

Øldommerinstruks



NORBRYGG

Norbryggs dommerkomité
23.02.2022

Innhold

1. Dommerinstruks på én side.....	3
2. Innledning.....	4
3. Forhold som påvirker dømmingen.....	4
4. Praktiske forberedelse og gjennomføring av dømming.....	5
5. Gjennomføring av en dømming.....	5
5.1. Hva skal noteres i dommerskjemaet.....	5
5.2. Poengsetting.....	5
5.3. Lukt, smak og munnfølelse.....	6
5.4. Nullstill smaks og luktesansen din underveis.....	6
5.5. Førsteintrykket og aroma.....	7
5.6. Farge og klarhet.....	8
5.7. Skum.....	8
5.8. Smak.....	8
5.9. Munnfølelse.....	9
5.10. Drikkbarhet og generell vurdering.....	10
5.11. Etter smakingen – gjøre ferdig dommerskjemaet.....	10
6. Samarbeid mellom dommere under bedømmingen.....	11
6.1. Samordning.....	11
6.2. Diskutere.....	11
6.3. Uenighet.....	11
6.4. Hvordan uenigheter skal avgjøres.....	12
7. To måter å sette poeng på.....	12
8. Vær nøye med å fylle ut dommerskjemaet.....	13
9. Begrepsforklaring.....	13
9.1. Usmaker.....	13
9.2. Norbryggs mengdeord.....	14

1. Dommerinstruks på én side

1. Norbryggs dommerskjema brukes for å gi tilbakemelding til bryggerne på hvordan ølet deres passer innenfor en bestemt konkurranseklasse og øltype.
2. De til enhver tid gjeldende typedefinisjoner finner du på <https://norbrygg.no/definisjon-av-oltyper/>.
3. Øldommerne skal være objektive og godt forberedte. All dømming skal følge den dømmeprosessen som er beskrevet i dommerinstruksen.
4. Øldommere skal ha tilegnet seg kunnskap om øltypen som skal bedømmes.
5. Øldommerne skal unngå forhold som kan påvirke dømmingen, som alkohol og mat/drikke som påvirker smaks- og luktesans.
6. Øl bedømmes alltid i forhold til beskrivelse av øltypen i Norbrygg sine typedefinisjoner, og aldri i forhold til hva slags øl dommeren selv liker å drikke.
7. Alle hjemmebryggere som deltar i våre konkurranser skal forvente at de får tilbake komplett utfylte og leselige dommerskjemaer, der alle bedømmingskriteriene er kommentert. Alle kommentarer skal være objektive, saklige og konstruktive.
8. I konkurranser er det alltid flere dommere som bedømmer et øl. Ved stor uenighet om poengsetting skal denne drøftes før endelig poengsetting. Man må ikke alltid være helt enige, og man skal ikke la seg presse av andre dommere. Hver enkelt øldommer har ansvar for egen poengsetting og begrunnelser.
9. «Nullstill» smaks- og luktesansen din med jevne mellomrom under dømming, for eksempel ved å lukte på håndbaken.
10. All øldømming skal dokumenteres og både resultat, rangering og dommerskjemaet skal være tilgjengelig for hjemmebryggerne.
11. Alle dommerskjemaer skal kontrollregnes og i hver flight skal dommerne bestemme, hvilke øl som skal videre til neste runde i konkurransen. I en finalflight skal ølene rangeres og vinnerølet må bestemmes.
12. Alle øl som har en reell sjanse til å vinne på neste nivå bør sendes videre. Husk at når denne avgjørelsen tas (hvorvidt dette ølet har en reell sjanse) vet man ikke noe om kvaliteten, eller nivået, i andre flighter. Dersom det er flere innledende flighter må dommerne ta hensyn til usikkerhet, for eksempel at dersom kun ett øl sendes videre, kan det hende et øl som ikke blir videresendt faktisk er betydelig bedre enn ølet som ble videresendt fra en annen flight.
13. Ideelt sett bør rundt 25 % av ølene i en flight sendes videre.
14. Til slutt skal det fylles ut et flightskjema som har de viktigste dataene fra flighten, inklusive hvilke øl som ble smakt, hvilke dommere som gav hva i poengsum til dem, og hvilke av disse ølene som går videre til neste runde.

