde

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.

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 eldning, 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 SOLEL 26 Bryggets kode 26 4179

Konkurranseklasse OX SOLEL Øltype SOMMERØL

Dommer (navn) H-P CHRISTOPHERSEN Dato 070726

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks

FYLLINGSGRAD: ☐ Lav ☒ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 12 (15)

Beskrivelse:

SVAK AROMA FRA KARAMELL OG COFF

Begrunnelse for trekk:

MANGLER FRISKAET

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: FINT

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

15 (25)

Beskrivelse:

MERKBAR SMAK FRA MALT MED KARAKTER AV KARAMELL, SVAK BITTERHET FRA HUMLE.

Begrunnelse for trekk:

LITT TYNN & VANN AVTIL.
SVAK ASTRINGENT

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

3 (5)

KROPP: ☒ Lett ☐ Medium ☐ Fyldig

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

SVAK ASTRINGENT

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

ER LITT ØO, MEN LITT TYNN

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.

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 varmen smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	<u>Solø126</u>	Bryggets kode	<u>264149</u>
Konkurranseklasse	<u>ØK Solø1</u>	Øltype	<u>Sommerøl</u>
Dommer (navn)	<u>Sondre Høgensen</u>	Dato	<u>7/7-26</u>
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Nørbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☒ Glassflaske	☐ PET-flaske	☐ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☒ Normal	☐ Høy	

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

(Maks poeng) 15 (15)

Beskrivelse:

Tydelig malt
Svak humle
Ingen gjærpreg

Begrunnelse for trekk:

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:	<u>Høyt hvitt fyldig skum</u>					

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

20 (25)

Beskrivelse:

Tydelig malt
Merkbar humle

God sødme, suakt bitter avslutning

Begrunnelse for trekk:

Noe vannig/tynn i smaken, litt mer av alt bakt

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

5 (5)

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

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

Dette var godt i

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 45 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, 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 eddiksyr.

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

SOLDL 26

Bryggets kode

262422

Konkurranseklasse

OX SOLDL

Øltype

Sommerøl

Dommer (navn)

Tor Wickstrøm

Dato

7/7-26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

TYPE:

☐ Glassflaske

☐ PET-flaske

☒ Boks

Kommentar:

FYLLINGSGRAD:

☒ Lav

☐ Normal

☐ Høy

☐ Til toppen

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

(Maks poeng)
15 (15)

Beskrivelse:

Lyst brød, mais
Litt humle

Begrunnelse for trekk:

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

5 (5)

FARGE:

☐ Lys halmgul

☒ Halmgul

☒ Gyldengul

☐ Ravfarget

☐ Kobberfarget

☐ Mørk kobberfarget

☐ Rødbrun/brun

☐ Mørk rødbrun/mørkebrun

☐ Rødsort/brunsort

☐ Sort

☐ Rosa

☐ Rød

KLARHET:

☒ Klar

☐ Lett tåkete

☐ Middels tåkete

☐ Kraftig tåkete

☐ Uklar

☐ Partikler

SKUM:

OK

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

17 (25)

Beskrivelse:

mais, lys malt
Blomsterpreg av humle
frukt estere

Begrunnelse for trekk:

Smaker litt friskket

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

Litt mye CO₂.

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

Gratulerer en veldig god dr
Litt mye CO₂

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svoel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

SØL 26

Bryggets kode

262922

Konkurranseklasse

ØX SOMMERØL

Øltype

SOMMERØL

Dommer (navn)

H-P CHRISTOFFENSEN

Dato

070726

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

TYPE:

☐ Glassflaske

☐ PET-flaske

☒ Boks

Kommentar:

FYLLINGSGRAD:

☒ Lav

☐ Normal

☐ Høy

☐ Til toppen

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

(Maks poeng)

15

(15)

Beskrivelse:

MERKBAR AROMA FRA LYS LOFF OG
KARAMELL. SVAK SYRE FRA HUMLE

Begrunnelse for trekk:

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

5

(5)

FARGE:

☐ Lys halmgul

☒ Halmgul

☐ Gyldegul

☐ Ravfarget

☐ Kobberfarget

☐ Mørk kobberfarget

☐ Rødbrun/brun

☐ Mørk rødbrun/mørkebrun

☐ Rødsort/brunsort

☐ Sort

☐ Rosa

☐ Rød

KLARHET:

☒ Klar

☐ Lett tåkete

☐ Middels tåkete

☐ Kraftig tåkete

☐ Uklar

☐ Partikler

SKUM:

ØV

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

15

(25)

Beskrivelse:

MERKBAR SMAK AV MANDEL (PRÅPER)
SVAK SMAK AV LOFF. INGEN HUMLE

Begrunnelse for trekk:

DET ER LM LITT KJEMISK SMAK SOM
ØNLEGEN VOT.

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

4

(5)

KROPP:

☐ Lett

☐ Medium

☐ Fyldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING:

☐ Flat

☐ Lav

☐ Middels

☒ Høy

☐ Overkarbonert

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

ET GODT ØL, MEN LITT RAN SMAK

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 kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Solør 26 Bryggets kode 262422
Konkurranseklasse ØX Solør Øltype Sannør
Dommer (navn) Sindre Høgen Dato 7/7-26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☐ Glassflaske ☐ PET-flaske ☒ Boks

FYLLINGSGRAD: ☒ Lav ☐ Normal ☐ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

(Maks poeng) 15 (15)

Beskrivelse:

Tydelig malt
Merkbar humle, sitros
Suak ~~K~~ brødaroma

Begrunnelse for trekk:

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:

Hvitt høyt skum

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

19 (25)

Beskrivelse:

Kraftig humle
Suak malt

Begrunnelse for trekk:

Suakt alkoholisk, og litt ute av balanse

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

4 (5)

KROPP: ☐ Lett ☒ Medium ☐ Fyldig

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

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

For høyt karbonert

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (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.