



# Dommerskjema



Konkurranse Bjorllik Bryggets kode 45 7823

Konkurranseklasse MØRK NÆGER Underkategori 2E

Dommer (navn) IVUT MAGERTHOLM

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

12 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær

Kraftig maltaroma. Karamell. Hint av rosiner

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Nydelig farge, litt lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

18 /20

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

Velbalansert maltprofil. Fin bitterhet, karamell og smørkaramell i ettersmak. Ville vært den litt søtere

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Litt for lite karbonert i øl typen, varmer litt mye i halsen, litt høy alko%?

Drikkbarhet og generell vurdering

90 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette er en kanarygodt brygget øl!  
I forhold til stil kunne den vært litt søtere

Totalpoeng (50 = max)

45 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2018 Bryggets kode 457823  
Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2E  
Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

12 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

FIN TYPISK KARAMELL, TOFFEE, ROSIN, PLUMME, NOE DIACETIL,

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

FIN FARGE, LITT LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

20 /20

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

KLEDELIG SØT MED MYE AV DET SAMME SOM I AROMA. VELDIG  
FINT BALANSERT. PASSE LAV RØSTIGHET. KANON.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

FIN, MEN LITT LAV KARBONERING FOR MEG

Drikkbarhet og generell vurdering

10 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

EN AV DE BESTE I SJANGEREN JEG HAR SMAKT PÅ EN  
STUND. VIRKER SOM NOE SOM HAR BLITT JOBDET MED.

Totalpoeng (50 = max)

48 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse Bjørlein Bryggets kode 562725  
 Konkurransklasse Mørk lag-er Underkategori 2E  
 Dommer (navn) Knut Maastrøen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Prey av ugjenet vorter, svak maltpreg. Har  
fenoler til gjør?

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

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

Fin skum, klar og fin.

**Smak** (i forhold til øltypen) 7 /20

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

Ubalsert maltpreg. Besk ettersmak.  
Litt søpeaktig? Liten karamell eller- andre  
typeriktige smaker fra malten

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

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

Tynn kropp, OK karbonering. Gir sverpete munnfølelse

**Drikkbarhet og generell vurdering** 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Se på oppskrift, sjekk mesketemp.  
Det er potensielt i denne.

Totalpoeng (50 = max) 22 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2018 Bryggets kode 562725

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2E

Dommer (navn) ANDREAS MIGNUND BERTSEU

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

UGJÆRET VØRTEK, LITE MALT, UREN GJÆRING

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

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

SER FIN UT

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

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

VØRTEK, SMÅBESK OG ASTRINGENT. MANGLER EN DEL AV  
SMAKENE JEG SER ETTEK

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

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

LITE KROPP OG NESTEN FLAT. DUFF

**Drikkbarhet og generell vurdering** 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

TRENGER JOBBING MED GJÆRING OG KARBONERING, OG KANSKJE  
OPPSKRIFT.

**Totalpoeng** (50 = max) 24 /50

## Poengguide

Fremergende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BZORLEIK Bryggets kode 014052

Konkurranseklasse Mørk lag øl Underkategori 2E

Dommer (navn) Knut Magrethson

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Litt lite aroma. Virker oksydet? Noe diacetyl

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

OK skum. Fin mørk kobberfarge

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Sarner mer smak av karamell og søtlige toner  
Mye kaffepeg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Medium kropp. OK karbonert. Fin ettersmak

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Sarner mer smaker fra malten iht typeriktighet  
Se litt på oppskriften, og vurder mesketemp.

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2018 Bryggets kode 014052

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2E

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

GANSKE ANONYM. UBESDEMT MØRK MALT, LITT SÅPE, PLASTEK.  
NOE OKSIDERT?

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

SER FIN UT.

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

KAFFE OG RØSTET MALT, SAUNEK KARAMELL, MØRK FRUKT, ++

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

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

GREIT SKUM, ANELSE LAV KARBONERING, GREI KRUPP

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

TRENGEK NOK LITT JOBBING MED OPPSKRIFT OG FLASKING.  
HELT GREI.

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BYØRLEK Bryggets kode 542404  
 Konkurransklasse Mørk lager Underkategori 2D  
 Dommer (navn) Knut Magarhorn

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Har noe søtlig og kompostaktig preg i aromaen  
Mulig at humlevalget setter en "dår" lukt?

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

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

Nydelig klobberfarge

**Smak** (i forhold til øltypen) 15/20

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

Fir bløt/fyldig maltsmak. Smak av "knekk".

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

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

Nydelig drikkeøl. Ok karbonert.

