

# Flightskjema



Konkurranse: Akerhus Mesterskap 23

Dato: 7.12.23

Sted: OSLO

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Klasse, ev. runde og flightnr.: \_\_\_\_\_

Navn juryleder: ROAR HANSSEN

Navn dommer 1 (D1): ROAR HANSSEN

Navn dommer 2 (D2): SILJET. DAUGSTAD

Navn dommer 3 (D3): YERKO H. DONSO

Navn dommer 4 (D4): TOR E BJERØ

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
544452	45	42	44	43	174	3	<input type="checkbox"/>
468686	26	26	29	21	102		<input type="checkbox"/>
311093	48	46	48	48	190	1	<input type="checkbox"/>
692836	44	42	45	47	178	2	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>

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 



## 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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.

**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, råtnete 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:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse Akershus M. finkl Bryggets kode 692836

Konkurranseklasse 8H 13C Øltype Imp stout / trelagret

Dommer (navn) Yerko H. Jonoso

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)



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

16 (16)

Beskrivelse: Vanilje, kaffe, lakris, m vinøst, Aske karamell, rosiner.

Begrunnelse for trekk:

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

3 (3)

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.)

21 (26)

Beskrivelse: balansert smak, Lakris, Aske, soya, tre

Begrunnelse for trekk:

~~balanse~~ Trekker ned for sødme

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

kraftig, godt karbonert.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Peisøl! Men oppleves fortsatt for søtt  
099 kan hjelpe i få ned f0

Send til NM e har godt av lagring

**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: 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.

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

**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, 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.

**Svovel:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse AK.MEST. FINALE Bryggets kode 6928.36

Konkurranseklasse 2023 Øltype SH

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

JA

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

15 (16)

Beskrivelse:

Markant preg av røstet malt, søy, kaffebeaner, peis, spede mat/saltaktig, noe sødme mørk sjokolade,

Begrunnelse for trekk:

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

3 (3)

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:

Gulthkraftig skum

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

20 (26)

Beskrivelse:

Kraftig maltaroma, spede mat, tørket frukt, syrlighet, salt, alkoholisk, lite sødme, te, askepent

Begrunnelse for trekk:

Noe lite balanse, bitterhet dominerer + syrlighet

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Kraftig munnfølelse, god karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Kraftig og god imp. stout, dog noe syrlighet og noe lite balanse mellom bitterhet og sødme.

**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: 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 vrøtter, 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.

**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, råtnegrønnsaker, 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:** Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommereskjema

Konkurranse Alvins Malmstap Bryggets kode 692836

Konkurranseklasse 8H-13C Øltype Imperial stout - frelagref

Dommer (navn) Toze Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

0/

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

16 (16)

Beskrivelse: Nydelig aroma, sødme, frukt, rosiner, alkohol. Peis og kompleks. Vinøs. Aske. Eik (etter inntak)

Begrunnelse for trekk:

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

3 (3)

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:

0/ men faller raskt

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

28 (26)

Beskrivelse: Nydelig. Veldig kompleks, Masse av alt lang og fin ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

Sødmen dominerer litt. Litt overveldende.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Nydelig

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Fantastisk øl!  
Kan du få gjøret litt mer ned?

**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: 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.

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

**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

Akerhus M 23

Bryggets kode

692836

Konkurranseklasse

8H

Øltype

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

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

14

(16)

Beskrivelse:

riktig, datter, aske  
balansert, sødme

Begrunnelse for trekk:

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

3

(3)

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:

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

22

(26)

Beskrivelse:

Soya, aske, sødme,  
tydelig bitterhet

Begrunnelse for trekk:

Noe mye sødme

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5

(5)

God karbonering, kraftig kropp

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG

8H

(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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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, råtnete 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:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse AK. MEST. FINALE Bryggets kode 311093

Konkurranseklasse 2023 Øltype 10B

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

JA

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

14 (16)

Beskrivelse:

Merkbar maltaroma, tørket frukt, kandissøtne, mørk storpe, lite humle i aroma

Begrunnelse for trekk:

Mulig litt kald

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

3 (3)

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:

høyt, holdbart skum.

