Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Konkurranse: Øleølkonkurransen 2024

Dato: 28/10-24

Sted: Trondheim

Klasse, ev. runde og flightnr.: Øleøl uten tilsetning, innledende, flight 2A

Navn juryleder: Jan Erik Garshol

Navn dommer 1 (D1): Magnus Bestvold

Navn dommer 2 (D2): Stig Morsund

Navn dommer 3 (D3):

Navn dommer 4 (D4):

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
069618	38	39			77	2	☒
089061	36	36			72	4	☐
505936	39	42			81	1	☒
798306	32	35			62	5	☐
850693	35	37			72	4	☐
368368	24	33			57	8	☐
711335	32	32			64	7	☐
048543	31	34			65	6	☐
722002	39	37			76	3	☒
094346	36	36			72	4	☐

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfylt og at poengene er sammenregnet korrekt. Poengene er overført til flightskjemaet, og jeg har kontrollregnet summeringen og oppgitt rangering og videresending av deltagerølene i flightskjemaet.

Signatur juryleder

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Fuleøl 124 **Bryggets kode** 069618

Konkurranseklasse Fuleøl v/tils **Øltype** 12C

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: Ok.

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 12 **(15)**

Beskrivelse: Merkbar vingummi, tydelig nellik. Svake noter av kornhams, sitrus, einer. Svake toffee-toner

Begrunnelse for trekk: Noe kraftig vingummi preg for typedefinisjonen.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: lyst, tett, hold bart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 **(25)**

Beskrivelse: merkbar maltsødme med noter av korn Tydelig einerdåg

Begrunnelse for trekk: litt for syrlig, blir litt ubalansert. fremstår litt enkel

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Noe astringent, stikkende

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

En god øl, men einerdågen blir kanskje litt for fremtredende og overdøver resten litt.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 38 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 069618

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 12C

Dommer *(navn)* Stig Mørsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: ok,

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Tydelig fruktig, marsipan, fravær av humle, ~~ett~~ merkbar pærearoma, ingen røykkarbon

Begrunnelse for trekk: Noe tydelig marsipanaroma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 (25)

Beskrivelse: Merkbar maltsødme, ingen einer, merkbar smak av fruktestere, ingen røyk, fravær av einer.

Begrunnelse for trekk: Ikke merkbart karamell, noe høy på fruktestere

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Noe høy karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Et velsmakende øl, kunne ha hatt noe mer karamell, litt lavere karbonering

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 39 (50)

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 08 9061

Konkurranseklasse Juleøl u/tils **Øltype** 12 B

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ☒ Lav | ○ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: Ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 11 **(15)**

Beskrivelse: Tydelig karamellisert aroma, knekk, kandis. Svak floral humle
Søtlig lukt, litt fjæsaktig? sviske/rosin

Begrunnelse for trekk:
Det er en noe spesiell, flyktig aroma jeg ikke får helt taket på. Savner mer humle

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: lite skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 **(25)**

Beskrivelse:
~~Tydelig~~ kraftig syrlig, fra einerlåg?
Tydelig karamellisering
Tydelig bitterhet fra humle
Noter av tørket traktkantarell (tydelig)

Begrunnelse for trekk:
Fremstår litt ubalansert, savner maltsødme for å balansere bitterhet og syre

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ☒ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: stikkende, varmende alkoholisk astringent

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Ølet er godt, men noe bittert.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 36 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 089061

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 12 B

Dommer *(navn)* Stig Morsund **Dato** 28/10 -24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: OK, innen ring

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
Tydelig maltaroma, Syrlig, Sitrus appelsin marmelade, svakt humle preg, svakt innslag av eiken.

Begrunnelse for trekk:
Noe fremmedelement i aroma, kan virke noe brent. Flyktig aroma.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ☒ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ☒ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum som lesser seg

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 **(25)**

Beskrivelse:
Kraftig maltsødme, karamellisert, med bra humlesmak, tørrhetfrukt, fruktighet av Sitrus.

Begrunnelse for trekk:
Noe alkoholisk i smak, tydelig bitterhet.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: ~~Bitter~~ bitterhet, lang ettersmak

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Et godt øl, noe brent i aroma, bitterhet fra karamellisering.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 36 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 505936

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsl. **Øltype** 9B

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: kraftig fenolisk, nellik, koriander, pepper. svak brødaktig maltaroma
Merkbar fruktester, tutti-frutti,

Begrunnelse for trekk:
Savner litt mer fruktester for balansen.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: kraftig, holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 (25)

Beskrivelse:
Tydelig alkoholisk
svak maltsødme
Merkbar tutti-frutti
Tydelig fenolisk med noter av pepper og koriander fra
svak humlearoma og bitterhet.

