



# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK Bryggets kode 592267

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

Dommer (navn) ANDREAS MIVUND 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

VIKTER OKSIDERT. TOFFEE/KARAMELL, MANDELESSENS.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

FOR MØRK, LETT TAKETE, LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20

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

TOFFEE, HONNING. KORT ETTERSMAK, LITE SMAK.

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

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

UNDEKARBONERT, PAFF, LITT TYMN

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

TRENGER JOBBING MED EN DEL

Totalpoeng (50 = max) 24 /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 Bjorleik Bryggets kode 592267

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

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

litt funky lukt, litt banan, ester, mandelesseens

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

ok farge, men litt mørk skum

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

noe maltsmak, noe funky smak også-

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

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

gri munnfølelse, litt tynn kropp, lav karbonering, astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

trenger forbedring; kan være litt mørk malt, oksidert

Totalpoeng (50 = max) 23 /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 592267

Konkurranseklasse 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) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Middels maltaroma av brødsbrøpe.  
Karamell. DMS.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Noe uklar. Rav.

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Svak malt sødme. lite ettersmak. Preg av  
karamell.

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

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

Noe kremethet. Astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

helt drikkef. Mangler både malt sødme og bitterhet.  
hit for mye preg av DMS.

Totalpoeng (50 = max) 26 /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 Bjorkeish 2019 Bryggets kode 592267

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

Dommer (navn) MORRAN 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) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Næe DMS. Svakt maltpreg av lyst brød. Fraværende humle  
Hannig.

**Utseende** (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Litt uklart. , . rau. Hult skum som faller noe fort.

**Smak** (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Svakt maltpreg. Næe karamell. Fraværende humlesmak

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 2 /5

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

Medium kropp med ok karbonering. Næe astringens i ettersmak  
som pger. Savner litt sødme

**Drikkbarhet og generell vurdering** 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mulig diskutert da næe fravær av smak osv. Børner kanskje noe  
på type.

Totalpoeng (50 = max) 24 /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 592267  
 Konkurransklasse 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) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Duft av frukt (tørket), litt kokning.  
Sner av oksydert, litt lite maltaroma

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Let tåket, litt lite skum  
Rartarget, litt for mørk.

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

God maltsmak, lett karamell + rosin  
litt kort ettersmak, middels bitterhet  
karamell

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

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

God kropp, lett alkoholpreg, litt duff

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ok, drikkbar

Totalpoeng (50 = max) 24 /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 Bjorleik Bryggets kode 59 22 67

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) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Banan, maltsødme, noe DMS, mandel

Utseende (i forhold til øltypen) 1 /3

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

Mørk Rødt, Tåkete, Lav skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

Karamell toner. Biskhet, Lang ettersmak

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

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

God kropp, lett alkoholvarme, knemet

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Her kan det ha blitt brukt feil malt, da ølet er for mørkt for sin stil. også litt oksiderings preg

Totalpoeng (50 = max) 25 /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 2019 Bryggets kode 592267

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)

5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

POPCORN OG FLØTEKARAMELL, KRANSEKAKE OG LITT OMS. SVAK HUMLE-  
-AROMA

Utseende (i forhold til øltypen)

1 /3

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

RAV FARGET / MØRK KOBBER, LETT TÅKETE OG LITE SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

9 /20

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

GREIT NIVÅ AV SØDME, MEN SYNES RESTSØDMEN TAR MER PLESS ENN  
FERSK MALTESMÅK. GREIT MED SVAK HUMLEAROMA. MÅNGLER ETTERSMAK,  
TYDER PÅ OKSYDERING.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

MODERAT KROPP, MEN LITT DÅFF OG HAR LITT ÅSTRINGENS

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

SMÅK BEDRE ENN AROMA, KANSJIE MØRK FARGE TYDER PÅ  
OPPSKRITT, USMAKER TYDER PÅ PROSESSFEIL

Totalpoeng (50 = max)

23 /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/bedomning-av-ol/dommerskjema>