2. Innledning

Norbrygg stiller strenge krav til hvordan du som øldommer opptreer når du dømmer i konkurranser.

Vi har laget rutiner for hvordan du går frem når du skal smake på et øl, for uenighet mellom dommere, samt veiledninger og eksempler på utfylling av dommerskjema.

Tilliten til dømmingen er viktig for Norbrygg. Alle øl i en konkurranse skal likebehandles og konkurrere på like vilkår.

Øldommere skal være objektive, forberedte og følge en strukturert prosess under dømmingen. Det forventes at øldommerne setter seg inn i øltypen som skal dømmes og at øldommerne før dømmingen unngår mat og drikke som kan ødelegge smaks- og luktesans, og også alkohol.

Ølene skal bedømmes ut fra *typedefinisjonen*, ikke ut fra hva øldommerne foretrekker.

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier i dommerskjemaet.

Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Begrunnelse for ikke å gi maksimal poengsum skal dokumenteres.

Aroma og smak skal beskrives og kvantifiseres ved hjelp av Norbryggs mengdeord.

3. Forhold som påvirker dømmingen

Øldommere som merker at de

- blir beruset,
- har nedsatt smaks- eller luktesans, for eksempel etter for mange inntrykk,
- får utydelig håndskrift eller
- lar felter i dommerskjemaet stå tomme

skal gi beskjed om problemer og om nødvendig avbryte dømmingen.

Ting som på ulike måter kan påvirke evnene til å smake og vurdere ølet er:

- sterkt krydret mat,
- drops og halspastiller,
- kaffe,
- alkohol og andre øl,
- røyking,
- sterke kjemiske lukter,
- leppepomade,

Øldommerne skal være objektive og godt forberedte. All dømming skal følge den dømmeprosessen som er beskrevet i dommerinstruksen. Poengtrekk må begrunnes.

Øldommerne skal unngå forhold som kan påvirke dømmingen, som alkohol, mat/drikke og parfyme som påvirker smaks- og luktesans.

- tannpuss,
- middels til sterk parfyme og håndkremer, såpe.

Forkjølelse og andre tilstander påvirker evnen til å smake øl. Ved sterk forkjølelse, og ved en god del andre helsetilstander der du føler deg ute av form, bør man unngå å dømme.

Man skal ikke dømme hvis man er gravid, først og fremst fordi man da skal unngå alkohol.

4. Praktiske forberedelse og gjennomføring av dømming

I god tid før en smaking skal man gå igjennom definisjonene av den aktuelle øltypen, og gjerne smake på eksempeløl for «kalibrering».

Dømmer man sammen med andre er det nyttig å ta en felles repetisjon av definisjonen før dømmingen begynner.

Det bør være en normal innetemperatur i lokalet man dømmer i, og det må være nok lys. Det bør være stille i lokalet, men det viktigste er at det er like forhold gjennom hele bedømmingen.

Øldommere skal ha tilegnet seg kunnskap om øltypen som skal bedømmes.

Lokalene bør ha mest mulig nøytral lukt.

Realitetene setter ofte rammene for valg av glass. Ideelt sett er ekte glass å foretrekke fremfor plastglass.

Dersom man bruker ekte glass, er det viktig at de har vært skikkelig vasket. Glass som har stått lagret i pappkartonger kan få lukt av kartongen, og bør også vaskes før førstegangsbruk.

Under smaking av flere øl samtidig, er det viktig at man merker glassene med hvilket øl det inneholder.

Øl som har samme øltype bør serveres ved samme temperatur, heller litt for kaldt enn for varmt.

Ølet bør ha hvilt seg i forkant av smakingen, slik at bunnfall får roet seg, og at ev. *fizziness* som følger støt elimineres.

I en konkurranse bør samme person skjenke alle ølene i en flight. Ølet helles slik at glassene får omtrent like mye, at det blir like skumforhold, og uten at man får med bunnfall i siste glass.

5. Gjennomføring av en dømming

5.1. Hva skal noteres i dommerskjemaet

Alle brygg skal kommenteres på alle kriterier.

Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Begrunnelse for trekk i poeng skal dokumenteres i dommerskjemaet.

5.2. Poengsetting

Utgangspunktet for alt du dømmer er at ølet som skal dømmes har *50 poeng*, dvs. «full score» på alle kategorier.

Defekter, usmaker, mangler, etc. skal trekkes fra de 50 poengene du startet med.

På samme måte som utgangspunktet ditt totalt sett skal være 50 poeng, skal også utgangspunktet ditt være «full score» på dommerskjemaets ulike deler:

- **Aroma/Bouquet** (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) **12 poeng**
- **Utseende** **3 poeng**
- **Smak** (basissmakene, malt, humle, balanse, ettersmak osv.) **20 poeng**
- **Fysisk følelse i munnen** (kropp, karbonering, munnfølelse) **5 poeng**
- **Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** **10 poeng**

Begrunnelse for trekk under avsnittene aroma og smak, ned fra maksimalt oppnåelig delpoengsum, skriver du i feltet «Begrunnelse for trekk».

NB! Selv om du har, kanskje både gode og mange, forslag til forbedringer må ikke dette nødvendigvis føre til at din poengsetting på pkt. 5 «Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer» må være lav.

Det er lett å tenke seg at hvis du finner noe å trekke på det første punktet, Aroma/Bouquet, så kan ikke ølet oppnå full score på resterende punkter heller. Dette er ikke en korrekt måte å bedømme et øl på!

Utgangspunktet er at et øl har alltid 50 poeng før dømmingen begynner. Eventuelle poengtrekk må alltid begrunnes!

5.3. Lukt, smak og munnfølelse

For alle disse tre sansene (og til en viss grad også ved utseende) er det nyttig å starte med å forsøke å beskrive ølet *objektivt* på skjemaet *før* man tenker så mye over om det er typeriktig eller ikke. Det reduserer risikoen for at du smaker det du vet burde være i ølet ut fra sin type. Først i neste runde kan man så trekke linjene fra disse egenskapene til typedefinisjonene og gi vurderinger om de passer eller ikke og hva det betyr for poengberegningen.

Det er ofte viktig at du kjører flere runder med vurderingen av ølet, spesielt for lukte- og smakssansen, for det er ofte slik at du fanger nye elementer for hver runde. På den andre siden skal man heller ikke dra en smaking av et øl ut i uendelighet. Dersom ølet har defekter eller bomber kraftig på sin øltype, så er det tilstrekkelig å avslutte smakingen når ølets hovedtrekk – inkludert de trekkene som gjør det defekt eller typefeil – er beskrevet.

Én grunn til at iterasjoner er viktig er at etter hvert som ølet får stå i glasset, trer stadig nye aromaer frem, enten fordi disse ble maskert bort av mer fremtredende, men mer flyktige aromaer tidligere i smakingen, eller fordi ølet varmes litt opp. Det første smaks- og aromabildet vil normalt endre seg etter noen minutter. Det er også vanlig at sansene våre venner seg til et inntrykk og det derfor synes å forsvinne helt eller delvis.

5.4. Nullstill smaks og luktesansen din underveis

For å «nullstille» smaks- og luktesansene (og motvirke at de har vennet seg til bestemte smaker eller aromaer) kan du:

- Drikke noe nøytralt. Drikk vann eller spis en tørr, nøytral kjeks.

- Nullstillingsdufter. Du kan også nullstille luktesansen med ditt eget sett med dufter, gjerne noe du alltid har med deg, så som kroppslukten av håndbaken din eller duften av skinnen på lommeboka. Det bør være en stabil duft, som også er nedtonet, men likevel tydelig.

5.5. Førsteintrykket og aroma

Så snart som praktisk mulig skal dommerne fange et førsteinntrykk av aroma. Førsteintrykket er viktig, dels fordi det ofte er sterkere da man stiller med en utilvent nese, og dels fordi det vil inneholde ekstra mye av de mest flyktige aromastoffene. Merk at noe som skiller øl fra de fleste andre drikker er at skummet kan være et effektivt lokk som stenger aromaen inne.