Begrunnelse for trekk:
Emmen ettersmak, tydelig "gjærete", alkoholisk, ~~bitt~~

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Merkbart varmende alkoholisk stikkende syrlig

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Et godt øl, kunne vært litt mer balansert.
Blir litt kraftig alkoholisk

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 39 (50)

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 505936

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 9B

Dommer *(navn)* Stig Mørsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: OK, høy skumming

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 12 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: Merkbar maltaroma. Tydelige fruktestere tyggegummi, aprikos, nellik, marsipan.

Begrunnelse for trekk: Noe alkoholisk aroma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: Kraftig skum som blir liggende

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 **(25)**

Beskrivelse: Tydelig maltsmak, marsipan, merkbar humlesmak

Begrunnelse for trekk: Noe tydelig maltsmak

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Svak bitterhet, svakt tørr avslutning.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Et velgmakende øl litt høyere innslag av alkohol i ettersmak, noe fremtredende maltsmak ift. typeriktighet.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 42 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 798306

Konkurranseklasse Juleøl v/tilsetninger **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 8 **(15)**

Beskrivelse: Tydelig støvete aroma i anslag
Tydelig vinøs m/ tørket aprikos, svisker

Begrunnelse for trekk:
Merkbart fusel-alkohol, savner malttaroma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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: Tett, beige, holdbart.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 **(25)**

Beskrivelse: Kraftig lakris, blir nesten litt dominerende
Søt maltsødme og syre er merkbart
Vinøs, rosin/svisker
kraftig varmende alkohol

Begrunnelse for trekk:
Lakris blir for dominerende

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Varmende, astringent (svakt)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Et godt øl, men virker litt oksidert og blir litt for slikkende. Lakrisen dominerer smaksbildet

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 32 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 798306

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 10B

Dommer *(navn)* Stig Mørsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 9 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
Tydelig maltaroma, marsipan, vinøs innslag av tørkede frukter, Sherrytårer, Fenolisk, nellik, aprikos.

Begrunnelse for trekk:
Virker noe oksidert.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Kraftig skum som blir liggende

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 (25)

Beskrivelse:
Tydelig maltsmake, innslag av marsipan, kandissukker. Kraftig restsødme, tydelig vinøs, tørkede frukter, varmende alkohol, mer bra humlebitterhet

Begrunnelse for trekk:
Noe snerpende, astingent i smaken, lakris

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Noe astingent, snerpende, varmende alkohol

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Ok øl, virker noe oksidert og noe astingent.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 35 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 850693

Konkurranseklasse Juleøl V/tilt **Øltype** 8D

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 9 **(15)** (Maks poeng)

Beskrivelse: Tydelig aroma av fruktestere, rosin, demerera sukker
Tydelig røstet malt aroma, noter av lakris
Svake noter av gummi / bildekk

Begrunnelse for trekk:
Merkbart alkoholisk, svakt stikkende gummi

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☒ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: lett, lite holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 19 **(25)**

Beskrivelse:
kraftig maltsyre, aske, kaffe, lakris
Tydelig maltsødme, kaffe, sjokolade
Søtlig ettersmak med kaffe og mørk sjokolade
svak humle smak - og bitterhet

Begrunnelse for trekk:
Noe høy syre, smaken blir litt alkoholisk.
Litt for tørr.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 2 **(5)**

KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ☒ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Stikkende, overkarbonert. Litt vandig

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Smaken er god, men overkarbonering og noe lett kropp gjør det ubalansert og skyggar over smaken.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 35 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 850693

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 8D

Dommer *(navn)* Stig Mossund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ☒ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: OK, ingen ring

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: Svak fruktester. Sjokolade, karamell. Tydelig aroma av mørk malt, svak nivå av fruktestere, innslag av tørket frukt.

Begrunnelse for trekk: Noe aroma avlaktese som fremstår fremmed

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☒ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum som legger seg raskt

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 **(25)**

Beskrivelse: Tydelig maltsmak, tørr, svak maltsødme, humle svak, karakter av hjelks.

