



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK Bryggets kode 209305

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

FUNKY GJÆRING. STIKKENDE. ALKOHOL, SITRUS, SAVNER BRØD, HUMLE

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

LETT TÅKETE. FINT SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

UKOMPLISERT MALTSMAK. HINT AV SITRUS. SAVNER MER SMAK.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

LITT UNDERKARBONERT OG DAFF. ALKOHOL

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VIRKER GAMMEL OG MED GJÆRINGS PROBLEMER. DRIKKBAR.

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

## Poengguide

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

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorkeik Bryggets kode \_\_\_\_\_

Konkurranseklasse 3A Underkategori 20 9305

Dommer (navn) Hanne Østby

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lite lukt, noe fender lesterer når den fikk stå litt, mangler brød

**Utseende** (i forhold til øltypen)

2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

ok skum, fin farge, litt tålete

**Smak** (i forhold til øltypen)

10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

fin maltsmak, lett bitterhet men skulle gjerne hatt  
litt kraftigere smak av både maltsødmen og bitterheten

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

kremete, fyltødig i munnen, noe alkoholvarme

**Drikkbarhet og generell vurdering**

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Smak og opplevelse er mer som en belgisk hvetedøl i god,  
men ikke helt typeriktig.

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

## Poengguide

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

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 20 93 05  
 Konkurransklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_  
 Dommer (navn) Roger Førde  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 8 / 2  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
Skal maltaroma av brødstorpt. Fraværende humle aroma. DMS.

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 / 3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
Lav. Uklar. Skum,

**Smak** (i forhold til øltypen) 12 / 20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker  
Lite mattsødme. Skal smak av humle.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 3 / 5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, krems og munnfølelse  
Tynn kropp. Middels karbonering. Mye astringens. Noe klemethet.

**Drikkbarhet og generell vurdering** 5 / 10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
Mangler mattsødme. Tydeligere maltpreg i munn. Kunne gitt bedre aroma.

Totalpoeng (50 = max) 30 / 50

- Poengguide**
- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
  - Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
  - Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
  - Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
  - Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorlein 2019 Bryggets kode 209305  
Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_  
Dommer (navn) MORTON VENJES

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Løft, noe brødshaper og honning. Ikke merkbare humlearoma  
Et svalt alkoholstikk og fenolisk

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Lys rødt med holdbart hvitt hode. Lett fiske

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikk

Brød fra mallet godt balansert mot humlebittet. Noe astringens  
i ettersmaken. Og noe honning/vistk brød.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Middels kropp med noe lav karbonering. Kremet, med en  
lang ettersmak med noe astringens

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt øl. Ville fokusert på å minimere astringensen i neste  
batch. Og noe med gjæringsprosessen

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

## Poengguide

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

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 209305

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Kjetil Heitmann

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Bra fyllingsgrad.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak fruktig aroma, litt lite maltaroma  
Lite humlearoma, litt ~~st~~ furel

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fåsthet, farge og tekstur)

Bra skum, lett fukt  
Lys rørfarget

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikker

Søtlig maltsmak, litt alkoholpreg, middels t bitter  
Bare var mer maltsmak  
Mangler litt fylde, lite smak av humle,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Middels fylde, god munnfølelse, litt astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Sarmer den gode maltsmaken, litt unyddig smak  
Øk + Drikkbarhet

Totalpoeng (50 = max) 28 /50

## Poengguide

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

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorleik Bryggets kode 20 93 05

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) Christoffer S. Falck-Johansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Lite malt sødme, fraværende preg av brødskorpe.  
Fusel

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Godt skum, uklar/lett tåket, fin farge

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Fraværende maltsmak og bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

God karbonering, stilkende alkoholpreg

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette ølet treffer dessverre dårlig på typeriktighet.  
Fravær av de typeriktige karakterestikkene som maltsødme  
og bitterhet.

Totalpoeng (50 = max) 27 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2019 Bryggets kode 209305

Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dommer (navn) BJARTE NATAAS

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

BESKJEDEN AROMA, MER SØTENN BITTER, HØMNING OG EPLEKAKE  
HINT AV FRUKTIGE ESTERE. LITT NELLIK OG PAPP.

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

LETT TÅKEDE, LYS RAVFARLET MED ET TYNT LAG MED HVITT SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

BITTERHET FRA HUMLE LITT FORSTERK I RT. MALTSØMMEN, BRØD-  
-SKORPE-SMAKEN ER DER, MEN SYNES Å VÆRE FALMET.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

2 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

LITT TYNN KROPP OG ASTRINGENS I ETTERSMAK.

Drikkbarhet og generell vurdering

4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MANGLER FERKT PREG AV MALTSØMMEN I BÅDE AROMA OG SMAK.  
NOEN USMAKER OG MÖLIG OKSYDERING

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

## Poengguide

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

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>