Det aller første du skal bedømme etter å ha skjenket ølet er aroma. Dette kommer først fordi det finnes aromaer som du kun fanger opp helt i starten av en smaking.

- Forsøk å skille aromaen i sine enkelte faktorer. En første oppdeling er å skille dem etter opphav: malttoner, røstede toner, humletoner, gjærpreg, infeksjoner osv. Derneft kan man forsøke å beskrive dem. For humletoner har man for eksempel: sitrus, jordaktige, tropisk frukt, harpiks osv. Man kan gå enda dypere, og snakke om appelsin, sitron, lime osv. Det viktigste er ikke å lage en komplett og imponerende katalog over alt du klarer å lukte i ølet, det er at du, med relativt få ord, klarer å beskrive ølets *hovedkarakteristikk*, sammenlignet med øltypedefinisjonen. Det er derfor helt greit at store deler av beskrivelsen ofte er på et litt overordnet plan.
- Bruk Norbryggs mengdeord for å kvantifisere aromaene du har identifisert:
 - **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.
- Dersom det er mulig, og hensiktsmessig, kan man smake på skummet. Det er ofte mer intens konsentrasjon av aromastoffer i skummet, og ved å slurpe det i seg kan man få et bedre inntrykk. Dette avhenger selvfølgelig av at det faktisk er et skum, samt at man er innforstått med at det ødelegger skummet.
- For å frigjøre mer aroma fra ølet, kan ølet virvles i glasset. Det legges da igjen en tynn hinne av væske oppover langs glassets innside, og den økte overflaten mellom væska og lufta i glasset gjør at mer aromastoffer damper ut av ølet. Merk at dette normalt også vil frigjøre CO₂, så det er mulig å virvle ølet flatere. Virvling vil også ødelegge skum og blonder. Det bør derfor ikke gjøres før man er «ferdig» med å beskrive elementene skum og blonder.

Aromaen er det første som skal bedømmes.

Bruk Norbryggs mengdeord.

Vurder aromaen i flere omganger.

Poengtrekk må begrunnes.

Om ønskelig og nødvendig, gjenta og vurder punktene ovenfor flere ganger. Dog kan det være nyttig å se nærmere på utseende før man tar en ny runde med aroma. Da får nesen hvile litt, og det kan

være lettere å fange opp aroma fra ølet. Dessuten vil ølets aroma ha utviklet seg over tid, og aller mest i starten. Enkelte aromaer, som støv og honning, vil ofte først komme frem når ølet har fått stått en stund.

Et moderat og flyktig *førsteintrykk*, som ikke også preger *andreinntrykket*, bør i litt mindre grad begrunne trekk i poeng dersom det ikke er typerett. Aroma som vedvarer frem til andreinntrykket skal være i tråd med typedefinisjonen.

5.6. Farge og klarhet

Dommerskjemaet har avkrysningsbokser for de mest vanlige fargene. Vi bruker et sett med fargebeskrivelser for ulike intervaller av mørkhet:

- Lys halmgul
- Halmgul
- Gyldengul
- Ravfarget
- Kobberfarget
- Mørk kobberfarget
- Rødbrun/brun
- Mørk rødbrun/ mørkebrun
- Rødsort/brunsort
- Sort
- Rosa
- Rød

Beskriv fargen med egne ord dersom de forhåndsdefinerte fargene på dommerskjemaet ikke passer.

Det bør være en høy terskel for å trekke poeng pga. avvikende farge. En kølsvart Belgisk Wit bør nok trekkes i poeng for fargen.

Vi deler inn klarheten i

- Klar
- Lett tåkete
- Middels tåkete
- Kraftig tåkete
- Uklar
- Partikler

5.7. Skum

Mengden skum i et øl påvirkes hvordan man heller ølet opp i glasset, og det er derfor viktig at man heller riktig. Man må helle likt for alle øl som konkurrerer mot hverandre.

Ønsket skummengde og ønskede egenskaper med skummet er angitt i typedefinisjonene. Med ønsket skummengde menes vanligvis den *maksimale skummengden* like etter man heller ølet opp i glasset.