Begrunnelse for trekk: lite maltsødme, tørr, syrlig

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Tørr, lang ettersmak litt 'like balansert'.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

OK øl virker noe tørr i smaken. Kunne vært noe mer balansert med sødme

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 37 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 368368

Konkurranseklasse Juleøl v/tilsv. **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
⊗ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ⊗ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ⊗ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: ok.

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: Søtlig karamellaroma, lett vinøs med noter av tørket frukt
Tydelig smørsyre

Begrunnelse for trekk:
Syrlig fjeslukt. Infisert.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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: Fravarende/lettoppløselig

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (25)

Beskrivelse:
Tydelig krydret, nellik
Merkbar maltsødme med noter av tørket frukt, sjokolade, kaffe
Tydelig bitter.
Kraftig syre

Begrunnelse for trekk:
Syrlig, maltsødmen overskygges av syre og bitterhet

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 2 (5)
KROPP: ⊗ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ⊗ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Tynn kropp, stikkende og astringent

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Infisert?
Det virker ellers som et øl som kanskje har hatt noe høy bitterhet

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 24 (50)

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 368368

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* Stig Morsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: OK, ingen ring.

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: Tydelig maltaroma, vinøs, tørket frukt.

Begrunnelse for trekk: litt svak maltaroma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ☒ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum, legger seg fort.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 **(25)**

Beskrivelse: Sød, vinøs maltsmak, sherry toner, varmende av alkohol, kraftig maltsmak, merkbar humlebitterhet

Begrunnelse for trekk: Noe høy bitterhet fra humle, syrlig, stikkende karbonering

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: bitterhet fra humle, lang ettersmak

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Godtakbar, men noe høy bitterhet, høy karbonering

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 33 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 711335

Konkurranseklasse Juleøl u/ tilsl. **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: Ok, noe gjær i kork

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 10 **(15)**

Beskrivelse: Tydelig maltaroma med sjokolade, laktose, kaffe. Svakt vinøs med noter av tørket frukt.

Begrunnelse for trekk: Savner maltaroma, ~~tyde~~ merkbar til tydelig humlearoma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**

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: Beige, tykt, holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 **(25)**

Beskrivelse:
Tydelig vinøs med smak av tørket frukt
Tydelig syre,
Tydelig rostet malt med kaffe i ettersmak

Begrunnelse for trekk:
Tydelig syrlig ettersmak. Vandig. Det er en usmak jeg sliter med å finne navn på. Savner maltsødme

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Vandig, ~~be~~ stikkende

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Øl et ~~a~~ mangler maltsødme for å balansere bitterhet og syre. Kan det være at det har blitt en infeksjon?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 32 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 711335

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* Stig Mørsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: Noe gjær i kork

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: Sjokolade, melk, laktose, tydelig maltsmak, svak humle aroma

Begrunnelse for trekk: preg av laktose, syre, humlearoma

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ☒ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum, små bobler.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 **(25)**

Beskrivelse: Merkbar bitterhet fra humle, vinøs, noen av de røde frukter, tydelig malt smak

Begrunnelse for trekk: Noe svak maltsmak og fremtredende humlesmak, ~~tett~~ middels kropp

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ☒ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: litt tynn i kropp bitterhet fra humle. Stikkende

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Noe tynn i smaken. Kunne vært fyldigere og mer balanse! Sedme/bitterhet!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 32 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 04 8543

Konkurranseklasse Juleøl u/tils. **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 10 **(15)**

Beskrivelse:
Merkbart sterete/oksidert. Svakt syrlig. Svakt fruktig.
Svak maltaroma, sjokolade, knekk.

Begrunnelse for trekk:
Lukter syrlig og oksidert. Savner maltaroma
alkoholisk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
☒ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: lett

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 **(25)**

Beskrivelse: Tydelig kvalmende søtlig/emmen i anslag.
Ettersmak av sjokolade og kaffe.
Tydelig bitterhet fra malt/humle

Begrunnelse for trekk:
Emmen og søtlig smak, ~~[illegible]~~ smørsyreaktig.
~~ka~~ Tydelig bitterhet fra humle og malt.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Oljete, stikkende, varmende

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Innledningsvis veldig syrlig og oksidert, kom seg med litt tid i glasset.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 31 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 048543