**Drikkbarhet og generell vurdering** 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ølet er godt drikkes. Men noe i  
aromaen er "off". Mulig det er humlen  
som føleligger?

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

## Poengguide

Fremergende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK 2018 Bryggets kode 542404

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2D

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

SØT, KARAMELL, MATAUFALL OG LITT FJØS.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

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

SEK FIN UT, SKUMMET KUNNE VÆRT BEDRE

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

MJE BEDRE ENN AROMA. GANSKE BRA KARAMELL OG BRØDSMAIC.  
KUNNE VÆRT MEK.

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

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

FJN KROPP, ANELSE LAV KARBONERING, MEN LITE Å TREKKE PÅ

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GODT DRICKBAR, MEN SYND MED AROMA. ET GODT ØL ELLERS.

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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





# Dommerskjema



Konkurranse Bjorleik Bryggets kode 246903

Konkurranseklasse Mørk lag er Underkategori 2D

Dommer (navn) Knut Magerholm

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 7 /12  
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Sværer mer maltarom. Denne er på den svake siden  
Ingen noter

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 /3  
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Klar mørk, god skumfasthet.

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20  
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Fin balanse fra malten. Litt sjokolade, noe karamell  
Fin syde

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 /5  
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Medium kropp. Typeriktig. Ok karbonering.

**Drikkbarhet og generell vurdering** 6 /10  
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Det er en fin drikked som har mye typeriktighet  
Men stilen krever middels til kraftig aroma.  
Ellers bra.

**Totalpoeng** (50 = max) 35 /50

- Poengguide**
- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
  - Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
  - Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
  - Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
  - Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BØRLEIK 2018 Bryggets kode 2460903

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2D

Dommer (navn) ANDREAS M. SUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

VELDIG ANONYM. SVAK MALTPREG

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

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

SER FIN UT. NOE MØRK. GREIT SKUM.

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20

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

KARAMELL, SJOKOLADE. FINT BITTERT STING MOT SLUTTEN.  
MANGLER LITT KOMPLEKSITET.

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

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

FIN KROPP, NOE LAV KARBONERING

**Drikkbarhet og generell vurdering** 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

ET GODT ØL. SAVNER HOVEDSAKLIG AROMA. SJEKK GJÆRING OG  
FLASKING

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

## Poengguide

- Fremergende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
- Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK Bryggets kode 192346

Konkurranseklasse Mørk lagar Underkategori 2C

Dommer (navn) Knut Maggerholm

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

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

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak maltaroma, litt situspreg

7 /12

**Utseende** (i forhold til øltypen)

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

Nydelig korninggul farge. Lett fårete

3 /3

**Smak** (i forhold til øltypen)

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

God og rik maltsmak. Godt balansert. Noe situspreg fra humle kommer gjennom. Fin bitterhet

18 /20

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

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

Medium kropp. Bra karbonering

5 /5

**Drikkbarhet og generell vurdering**

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette er en god brygget øl!  
Men typeriktigheten krever middels til kraftig aroma.

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

41 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BØRLEIK 2018 Bryggets kode 197346

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2C

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

VELDIG ANONYM. LITT GJÆRPREG, MEN SAVNER MALTEU. NOE SITRUS.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

SER FIN UT. LETT TÅRETE. OK SKUM.

Smak (i forhold til øltypen) 19 /20

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

TYPERIKTIG. LITT LITE ROAST? LITE Å TREKKE.

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

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

FIN MEDIUM KROPP OG KARBONERING. LITE Å TREKKE.

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VELDIG DRICKBAR, SAVNER MEST AROMA.

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse B702LEIK Bryggets kode 915436

Konkurranseklasse Mørk lagøn Underkategori 2C

Dommer (navn) KNUV MAGERHOLM

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

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

4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Har mye mandarin/sitrus preg i aromaen

**Utseende** (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Nydelig strågul/sirupsgul farge. Klar og fin god skumfasthet

**Smak** (i forhold til øltypen)

6 /20

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

Voldsom appelsinbitterhet i smaken. Tynn maltpreg

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)

2 /5

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

Tynn kropp. Lav karbonering

**Drikkbarhet og generell vurdering**

4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Utseendet er bra, men det er ikke en typeriktig øl

**Totalpoeng** (50 = max)

19 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BØRLEIK 2019 Bryggets kode 915436  
Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2C  
Dommer (navn) ANDREAS M/SUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 3 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

VELDIG, VELDIG MYE APPELSIN. IKKE TYPERIKTIG. DIACETIL

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

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

SER FIN UT.

**Smak** (i forhold til øltypen) 6 /20

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

BESK, APPELSIN, UBEHAGELIG ETTERSMAK.