Skummets holdbarhet er viktig for enkelte øltyper. Skum kan være tett og tykt med tallrike små bobler, eller det kan være luftig og lett med store bobler. Blonder er når rester av skum blir hengende på innsiden av glasset. Øl med mye skum og stor fylde forventes ofte å ha tydelig med blonder.

5.8. Smak

Man har nå kommet til det punktet at det skal drikkes av ølet. Inntrykkene fra dette vil slå ut som *smak* og som *fysisk følelse i munnen*. Med mindre man er godt trent, er det nyttig å forsøke å konsentrere seg om noen få aspekter i hver enkelt slurk.

Under «smak» noterer vi

- *Aromaene* som vi oppfatter når vi drikker ølet: Når vi tar noe i munnen transporteres flyktige aromatiske forbindelser fra munnhulen via svelget til reseptorene i nesehulen (retronasal luktesans).
- *Basissmakene* og balansen mellom disse

Innenfor *basissmak* er det fem aspekter som håndteres:

- **Bitterhet:** Kommer fra humlen eller fra kornet/maltet.
- **Sødme:** Kommer fra kornet/maltet og påvirker også fylde.
- **Syrlighet:** Utover lett syrlighet er dette en indikasjon på infeksjon.
- **Salthet:** Kommer blant annet fra salter, brukt til justering av bryggevann.
- **Umami:** Kommer bl.a. fra aminosyrene *glutamat* og *aspartat*. Matvarer med høy glutamatandel er for eksempel fiske- og soyasaus, (tørket) tomat, roquefort- og parmesanost. Smaken kjennes oftest i mørke øltyper, som f.eks. Imperial stout.

I tillegg skiller vi mellom:

- **Anslag:** Det korte øyeblikket da vi fyller munnen med ølet.
- **Smak:** Perioden da ølet er i munnen. Kan deles i tidlig, middels og sen fase.
- **Ettersmak:** Tiden etter vi har svelget. Kan deles i tidlig, middels og sen fase. Samtidig kan vi karakterisere ettersmaken som kort eller lang.

Smaken beskrives på samme måte som aromaen:

- Prøv å skille smakene etter opphav (malt, humle, gjær, usmaker, osv.)
- Kvantifiser det du smaker ved hjelp av Norbryggs mengdeord
- Beskriv basissmakene: Hvor søt eller bittert er ølet? Også her skal du bruke mengdeordene.
- Beskriv balansen, for eksempel mellom sødme og bitterhet
- Dersom det er forskjell mellom opplevelsen av anslag, smak og ettersmak skal det også beskrives.

5.9. Munnfølelse

Utfordringene ved å skille smak fra aroma blir supplert ved enda en komponent, som først opptrer når vi drikker av ølet: den fysiske følelsen i munnen. Dette er inntrykk som vi fanger opp med hele munnhulen og har med følelsessansen å gjøre. På dommerskjemaet beskrives *kropp*, *karboneringsnivå* og *munnfølelse*.

Det er bare erfaring som setter oss i stand til å gjenkjenne disse følelsene i munnen. Som for de andre sanseinntrykkene bør man konsentrere seg eksplisitt på å forsøke å gjenkjenne én-og-én

Under «smak» beskrives både aromaene som oppfattes når ølet drikkes, basissmakene og balansen mellom disse.

Bruk Norbryggs mengdeord.

Vurder smaken i flere omganger.

Poengtrekk må begrunnes.

inntil de begynner å komme «av seg selv». Det er også smart å øve på å sette beskrivende ord på dem.

Aroma, smak og munnfølelse er litt vrient å holde fra hverandre. En syre kan lukte, den kan stikke i munnen, og den smaker surt. Dermed kan den trigge alle de tre sansene, men på hver sin måte. Man skal da beskrive det under hver sin seksjon, men gjerne knytte det sammen der det er relevant.

5.10. Drikkbarhet og generell vurdering

Feltet for «Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer» er kanskje det vanskeligste å fylle ut.

For det første er det her mer rom for subjektivitet enn på de andre feltene. Likevel er ikke dette feltet ment for en personlig bedømming. Det som skal vurderes er *overordnede trekk* som ikke dekkes av de andre feltene.

