



# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK Bryggets kode 399663

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) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

BANAN, SITRUS. OKSIDERT MALT. KARAMELL. SAVNER BRØD / SKORPE.  
LITT DMS.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

RELATIVT KLAR. SAVNER MER SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

GREI MALT/HUMLE PREG, MED MIDDELS BITTER AUSLUTNING. KJEDELEG.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

LITT LAV KARBONERING, OG LITT TYNN. GREI I MUNNEN.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

LETTDRIKKELIG OG GREI. VIRKER GAMMEL.

Totalpoeng (50 = max) 32 /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, defekte. 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 399663  
Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_  
Dommer (navn) Hanne Østebø  
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

litt fenoler, mindre malt/karamell

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 /3

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

klar, skumm, ok

**Smak** (i forhold til øltypen) 12 /20

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

litt tynn maltsmak, lite bitterhet, fin balanse på dem.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 /5

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

kremet, medium karbonering, god

**Drikkbarhet og generell vurdering** 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

en lett og fin øl, skulle gjerne hatt litt kraftigere maltsødme-karakter og bitterhet.

**Totalpoeng** (50 = max) 34 /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>



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorleik Bryggets kode 39 96 63  
 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)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lite malteraroma. Noe preg av brød. Lite humle.

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Klar. Gyllen. Ingen skum.

2 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Noe bitter. Mangler maltsødme.

14 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Noe astringens. Tynn kropp. Noe alkoholpreg. Middels karbonering.

4 /5

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

hett drikker. Trossa maltsødme, som gjør den noe ubalansert.

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

36 /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.
Drickbart	(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>





# Dommerskjema



Konkurranse Bjorleik 2019 2019 Bryggets kode 399663

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

Dommer (navn) MORTEN WENÆS

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

Brøds karakter, litt og noe honning. Merkelig duns, suete fruktstene.

**Utseende** (i forhold til øltypen) \_ 2 /3

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

Halvgytt øl med lyst hode. Noe dårlig holdbarhet på skum

**Smak** (i forhold til øltypen) \_ 10 /20

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

Brøds karakter og ristet brød. Middels og søt maltsmak balansert mot en noe lav bitterhet fra humlen. Noe gammel maltsmak?

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) \_ 4 /5

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

Middels kropp med middels perlede karbonering. Noe grenet munnfølelse.

**Drikkbarhet og generell vurdering** \_ 10 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et fint øl som kan ha blitt utsatt for noe oksidning.

**Totalpoeng** (50 = max) \_ 33 /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 Bjørleik Bryggets kode 3A9663

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: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Lys malt, litt frukteter, litt lite aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Bryldeu, nesten klar, skum synker litt raskt

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

Lett smake, middels-minus malt  
middels-minus bitterhet  
Litt rotete ettersmak, ~~me~~ lite humlesmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Litt tynt, lett alkoholpreg, ok karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt Drikkbar øl, kunne gjerne hatt litt mer  
markant maltsmak

Totalpoeng (50 = max)

34 /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 Bryggets kode 39 96 63

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

Dommer (navn) Christoffer S. Falch 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

Swak maltaroma, gir plass til DMS

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

Lys røufarge, lavert skumfasthet, god klarhet

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

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

lav malthødsme, lite til ingen bitterhet.  
Kort/fraværende ettersmak

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

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

flat, noe tynn. Varmende alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God drikkbarhet, noe svak på malthødsme og bitterhet,  
men godt balansert. malten virker noe disidert.

Totalpoeng (50 = max) 33 /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 2019 Bryggets kode 399663

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

Dommer (navn) BJARTE NATAS

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

BESKJEDENT PREG AV KJEKS OG NØTTER, LITE HUMLEAROMA.  
LITT METALLISK, HONNING.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

GYLLEN/KØBBER, KLAR, HVITT SKUM MED MODERAT HOLDBARHET

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

BALANSE MELLOM BITTERHET OG SØDME, SVAK TIL FRAVÆRENDE  
HUMLESMAK, NOE MANDEL OG VANILJE. MEN LITT LITE SMAR  
TOTALT, OG VIRKET

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /15

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

GREI FYLØE OG KARBONERING, LITT DAFF LIKEVEL

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

DRIKKBAR OG GREI, MANGLER NOE, KAN SKJE PERSKLET

Totalpoeng (50 = max) 34 /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>