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

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

TMM KROPP, UNDERKARBONERT.

**Drikkbarhet og generell vurdering** 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

SER FLOTT UT, MEN RESTEN MÅ JOBBES MED.

**Totalpoeng** (50 = max) 18 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse B FORLEIK Bryggets kode 570493  
 Konkurransklasse Mørk lager Underkategori 2F  
 Dommer (navn) KIVUT MAGERHOLM

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fin svak aroma fra humle. Fordaktig, tykk bærh  
lite til fremoverd e røstpreg, kunne hatt litt mer

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Fin mørkebrun farge. Klar. Holder skum lenge

Smak (i forhold til øltypen) 20 /20

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

Velbalansert maltharakter, uten å tippe mot kaffe  
eller sjokolade. Spot on!

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

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

Lett kropp. Litt lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 10 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette er en kjempegod øl.  
Typeriktig!

Totalpoeng (50 = max) 47 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2018 Bryggets kode 570493

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2F

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BEENTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LITT GJÆRPREG, JORD, SVAKT MALT/HUMLEPREG, SAVNER LITT ROAST, MEN GREI.

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

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

SEK FIN UT.

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

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

GANSKE TYPERIKTIG, MØRK MALT, UTEN Å VÆRE FOR MYE KAFFE ELLER SJOKOLADE.

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

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

FIN KROPP, SAVNER LITT KARBOINERING

**Drikkbarhet og generell vurdering** 10 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

FLØTT ØL. MEST SMÅTWEAIC. BRA JØBBET.

Totalpoeng (50 = max) 47 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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





# Dommerskjema



Konkurranse B702LEIK Bryggets kode 731266

Konkurranseklasse Mørke lager Underkategori 2A

Dommer (navn) KNUT MAGERHOLM

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromar

Middels maltaroma, brødsnorpel. Fin restfighet  
Kunne hatt litt preg av karamell

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

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

Mørk jordfarget.

**Smak** (i forhold til øltypen) 18 /20

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

God balanse i maltpreget. Karakterer av brød/toast,  
svak karamell. Ingen preg av DMS eller diacetyl

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

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

Medium kropp. Litt lunt karbonert

**Drikkbarhet og generell vurdering** 9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette er en godt brygget øl!  
Typeriktig.

Totalpoeng (50 = max) 43 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2019 Bryggets kode 731266

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2A

Dommer (navn) ANDREAS M. SUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

BRØDSKORPE OG MØRK MALT, KUNNE VÆRT NOE MER, MEN  
TYPERIKTIG.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

SER FIN UT. I DEN MØRKE ELDEN AV SKALÆN. FINT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 19 /20

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

TYPERIKTIG OG FIN. FOR MEG ER DET SMÅ JUSTERINGER AV  
MALT KANSE.

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

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

FIN KROPP, MEN LITT LAV KARBONERING.

Drikkbarhet og generell vurdering 9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

VELDIG BRA, OG STORT SETT SMÅ JUSTERINGER SOM KAN  
GJØRES.

Totalpoeng (50 = max) 45 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK Bryggets kode 095112

Konkurranseklasse Mørk lag øl Underkategori 2A

Dommer (navn) Knut Magerholm

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer  
Lite aroma. Noe vassighet

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)  
Nydelig kobberbrun farge. Flott skum

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk  
Høy bitterhet maskerer maltpreget og gir beskhet  
Maltpreget kommer ikke godt nok frem

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

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse  
Medium kropp. Litt lav karbonering. Lang bitter ettersmak

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer  
Se på oppskriften. Humlebitterheten er så høy  
at typeriktighet ikke oppnås

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

**Poengguide**

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BØRCEIK 2018 Bryggets kode 095112  
 Konkurransklasse MØRK LAGER Underkategori 2A  
 Dommer (navn) ANDREAS MYSUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

NOKSÅ ANONYM, NOE APPELSN OG DIACETYL. MANGLER MALT.

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

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

SEK FLITT UT.

**Smak** (i forhold til øltypen) 9 /20

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

GÅNSKE BITTER, NOE SOM HINDREK BALANSEN. LANG BITTERSMÅK AV HUMLE. SAVNER MALT.

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

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

LITT TYNN, TRENGER MEK KARBONERING

**Drikkbarhet og generell vurdering** 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

BITTERHETEN ØDELEGGES FOR DRIBKBARHETEN.

