

# Flightskjema

Konkurranse: Sommerfest 2022

Klasse, runde: 7A og 7C (Weisen og Wit), Finale

Dato: 08.06.2022

Sted: Bergen

Deltaker	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/Rangering
311759	43	40	43	41	167	2. plass
955374	41	39	40	40	160	3. plass
521789	41	46	47	45	179	1. plass
293686	7	10	17	18	52	

Dommer 1: Morten Wences

Dommer 2: ROLV BERGESEN

Dommer 3: KJELL MAGNE HJELLE

Dommer 4: KJETIL V. HEITMANN



## 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 mengeordene

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylulfid, søttlig, 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2022 Bryggets kode 31759

Konkurransekasse 7 Øltype 7C

Dommer (navn) Martin Winkes

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) 9 (12)

Kraftig appelsin. Mørkbe hornandur og pepper.

Avvik: Nær svakt maltprøg.

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gyldeengul |  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 skum. litt perlerende

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 18 (20)

Kraftig appelsin og hornandur. God maltsodme som er godt balansert mot bittershet fra humle/sitrushall. Lang god ettersmak hvor fenoler trer frem

Avvik: Litt litt først i avslutningen

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

Lett/medicin kropp med i medium karbonering. Mye fin munntakelse.

Drikkeligheit og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

Et velodig godt og fristet øl. Saue litt mer syrlighet enn umaltet huet.

**TOTALPOENG** **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.
Problematisk	(<20)	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 mengeordene

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMØRKØRFT 22 Bryggets kode 311759

Konkurransekasse 7 Øltype 7c

Dommer (navn) ROLV BERGESSÅR

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) APPÉLSIN, LITT KRYDTER, LETT LYS MÅLT PRØG (12)

Avvik:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  GylENGUL |  Ravfarget |  Kobberfarget |  Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød

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

SKUM:

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) HOVEDSAKELIG APPÉLSIN LITT NY SØMME (17) (20)

Avvik:

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

LITT LAV KARBONERING  
LETT I KROPP

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

BØL VØK VÆRØ TØRRØ OG HØYØRØ  
KARBONERT  
MØN GODT ØL

TOTALPOENG 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.
Problematisk	(<20)	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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nelli.

**Ester:** 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 bølgpapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommer fest

Bryggets kode 311759

Konkurransekasse 7

Øltype

7C Belgisk Wit

Dommer (navn) Kjell Magne Hjelle

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

(Maks poeng)

OK

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

10 (12)

Kraftig krydder aroma fra gjør. Sitrus.  
Svak nelli k fenol

Avvik:

Mangler litt maltpreg i aroma

3

(3)

Utseende (krys 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM:

Litt kultskum

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

17

(20)

Fistl smak med tydelig appelsin.  
Merker ikke så mykje til korander.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4

(5)

Lett lerakt. Gjør et karbonert.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

9

(10)

Godt drikkbart øl. Heilt etter tydedet-  
nisjon.

TOTALPOENG

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.
Problematisk	(<20)	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:** Kjerner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

**Ester:** 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Svovel:** Råtne egg, tente fyrtikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2022 Bryggets kode 311759  
 Konkurranseklasses 7 Øltype 7C Belgisch Wit  
 Dommer (navn) KJETIL V. HEITMANN

Dommerkvalifikasjon (krys av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)  
Dominerende, korinaderfr., tydelig citrus - appelsin Fruktsterke, svak lys milt si vilt merkbart 9 (12)

Avvik: lett like multistorm

Utseende (krys 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM:

gritt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) søt fruktsterke, mye korinaderfr., bær estere tydelig 16 (20)

lett bittet i ettersmak  
bra balansert  
lett snippet  
kunne vært lett criptet og  
lett tærte

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

middeleg høpp  
middeleg høybølging  
god munnfølelse

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

Mye god drikkebar lit

TOTALPOENG 71 (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)	Mangfull 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 og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

### Bruk mengeordene

**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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest mangler avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

**Ester:** 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.

**Lyskskadet:** 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2022 Bryggets kode 955374

Konkurransekasse 7 Øltype 7C

Dommer (navn) Morten Wences

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Høy fyllingsgrad. Oh.

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (12)

Merkbart linselikhet preg med typeriktige favor. I slutt preg av lyst brød

Avvik:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylldengul |  Ravfarget |  Kobberfarget |  Mørk kobberfarget  
 Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød

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

SKUM: Fyldig hvitt skum.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 16 (20)

En balanse mellom sodne og bittersure fra tilsetnings- og humle. Tørr fin ettersmak her fenoler fra gjær hummer frem.