- **Typeriktighet:** Dette vurderes allerede for hvert enkelt av de andre punktene, men typedefinisjonene er ofte vide, slik at f.eks. en Imperial stout har et bredt intervall på fylde, smak og aroma. Likevel er det ikke slik at et øl vellykket kan maksimere på fylde og minimere på smak og være typeriktig – selv om hver enkelt parameter isolert sett ligger innenfor typedefinisjonene.
Når man kommer over slike skjevheter, trekkes det på totalvurdering og det kommenteres hvorfor.
- **Sammensetninger:** Ofte sikter bryggeren på et uttrykk, ved å sette sammen ulike humler eller krydder. Som i alle andre smakssammenhenger kan dette være vellykket eller det kan kollidere. Når ølet inneholder smakskombinasjoner som du synes kolliderer, bør det trekkes under totalvurdering i den grad det ikke allerede er trukket for under de andre feltene.
- **Vellykkethet:** Ofte kan det være vanskelig å vurdere hvorfor, men noen øl har fått til en balanse som gjør dem veldig gode, mens andre ikke har det. Allikevel er det viktig at det ikke premieres for trekk som ikke er *typeriktige*, selv om ølet er aldri så godt. Noen kaller dette «drikkbarhet» eller de poengsetter etter om de ville bestilt en flaske av dette ølet på en pub.

Under «Drikkbarhet» vurderes f.eks. typeriktighet og vellykkethet, men det skal ikke være en ren repetisjon av poenggivningen av de andre punktene på dommerskjemaet.

Merk at «Drikkbarhet og generell vurdering» ikke er ment å skulle være en ren repetisjon av beskrivelsen og poenggivningen på de andre punktene, selv om det kanskje er vanskelig å unngå at en dyptgående feil vil kunne slå ut som poengtrekk også her, i tillegg til andre felter. Siden denne delen av skjemaet er såpass åpen, er det desto viktigere å begrunne poengtrekk med kommentarer på dommerskjemaet.

5.11. Etter smakingen – gjøre ferdig dommerskjemaet

Etter smakingen skal du umiddelbart skylle bort ølet. Det kan være nødvendig å skylle munnen for å få bort inntrykk, spesielt dersom ølet var veldig markant eller infisert. I spesielle tilfeller kan det være nødvendig å fjerne glass med svært aromatiske øl fra bordet før man smaker videre.

Et annet viktig moment i det umiddelbare etterarbeidet når du er ferdig med å smake ølet er å sjekke følgende:

- Er poengsummen korrekt?
- Er all tekst leselig?
- Har du husket å få på ditt navn, konkurransen, bryggets kode og konkurranseklassen (øverst på arket)?
- Har du husket å fylle inn alle avkrysningsbokser som skulle krysses av?
- Har du skrevet noe tekst under hvert av de fem poenggivende hovedseksjonene på dommerskjemaet?
- Er alle poengtrekk begrunnet og dokumentert?

Skjekk at dommerskjemaet er fullstendig utfyllt!

Etter dømmingen skal dommerskjemaene skannes eller fotograferes, og man skal regne sammen skjemaene i et flightskjema, som skal vise hvilke øl som går videre til neste runde i konkurransen.

6. Samarbeid mellom dommere under bedømmingen

6.1. Samordning

Når dommerne har smakt på ølet, skal det diskuteres innad i dommergruppa. Dette er delvis for å samordne notatene og sikre at ikke tilbakemeldingene spriker unødig mye. Viktigere er at totalinntrykket er et *pulsespill* der ikke alle dommerne har alle brikkene, og ved denne konfereringen får hver enkelt øldommer ofte et mer fullstendig bilde av ølet.

Den mest hensiktsmessige måten å arbeide på er å starte med at hver øldommer i et dommerpanel arbeider med smaking, vurdering og skjemautfylling *for seg selv*. Første fase av dømmingen av et øl skjer derfor normalt i stillhet. Hensikten er at hver øldommer bør få gjøre seg opp sin egen mening om ølet. Selv subtile meningsytringer som øyerulling, stønning, sukking, smatting er uønsket, da det ofte – ubevisst – gjør at én dommers mening farger av på de andre.