**Totalpoeng** (50 = max) 26 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse B7ORLEIM Bryggets kode 399984  
Konkurranseklasse Mørk lag er Underkategori 7B  
Dommer (navn) KNUT MAGERHOLM

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Bra karakter fra humle. Litt grapefrukt. Sårer mer preg fra malten

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

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

Ravlag og lett takete. God skumfasthet

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Humlesmak og bitterhet er godt balansert. Sårer mer fra maltbasen

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

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

lett kropp. Ok karbonering. Bra munnfølelse som er akkurat passe lang

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt øl! Det er typeriktig. Trekker litt for svak maltaroma og maltsmak iht typen

Totalpoeng (50 = max) 40 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJORLEIK 2018 Bryggets kode 399984

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 2B

Dommer (navn) ANDREAS MISUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LITT SØTLIG MALT, LITT SITRUS/GRAPEFRUKT, NOE ANONYM MALT.

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

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

SEIR FLOTT JT. RAUFARGETT, LETS TAKETE.

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20

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

SÅVNER MALTKOMPLEKSITET, MER SITRUS ENN FORVENTET, MEN FRISK OG F.M.

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

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

GRE; KROPP OG KARBONERING

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MEST MALTEN SOM MANGLER, MEN ET FLOTT, LETTDRICKELIG, "MODERNE" WIENER.

Totalpoeng (50 = max) 39 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BØRLEIK Bryggets kode 106952

Konkurranseklasse Mørk lag øl Underkategori 9D

Dommer (navn) Knut Magerholm

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken: R Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Har noe preg av diacetyl, svak aroma av melasse.  
Sammes mer aroma fra malt, som f.eks karamell.

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

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

Fin mørkebrun farge. Skumet forsvart fort

**Smak** (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Noe svak søtlig maltsmak, noe karamell og braunt sukker  
Bra balanse mellom bitterhet og sødme

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

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

Medium kropp. Svært lav karbonering

**Drikkbarhet og generell vurdering** 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dette er ikke så verst, men mangler noe  
på aroma iht type-riktighet.  
På smak kan også potensialet utnyttes.  
Kanskje den kommer seg med lagring?

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

## Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
- Problematiske (<20) Problematiske, defekte. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BJØRLEIK 2018 Bryggets kode 106952

Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 9D

Dommer (navn) ANDREAS M. SUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

DIACETYL, NOE MØRK, NOE KANDISSUKKER. SAVNER MALT.

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

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

SER GREI UT, MEN SKUMMET DØDE FORT.

**Smak** (i forhold til øltypen) 14 /20

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

KARAMELL, TOFFEE. GREI; HUMLEBALANSE, SAVNER MALT KOMPLEKS, TET.

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

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

OK KROPP, SVAK + KARBONERING. TREKKER SPESIELT FOR DET.

**Drikkbarhet og generell vurdering** 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GODT DRICKBAR. FIN BALANSE. MED LITT JOBBING HAR DENNE POTENSIALE.

**Totalpoeng** (50 = max) 33 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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





# Dommerskjema



Konkurranse BØMMEIK Bryggets kode 485141  
 Konkurransklasse Mørk lagar Underkategori 9D  
 Dommer (navn) UNN MAGERHOLM

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Smak vistet preg. Karamell og brunsukker-toner.  
Nose alkohol kommer frem

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

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

Fin jordbrun farge. Skumet dør fort

**Smak** (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Kraftig søtlig maltsmak. Toner av karamell  
og brunt sukker.

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

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

Kraftig kropp. Nesten fullverdig karbonering

**Drikkbarhet og generell vurdering** 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt potensiale. Må ha mer karbonering iht  
typemøtighet. Savner noe mer kompleksitet  
fra malten

Totalpoeng (50 = max) 37 /50

**Poengguide**

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



# Dommerskjema



Konkurranse BØRJEIK 2018 Bryggets kode 485141  
Konkurranseklasse MØRK LAGER Underkategori 90  
Dommer (navn) ANDREAS M. SUND BERNTSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Cicerone  Annen  Ikke eksaminert

Studium av flasken:  Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

MØRK SJOKOLADE, ALKOHOL, KARAMELL. KUNNE VÆRT MER. VOE ROSINER  
/ PLUMME.

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

GRE; FARGE. VELDIG LITE SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

RØSTET MALT, KARAMELL, LITT HUMLE, MØRK FRUKT. SMAKSMESSIG  
LITT SUKKERDOMINERT FRAMFOR MALTEN.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

NOKSÅ FYLDIG OG LAV KARBONERINGS. OPPLEVER DEN MER SOM EN  
QUAD/IMP. ENE FLASKA VAR NESTEN FLAT.

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

MANGLER DRICKBARHET PGA KARBONERINGS. GOD VANSETT.

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

## Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves  
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.  
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

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