Avvik: Noe slakt preg av tilsetninger.

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

Left kropp og god munnfølelse. Om karbonat.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

Et lett drikkeleg til slutt. Noe subtillt for stilen, uten at det trøkner ned. Sauer litt mer karbonat.

TOTALPOENG 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.
Problematisk	(<20)	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 mengeordene

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest mangler avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

**Lyskadel:** 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERTREFF 22 Bryggets kode 955374

Konkurransekasse 7 Øltype 7C

Dommer (navn) ROLV BØRGESEN

Dommerkvalifikasjon (krys 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) 9 (12)

SVAK APPELSIN, VELDØG SYAK  
KRYDDEPRØG

Avvik: SVAKT KRYDDEPRØG

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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.) 15 (20)

APPELSINPÅRG + TØRN

Avvik: SVAK KORIANDERFRØ

SVAK BITTERHET

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

LÉTT KROPP, HØY KARBONERING  
GOO MUNNFØLELSE

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)

FINT DRIKKBAR, MEN MANGLER LITT  
KOMPLEKSITET OG PRØG AV  
INGREDIENSENE

TOTALPOENG 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.
Problematisk	(<20)	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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrøter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

**Lyskakadet:** 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Svovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2023 Bryggets kode 955374

Konkurransekasse 7 Øltype 7C Belgisk Wit

Dommer (navn) Kjell Magne Hjelle

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 (12)

Kraftig aroma av belgisk gjær og citrus  
Sitat brød.

Avvik:

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

3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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:

noko krittskum

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

16 (20)

Noko bitterhet frø humle eller appelsin -  
skall. Tydelig sødme

Avvik:

Litt vassen.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Medium kroat, perlende karbonering

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

Ok og godt drikkbart øl.

Vel ikke alkoholprosanden her, men ville  
muligens blitt enda bedre med litt høyare  
Prosent

TOTALPOENG

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.
Problematisk	(<20)	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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

**Ester:** 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.

**Lyssskadet:** 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleieier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**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 Sommerfest 2022 Bryggets kode 955379

Konkurranseklasses 7 Øltype 7C Belgisk Wit

Dommer (navn) KJETIL V. HEITMANN

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Full flasker

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (12)

Tydelig sitrusfrukt og banan, sötlig.  
Tydelig korinaderfrukt, sunde fenoler.

Avvik: Kunne haft enda me annen.

Utseende (krys 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:

Bra skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 15 (20)

lett fruktighet med litt lys malt  
lite syre av helsefanger  
ok balanse, litt sunde smaker.  
lett hot ettersmak

Avvik:

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

slank kropp  
ok karbonering  
lett munnpolpe

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

Mye bra drikbarhet

TOTALPOENG 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.
Problematisk	(<20)	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 mengeordene

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylulfid, sotlig, mais, kål. Oftest mangler avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

**Lyskskadet:** 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommurfest 2022 Bryggets kode 521789

Konkurransekasse 7 Øltype 7A

Dommer (navn) Morten Venes

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Boks.

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 10 (12)

Kraftig prøg av fruktleske og fenoler. Banen og lyngdor. Ingen humle. Svak slinkje. Svak maltaroma.

Avvik:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylldengul |  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: Helt sterk skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 16 (20)

Sodme fra malt og fruktaktige estere. Nøc svakt smakshidning av malt/tøtt.

Avvik: Samer noe bikkeshet i begrense mot sôdren. Litt prøg av fusel.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)

Medium kropp. Myk/krummet munnfølelse. Nøc laft karbonert.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

En fin øl som trenger noe balanse før i veie opp spullen. Litt høyet IBU?

**TOTALPOENG** 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.
Problematisk	(<20)	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 mengeordene

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest mangler avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

**Lyskadel:** 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 bølgapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERTREFF 22 Bryggets kode 521789

Konkurransekasse 7 Øltype 7A

Dommer (navn) ROLV BERGÅSEN

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) 11 (12)

TYDELIG BANAN OG BROADBÄST  
LITT MELLIK

Avvik:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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.) 18 (20)

TYDELIG ESTØRØ OG FENOLER

Avvik: AVTRYKNING TIL ASTRINGENS  
I ETTERSMAK

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

MØDUM KUOPP, NØY KARBONERING  
GOD MUNNFØLELSÉ

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

VELDIG DRINKBAR

9 (10)

TOTALPOENG 46 (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 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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

**Ester:** 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 mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Svovel:** Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2022 Bryggets kode 521789

Konkurranseklasser 7 Øltype 7A

Dommer (navn) Kjell Magne Hjelle

Dommerkvalifikasjon (krys av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

(Maks poeng)

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

Boks ok

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

11 (12)

Kraftig aroma av banan. tydelig krydder nellik. Noko lys malt. Fruktig

Avvik:

Utseende (krys 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM: Godt skum

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

18 (20)

Merk barsmak av rygd brød. Kraftig banan altig smak. Nellik.

