



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK Bryggets kode 774197

Konkurranseklasser 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dømmer (navn) ANDREAS MISUND BERNSEN

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

5 /12

APPELSINSKALL, PAPP, STIKKELDE. IKKE TYPERIKTIG. NEILLIK

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

LITT UKLAR. LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

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

4 /20

FENOLSK. BELGISK. - IKKE TYPERIKSIG.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

LITT UNDERKARBONERT, DAFF.

Drikkbart og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarthet og gi forslag til forbedringer

4 /10

SMAKER BELGISK. REURDER OPPSKRIFT OG PROSESS.

Totalpoeng (50 = max)

18 /50

## Poengguide

- |              |         |   |
|--------------|---------|---|
| Fremragende  | (44-50) | Ekspesjonelt 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 ges kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).*

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



# Dommerskjema



Konkurranse Bjørleik Bryggets kode 774197

Konkurranseklasser 3A Underkategori \_\_\_\_\_

Dømmer (navn) Hanne Østby

Dømmerkvalifikasjon (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) sudd plast, 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

litt neglelakkfjerner, ingen typisk lukt

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

fin farge, litt uklar, tynt skum

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

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

ganske ikke. smaker litt brunt plastikk

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 /5

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

tynn, stikkende

Drikkbart og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarthet og gi forslag til forbedringer

Her må en del endres.

Totalpoeng (50 = max) 16 /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 ges kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).*

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



# Dommerskjema



Konkurranse

Bjørleik

Bryggets kode

774197

Konkurranseklasser

3A

Underkategori

Dommer (navn)

Roger Farde

Dommerkvalifikasjon (kjøss 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 aromer

2 /12

Mangler maltpreg og humle.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /13

Gul. Uklar. Fravør av skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

6 /20

Fravør av malt og humle.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kommenter kroppskontakten, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

4 /15

Middels kropp.

Drikbarhet og generell vurdering

Komme med drikbarhet og gi forslag til forbedringer

4 /10

Funn i løs - - - - -  
 Kan noe ha skjedd i  
 gjøringss prosesson?

Totalpoeng (50 = max)

18 /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 ges kommentarer på alle kriterier.  
 Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse

Bjørleik 2019

Bryggets kode

774197

Konkurranseklasser

3A

Underkategori

Dommer (navn)

MORTEN WENÆS

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

 Norbrygg    SHBF    BJCP    Cicerone    Annen    Ikke eksaminertStudium av flasken:    Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

2 /12

*Manglende aroma av malt og humle. Nær bort plast***Utseende** (i forhold til øltypen)

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

2 /3

*Lys rau, nær ulter. Lyt skum som falter nær fort.***Smak** (i forhold til øltypen)

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

4 /10

*Prøvet av usmaker.***Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

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

4 /5

*Middels kropp med middels karbonering. Alkoholpreg***Drikkbart og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarthet og gi forslag til forbedringer

5 /10

*Her er det bare med en gjennomgang av prosess***Totalpoeng (50 = max)**

17 /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 ges kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på  
<http://norbrygg.no/bedømmning-av-ol/dommerskjema>



# Dommerskjema



Konkurranse

Bjørleik

Bryggets kode

774197

Konkurranseklasser

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)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

*det appelsinshull, litt fusel (plastikkig)  
Manglende maltsmåne, lote humle*

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

*Gylden, lett tømt, litt lite skum*

Smak (i forhold til øltypen)

6 /20

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

*Tendens, nesten "belgisk" preg. Mellik.*

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

*Manglant alkoholpreg. Litt astringens*

Drikbarhet og generell vurdering

3 /10

Kommenter generell drikbarhet og gi forslag til forbedringer

*På grensen til drikbar alt for feinhet  
Har denne blitt gjort alt for varmt?*

Totalpoeng (50 = max)

18 /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 ges 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 72 41 97  
 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) 3/12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
Fusel / neglelakkfinner.  
Ingen typeriktig lukt.

Utseende (i forhold til øltypen) 2/3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
En lys rødfarge, litt tåtelete, lav skumfasthet.

Smak (i forhold til øltypen) 4/20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker  
Ingen typeriktig, ligner mer på Wit

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3/15  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
Karbonert, stikkende varme

Drikkbart og generell vurdering 4/10  
 Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer  
Vsikker på hva som er unngått. da den kommer  
 på typeriktighet. en infeksjon i gjærings prosessen eller  
 for høy temperatur.

Totalpoeng (50 = max) 16/50

## 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 ges 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 2619 Bryggets kode 774197  
 Konkurranseklasse 3A Underkategori \_\_\_\_\_  
 Dommer (navn) RØDARTE NÆRAS  
 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) 4 /12  
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
NEGLELAKK FJERNER OG VISKELEÆR

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 /3  
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
GYLLEN, LETT TÄKTE, LAV SKUMFASTHET

**Smak** (i forhold til øltypen) 3 /20  
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker  
IKKE TYPERIKTIG, BEISK

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 2 /5  
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
LAV KARBONERING OG ASTRINGENS

**Drikkbarhet og generell vurdering** 2 /10  
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
STERK AROMA OG SMAK SOM BÆRER PRÆG AV FEL. PROSESSFELL,  
TIL KANSKE MANGLENDE RENSLIGHET?

Totalpoeng (50 = max) 13 /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 ges 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>