6.2. Diskutere

Først når dommerne i panelet har gjort opp sin mening om ølet etter å ha smakt det, og gjort mesteparten av utfyllingen av dommerskjemaene, bør det åpnes for diskusjon. Det er opp til dommerpanelet selv å sette rammene for diskusjonen. Det er ofte hensiktsmessig å starte med en runde der hver øldommer kort oppsummerer inntrykket sitt og sier de fem delpoengsummene og totalsummen.

Dommerne bedømmer et øl først hver for seg. Deretter diskuteres resultatene.

6.3. Uenighet

Noen ganger kan det være ønskelig å la hvem som starter gå på omgang i dommerpanelet. Andre ganger kan det være lærerikt å la en spesielt erfaren dommer starte og la de andre lytte og lære. Det er nyttig å fullføre en runde med oppsummeringer før man åpner for generell diskusjon.

Dette vil vanligvis avsløre dersom det er uenighet i vurderingen av ølet. Det er svært nyttig å diskutere innad i dommerpanelet dersom man er uenig i vurderingene. Uenighet kan håndteres med en *konfereringsrunde* (se under). Øldømming er en kontinuerlig læringsprosess, så selv der

man er stort sett enige er det nyttig å diskutere ølet. Ofte kan én øldommer fange opp aromaer som en annen ikke har «funnet» ennå. På den måten blir diskusjonen av ølet noe som alle kan lære av.

6.4. Hvordan uenigheter skal avgjøres

Dersom det er en uenighet om vurderingen av et øl, kan man gå frem på følgende måte.

- Uenighet om graden av noe som er på detaljnivå kan ignoreres. Det vil alltid være ulikhet i vurdering, og pluss/minus 10-15 % er helt uproblematisk.
- Ofte vil dommerne etter å ha hørt og diskutert med de andre moderere poengsettingen sin utfra at de i ettertid ser at de kanskje var litt strenge eller litt milde. Dette er ok, men det er opp til hver enkelt øldommer selv og skal ikke komme etter press fra de øvrige dommerne.
- **Konfereringsrunde:**
 - Ved sterk uenighet bør man starte med å bli enige om ølets rent objektive trekk, som f.eks. om det virker å ligge på 15 eller 30 IBU, og så kan man etterpå konferere med typedefinisjonene for å se hvordan dette bør påvirke score.
 - Om man fremdeles er sterkt uenige, kan man vurdere å trekke inn kompetanse utenfra, men det er viktig at man ikke skal ha inn «nye dommere». Slik inntrukket kompetanse kan tolke og utdype typedefinisjonene, identifisere eventuelle usmaker, målsette egenskaper ved ølet osv., men de bør ikke diktere poenger og vurderinger.
 - Om man fremdeles er uenige, så kan man konkludere med at det var stor uenighet rundt dette ølet. Det viktigste er at uenighet og sprik i poenggiving begrunnes og forklares på dommerskjemaet. Det er bedre med begrunnet sprik i poengene enn med en fiktiv enighet som kommer av at alle dommerne har justert seg inn mot et poengsnitt.

Når totalsummene til dommerne ikke spriker med mer enn 5 poeng kan det ignoreres. Dersom det er mellom 6-10 poeng bør man vurdere å ta en konfereringsrunde, og dersom det er over 10 poeng skal man ta en konfereringsrunde. Husk at dette er litt grove grenser og det må ses an i hvert enkelt tilfelle. En dommer som konsekvent ligger over de andre i poengsum er til å leve med selv om det gir sprik, mens to dommere kan komme med uakseptabelt sprik selv om de ender på samme poengsum, dersom den ene har slaktet på aroma og den andre har slaktet på smak.

- *Språk av 5 poeng kan ignoreres*
- *Vurder konfereringsrunde ved 6-10 poeng språk*
- *Ved >10 poeng språk skal en konfereringsrunde gjennomføres*

7. To måter å sette poeng på

Dommernes opplevelse av ølet under smakingen er oftest en flyktig og kortvarig erfaring. Derfor er dommerskjemaet – med både poengsetting og tekstlig beskrivelse – viktig som en varig manifestering av hva dommerne smaker og hvilke karakteristikker ølet har. Det er i praksis den eneste tilbakemeldingen som bryggerne får.