Avvik:

Stark astiingens nær demp. øter.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Godt kropp. Døjt karbone, Perlene munnfølelse.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

10 (10)

Meget godt brygga hvetegl. Med tydige referanser til tydefedetihisjon.

TOTALPOENG 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)	Mangfull 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 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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

**Ester:** 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.

**Lysskadel:** 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 bølgpapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Svovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2022 Bryggets kode 5217 89  
 Konkurransekasse 7 Øltype 7A Hefeweizen  
 Dommer (navn) Kjetil V. HETTMANN  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert  
 Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

Bøks Øk

Aroma / Bouquet <sup>(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)</sup> Kraftig Bananester sukk bedskarpe 11 (12)  
Mekkar rettlik, mekkar gjær.

Avvik:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) Brun skum, god holdbarhet 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.) 17 (20)  
Socialefall sukk av brenn og fuktesterke  
Tydelige fender god balanse og ettersmaken.  
Sukk astigens : etterstucken

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)  
Kraftig karboen +  
Middels - pluss knapp  
God munnfølelse

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 1 (10)

Fremragende Hefeweizen

**TOTALPOENG** **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.
Problematisk	(<20)	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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest mangler avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommertest

Bryggets kode

293686

Konkurransekasse

7

Øltype

7A

Dommer (navn)

Morten Wences

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Bals

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

1 (12)

Avvik: Oksidert.

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

3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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:

Hvitt holdbart skum

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

1 (20)

Avvik: Oksidert.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

2 (5)

Tynn kumpp. urettig karbonat

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

0 (10)

Kontroll på økoren prinsippet under tappig / flushing.

Ølet er dessverre ødelagt.

TOTALPOENG

7 (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 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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylulfid, sotlig, mais, kål. Oftest mangler avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 bølgapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERTREFF 22 Bryggets kode 293686

Konkurransekasse 7 Øltype 7A

Dommer (navn) Rolv BERGSEN

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) 1 (12)

Avvik: INGEIR AROMA → INNENFOR STILEN  
OKSIDERT HUMLE

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  GylENGUL |  Ravfarget |  Kobberfarget |  Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød

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

SKUM:

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 1 (20)

Avvik: ANTYONING TIL DMS

HØY ISITTEHBT

NESTEN INGEN SMAKER INNENFOR STILEN

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 1 (10)

FYLLET IKKE KRITEIRISKE TIL STILEN

KAN ØSTE VERD FEIL BL?

TOTALPOENG 10 (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 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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrøter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

**Ester:** 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 bølgpapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

**Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

**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 Sommerfest 2022 Bryggets kode 293686

Konkurransekasse 7 Øltype 7a

Dommer (navn) Kjell Magne Ljelle

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Bohus - ok 4 (12)

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

Dominerer je amerikansk humlearme.

Avvik: Aroma av fruktesterne og doholer blir få værante.

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  Ravfarget |  Kobberfarget |  Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød

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

SKUM: NoLo Slum 3 (3)

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

Mye humlesmak, tydelig løsemiddel, oksidert

Avvik: Igjen dominerer humlen i smak. Humle skal være frøsvartende.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Medi um krobb. Ok Karbonert 5 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Bør ha i hje tryggaren tret på osjl. 2 (10)

TOTALPOENG 17 (50)

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

**Alle brygg skal 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 gjærprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nelli.
- 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Swovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommerfest 2022 Bryggets kode 293686

Konkurransekasse 7 Øltype 7A

Dommer (navn) KJETIL V. HEITMANN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Bokhø DK.

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 3 (12)

Tydelig aroma av sitron-humle

Avvik:

Antydning til okydet humle ikke typisk, luktet NEIPA

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gyldengul |  Ravfarget |  Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun |  Mørk rødbrun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød

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

SKUM:

Bæ skum, god holdbarhet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 4 (20)

Kraftig humle-amerikansk.

Senkt retningens, Alt for bitter ift skille.

Okydet

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

de munnfølelse  
ok karbonering  
Middels bøpp

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

Hybrid mellom hvetegl og NEIPA  
Harmonerer dårlig

**TOTALPOENG** 18 (50)

### Poengguide

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