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

25 (26)

Beskrivelse:

Fruktig, malt preget type gjærbitst, mørket sukker, rosmer og bær. Noe syrlighet som balanserer sødmen, noe bitris.

Begrunnelse for trekk:

Noe syrlighet

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Rund munnfølelse, godt karbonert

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Komplekst og balansert. god munnfølelse og ettersmak.

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG

46 (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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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.

**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.

**Svovel:** Råtnede egg, tente fyrstikker.

**Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse Akershus M. finale Bryggets kode 311093

Konkurranseklasse 10B Øltype Mørk Belgisk

Dommer (navn) Yerko H. Donoso

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: vingst, karamell, rosiner, kandissukker 16 (16)

Begrunnelse for trekk:

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

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:

fraværende

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

Beskrivelse: fruktig, vingst, rosiner, velbalansert. Varmere de alkohol. 25 (26)

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

godt, karbonert, fyldig kropp 5 (5)

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Meget bra. kunne ha vært mer kompleks  
Send til NM.

**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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 avdampning 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, 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 Alorshus mesterskap Bryggets kode 311 093

Konkurranseklasse 10B Øltype Mørk sterke belgisk ale

Dommer (navn) Tore Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg     BJCP     SHBF     Annen     Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

04

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 16 (16)

Beskrivelse: Ikraftig aroma av malt, fenoler, brennelse, bryd, sødme, alkohol, kvanter

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

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: Litt ovalt slum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 25 (26)

Beskrivelse: Nydelig i balansen, kompleks, masse av alf. kvanter

Begrunnelse for trekk: Ingen ting å trekke... Nesten...

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Deilig!

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Kunne vært gjort litt varmere  
Send denne til NM!

**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: 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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.

**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 Akershus Bryggets kode 311093

Konkurranseklasse 10B Øltype \_\_\_\_\_

Dommer (navn) ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

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

15 (16)

Beskrivelse:

Kaffe, Karamell,

Begrunnelse for trekk:

Lite å trekk

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

3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gyldengul |  Ravfarget |  Kobberfarget |  Mørk kobberfarget  
 Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Ø-sort |  Rosa |  Rød

KLARHET:  Klar |  Lett tåkete |  Middels tåkete |  Kraftig tåkete |  Uklar |  Partikler

SKUM:

Lite lyst skum.

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

24 (26)

Beskrivelse:

Syrthet balanse mot

Balansert.

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Varmende, god ~~smak~~ munnfølelse

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

God øl.

Få oppskrift.

**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: 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 mengdeordene

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
- Dominerende:** Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

### Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacytyl:** 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.
- 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 eddiksyre.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse AK-MEST.FINALE Bryggets kode 468686

Konkurranseklasse 2023 Øltype 1C

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 8 (16)

### Beskrivelse:

Noe sutt, endel diacytyl, Horalt og blomsterte. Noe baktst, noe bitterhet, noe ubalansert i aroma. Fraværende malt. Syrlighet dominerer.

### Begrunnelse for trekk:

syrlighet dominerer

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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:

lett, karbonert skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (26)

### Beskrivelse:

Noe ubalansert smak, metallisk, lite malt, bitterhet i ettersmak.

### Begrunnelse for trekk:

Ubalansert i smak

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 3 (5)

lett, tynn kropp Noe astringens.

### Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Virker som øl fra innledende og finale er fra ulike batcher. Ikke samme opplevelse.

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 26 (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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 grønn saker, 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 Alrenhus Mesterskap Bryggets kode 468686

Konkurranseklasse 1C Øltype Tysk pilsner

Dommer (navn) Tore Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

06

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 6 (16)

Beskrivelse: Syrlig, smør, mangler maltaroma og humleduft.

Begrunnelse for trekk: — 11 —

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

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: Grovt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (26)

Beskrivelse: Ubalansert. Savner pilsnersmaken, hvor det er humlen.

Begrunnelse for trekk: Savner humlesmaken

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 3 (5)

Mye mangler

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Noe har gått galt med denne bølgen. Den andre var bedre.