Konkurranseklasse Juleøl m/tilsetn. **Øltype** 3C

Dommer *(navn)* Stig Mørsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ○ Glassflaske | ○ PET-flaske | ☒ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar: OK fylling

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 9 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: Syrlig aroma, tydelig malt, svak vinøs

Begrunnelse for trekk: Syrlighet i aroma blir fremtredende.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ☒ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum som legger seg fort.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 **(25)**

Beskrivelse: Kraftig maltsmak og maltsødme, merkbar humlebitterhet, merkbar bitterhet fra ristet malt

Begrunnelse for trekk: Noe tydelig bitterhet fra humle og malt

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Snerpende bitterhet, lang ettersødme

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Et godtakbart øl, noe syrlig aroma og bitterhet fra ristet malt og humle.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 34 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 72 2002

Konkurranseklasse Juleøl u/tils. **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

Kommentar:

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 10 **(15)**

Beskrivelse: kraftig maltaroma, kaffe, sjokolade, lakris, soyasaus
Tydelig vinøs med tørket aprikos og svisker
~~Mørk bær~~ alkoholisk
Tydelig

Begrunnelse for trekk:
Savner litt humlearoma, litt for

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☒ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Lett og flyktig kaffefarvet skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 **(25)**

Beskrivelse: kraftig maltsødme med noter av sjokolade, lakris, kaffe og askе.
Balansen godt med kraftig humlesmak og bitterhet
~~Mørk~~ tydelige estere, svisker.
Tydelig syre fra brent malt.

Begrunnelse for trekk:
Noe høy syre

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:
Varmende, alkoholisk.
Svakt syrlig, litt tynn

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Et veldig godt øl, men den blir litt tynn.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 39 **(50)**

Poengguide

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

MERK!
Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** F22002

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* Stig Morsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: innslag av sjokolade, lakris, syrlighet, tydelig maltarema

Begrunnelse for trekk: Tydelig alkohol, røslet aroma noe fraværende.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☒ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum, fuller fert.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 **(25)**

Beskrivelse: innslag av aske, sovasaus, tydelig maltsmak, høy sødme fra sukker, anslag av vanilje, lakris, smak av alkohol

Begrunnelse for trekk: Ikke tydelig røslet maltsmak. Sødme fra sukker, dominerer, alkoholisk.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Noe set, alkoholisk.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Noe tynn i smak, alkoholisk og søt.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 37 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl '24 **Bryggets kode** 094346

Konkurranseklasse Juleøl ¼/tils. **Øltype** 5 I

Dommer *(navn)* Magnus Bestvold **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: Ok

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 10 **(15)**

Beskrivelse: kraftig aroma av furunål og harpiks
Svak maltaroma med noter av kjeks, karamell
Fraværende alkoholisk.
Merkbart vinøs karakter, tørket frukt.

Begrunnelse for trekk:
Savner maltaroma og ~~malts~~ alkohol/estere.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**
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: Beige, lett, holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 **(25)**

Beskrivelse: Dominerende smak og bitterhet av humle
kraftig alkoholisk
kraftig søt maltsmak

Begrunnelse for trekk:
Smaken blir litt ubalansert, ~~savner maltsødme~~ for mye bitterhet for maltsødmen.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Stikkende, alkoholisk, litt oljete.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Et godt øl, men det blir litt for bittert fra humle, og blir dermed litt ubalansert.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 36 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse Juleøl 24 **Bryggets kode** 094346

Konkurranseklasse Juleøl u/tilsetn. **Øltype** 51

Dommer *(navn)* Stig Morsund **Dato** 28/10-24

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Beholder *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
Kommentar: OK, ingen ring

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 **(15)** (Maks poeng)

Beskrivelse:
Vines med litt humlearoma, med litt ~~humlearoma~~ vines, maltaroma, svak fruktesk, med litt alkohol.

Begrunnelse for trekk:
litt svak aroma iht. ~~for~~ typeriktighet.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**
FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ☒ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ☒ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Fint skum, forsvinner fort.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 18 **(25)**

Beskrivelse:
Tydelig maltsmak, og litt søtme, tydelig smak av humle, fruktmat.

Begrunnelse for trekk:
Noe svakere maltsmak enn forventet av typebeskrivelse

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Høy vetesødme, litt ubalanse med bitterhet.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Oppleves som noe ubalansert iht. bitterhet vs. søtme

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 36 **(50)**

Poengguide
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.