Det finnes to tradisjoner for å komme frem til en poengsum. De er dessverre nokså inkompatible, men begge har sine fordeler og ulemper.

1. Bottom-up. Ved bottom-up-poengsetting fyller du ut skjemaet felter gjennom vurdering av de ulike detaljene, og regner til slutt sammen for å finne totalpoengsum.
2. Top-down. Ved top-down-poengsetting starter du med sluttpoengsummen utfra en totalvurdering etter relativt rask første smaking, deretter fordeler du poengtrekkene ut på de feltene der du mener det er rom for trekk. For eksempel kan du etter en innledende smaking bestemme deg for at dette ølet står til 35 poeng. Da har du 15 trekkpoeng å fordele ut, så som 3 på aroma, 1 på utseende, 6 på smak, 2 på munnfølelse og 3 på totalvurdering – og alle bør da begrunnes. Top-down-metoden krever mye erfaring.

Bottom-up føles som den riktige fremgangsmåten, men kan tidvis gi poengsummer som i etterkant synes altfor høye eller lave. Det kan lett bli for god poengsum når sansene blir slitne, man mister sanseinntrykk eller det begynner å bli vanskelig å sette bevisste ord på inntrykkene. Og det kan lett bli for dårlig poengsum der en defekt går igjen og forårsaker gjentatte trekk på flere seksjoner.

Uansett hvilken metode man velger er det viktig å huske at alle øl starter med 50 poeng og at dommeren bare trekker poeng når det finnes avvik fra typedefinisjonen.

Det anbefales derfor at man forsøker å bruke begge tradisjoner samtidig, og lar den ene være en sjekk på den andre. Man kan ta en top-down vurdering på magesfølelse og anslå en poengsum, og så jobbe bottom-up med hvert felt og sjekke om man summen av feltene kom i nærheten av poengsummen man anslo. Eller man kan jobbe bottom-up først, og så ta en top-down vurdering til slutt som en realitetssjekk.

8. Vær nøye med å fylle ut dommerskjemaet

Dommerskjemaet inneholder en poeng-guide som er en slags «fasit» som på overordnet nivå forklarer hva som forventes av øl på de ulike poengnivåene. Fokuset på denne poengguiden er typeriktighet, som er det primære fokus under dømming av øl i konkurranser.

Den er veiledende, og skal ikke ha diktatorisk makt der det er viktige grunner for å fravike den i enkelte, spesielle tilfeller. Dersom den fravikes, er det naturlig å forklare hvorfor i kommentarene til ølet.

Noen skal lese det du skriver, og håndskrift blir ikke akkurat tydeligere med økende promille. Dessuten skal dommerskjemaene skannes i en prosess der kvalitet reduseres. Skriv derfor tydelig!

Det er akseptabelt å komme med subjektive vurderinger på dommerskjemaet, spesielt når det positive tilbakemeldinger. Men i en konkurransesituasjon skal ikke subjektive synspunkter på ølet telle i poengberegningen dersom det ikke også er grunnfestet i typedefinisjonene. Når man eventuelt kommer med rent subjektive ytringer, kan det være lurt å formulere det på en måte som ikke etterlater tvil om det også har vært utslagsgivende for poengene.

9. Begrepsforklaring

9.1. Usmaker

Acetaldehyd – aroma av grønne epler (gjærprodukt)

Alkohol – allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.

Astringent/skallbeskhet – følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.

Bittert/beskt – kommer fra humle, brungjær eller skallrester.

Diacetyl/smørsmak – smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.

DMS – søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.

Fenolisk – aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.

Fruktig/estere – minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.

Gjærsmak/aroma – enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.

Humleoljer – aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.

Kjøletåke (*chill haze*) – protein-tanninsammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.

Klorofenolisk – kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.

Kokte grønnsaker/kålliknende – aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.

Kornsmak – smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.

Lysskadet – duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel – smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.

Metallisk – forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.

Oksidert – uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!

Salt – grunnsmaken salt minner om bordsalt. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.

Sur/syrlig – skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.

Svovel – råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur.

9.2. Norbryggs mengdeord

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.