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 21 (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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.

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

**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 Akershus finale Bryggets kode 468686  
 Konkurransklasse 1C Øltype Tysk Pilsner  
 Dommer (navn) Verkoth. Donoso

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

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

10 (16)

Beskrivelse: ~~noe~~ DMS, tuffi, frutti, savner mer humle aroma, gymbay

### Begrunnelse for trekk:

noe surt, ~~noe~~ kjenner ikke malten

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

3 (3)

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.)

12 (26)

Beskrivelse: noe tuffi frutti, basilikum

### Begrunnelse for trekk:

ubalansert smak, syrlig

### Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Tynn, anstringent, lett kropp

### Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

**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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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.

**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.

**Svovel:** Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse Akershus M 23 Bryggets kode 468686

Konkurranseklasse 1C Øltype \_\_\_\_\_

Dommer (navn) ROAR HANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

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

8

(16)

Beskrivelse: Smør, noe søtt, gymbag

Begrunnelse for trekk:

Syrlighet,

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

3

(3)

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.)

8

(26)

Beskrivelse:

søtt,

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5

(5)

medium kropp, medium karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG

26

(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: Godtakkbar 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 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 ~~K~~ MEST.FINALE Bryggets kode 544452

Konkurranseklasse 2023 Øltype 1C

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

#### Beskrivelse:

Bakst, lys halm, noe humle, gressaktig, noe florale noter, blomsteraktig, noe DMS.

#### Begrunnelse for trekk:

Noe manglende humle aroma ift. sødme

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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:

høyt, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (26)

#### Beskrivelse:

Malt preg, lys bakst, endel bitterhet, spesielt i ettersmak, svak DMS. Floral og blomster, noe sødme.

#### Begrunnelse for trekk:

Noe lite balansert, mer bitterhet hadde gjort seg.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Middels kraftig, endel karbonering.

#### Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Relativt typeriktig, grei balanse mellom bitterhet og sødme.

**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.



## 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 mengdeordene

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
- Dominerende:** Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

### Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende 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.
- 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 Akershus M. finale Bryggets kode 5444 52

Konkurranseklasse 1c Øltype Tysk Pilsner

Dommer (navn) Yerko A. Donoso

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: kjeks, urter, svak sitrus, svak dms diacetyl.

14 (16)

Begrunnelse for trekk: bitte litt mer humle

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

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:

fin skum som holder seg

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

22 (26)

Beskrivelse:

Velbalansert, merkbart bitterhet, fin balansert ettersmak

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

lett kropp, svakt prikkende

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et bra typeriktig øl.  
Veldig

**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: 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

**Astringent:** Snepende 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 eddiksyre.

**Svoel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema *Finale*

Konkurranse Arendhus molohtap Bryggets kode 544452

Konkurranseklasse IC Øltype Tydel pilsner

Dommer (navn) Tore Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

06

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 19 (16)

Beskrivelse: Behagelig aroma av gress og blomster, svart DMS, lett humlearoma, kjæls. Balansert, Balansert

Begrunnelse for trekk:

Lite å treffe for

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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 og tett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 21 (26)

Beskrivelse: Litt tynn, kunne hatt mer humle bitterhet og -aroma.

Begrunnelse for trekk: Litt tynn, men iva for definisjonen kunne hatt mer humle

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Fin

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

En veldig god pilsner!

**NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER**

TOTALPOENG 43 (0)

### 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 mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### 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 eller 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, råtnete 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:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse Akershus 23 Bryggets kode 54452

Konkurranseklasse 1C Øltype \_\_\_\_\_

Dommer (navn) \_\_\_\_\_

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygge  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 14 (16)

Beskrivelse: Kjeks, anelber diacetyl, blomster  
svak DMS, lys malt

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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: Lyst skum som holder

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 23 (26)

Beskrivelse: Bitterhet, humle bitterhet,  
sitrus.

Begrunnelse for trekk:

Kunne vært litt mer humle

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Middels kropp

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

En god pils

**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: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.