

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: JuleøL 22

Klasse, runde: Juleøl m/ tilsetning

Dato: 8/11-22

Sted: Trondheim

Dommer 1: EVA BEATE HOLM

Dommer 2: MAGNUS LINDSETMO
BESTVOLD

Dømmer 3: MATS-GØRAN KARLSEN

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR. NAVN I LESBAR BLOKKSTAVER!



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 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, søttig, mais, kål. Ofte 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse

Juleol '22

Bryggets kode 208551

Konkurransekasse

Juleol "tilsetning

Øltype

5 Heng Barleywine + Eike

Dommer (navn)

Eva Beate Holm

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)

Vinas, tørket frukt, feken, kraftig eikeprøg.
Malt, maltbokk, kjeks

Avvik:

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

3 (3)

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

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

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

SKUM:

Nesten fraværende, lett tåket, men har vært på flyttefot.

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

15 (20)

Kraftig maltprøg, skorpe, karamell, mot knall.

Tydelig jordet/tørket frukt, vinøs.

Fint balansert bitterhet, tydelig reaksjon.

Klær smaken blir litt vel bitter

Avvik: litt for dom

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Varmende alkohol, tydelig, kraftig kropp
Litt mye CO₂

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

Klær er litt vel dommerende, men passer generelt godt inn. Tydelig barleywine i bunnen. Genoakt på smak er bitterheten fint balansert, men på ettersmaken blir den litt ubehagelig. Ta gjørne ned både ettersmakkens bitterhet og eikeprøget noe - vil sansynligvis bli bedre balansert da.

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest 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, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nelliuk.

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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Juleol 22

Bryggets kode

208551

Konkurransekasse 136 Juleol mytilskjema Øltype

5H

Dommer (navn) Magnus Lindsetmo Bestvold

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 vinøs, med tydelig preg av tørket frukt

Tydelig eikepreg

Merkbart preg av brødskorpe og sjokolade.

Merkbart preg av hettvin/sprit

Avvik:

noe "stikkende" alkoholfelless

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

3 (3)

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

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

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

SKUM:

Nesten fravørende, lett

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

16 (20)

Tydelig vinøs alkohol, men med noe spritaktig ettersmak

Merkbart preg av tørket frukt

Tydelig bitterhet.

Avvik:

Noe spritaktig ettersmak, litt bitter "lang" ettersmak

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Noe kraftig karbonering ikke tydedefinert

kraftig, tydelig og varmende munnfølelse

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

God ol, men noe ubalansert/spritaktig.

Poengguide

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

TOTALPOENG

41

(50)



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 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, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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.

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

Dommerskjema

Konkurranse	<u>Juleal 22</u>	Bryggets kode	<u>208551</u>
Konkurransekasse	<u>jukol m/hibernix</u>	Øltype	<u>5H Engelsk Barleywine + ek</u>
Dommer (navn)	<u>Mats-Goran Karber</u>		
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
<input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg	<input type="checkbox"/> BJCP	<input type="checkbox"/> SHBF	<input type="checkbox"/> Annen
<input type="checkbox"/> Ikke eksaminert			
Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)	(Maks poeng)		
<u>OK fyllingsgrad, kapsel rør</u>			
Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)	<u>10</u> (12)		
<u>Toffet, maltaroma, vanilie</u>			
Avvik: <u>Før ikke et virkest inntrykk</u>			
Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)	<u>3</u> (3)		
FARGE: <input type="checkbox"/> Lys halmgul <input type="checkbox"/> Halmgul <input type="checkbox"/> Gyldengul <input type="checkbox"/> Ravfarget <input type="checkbox"/> Kobberfarget <input type="checkbox"/> Mørk kobberfarget <input type="checkbox"/> Rødbrun/brun <input checked="" type="checkbox"/> Mørk rødbrun/mørkebrun <input type="checkbox"/> Rødsort/brunsort <input type="checkbox"/> Sort <input type="checkbox"/> Rosa <input type="checkbox"/> Rød			
KLARHET: <input type="checkbox"/> Klar <input type="checkbox"/> Lett tåkete <input type="checkbox"/> Middels tåkete <input checked="" type="checkbox"/> Kraftig tåkete <input type="checkbox"/> Uklar <input type="checkbox"/> Partikler			
SKUM: <u>Lyst grønt skum. Holdbart</u>			
Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)	<u>14</u> (20)		
<u>Tydelig finish fra honning, mye maltsyrlighet, eshålighet, kraftig maltbunke, eik i form av vanilie på ettersmak</u>			
Avvik: <u>Myc ettersmaa sørde, men føler det mer går i retning sukker enn met vinesikret. Utalansje mellom bitterhet og sørde</u>			
Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)	<u>4</u> (5)		
<u>Middels karbonet, klissette, oksidert, kraftig knapp, lett varmende,</u>			
Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer	<u>6</u> (10)		
<u>Kraftig saltig øl! Syres den blir litt svært saltig og erstørmerig da det er veldig mye av smaken som heller mot vanilie og hokos. Detta balanseres ikke godt av sukket, karbonet heller og bitterheten.</u>			
Poengguide			
Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.	
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.	
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.	
Drikkbart	(20-27)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.	
Problematiske	<20	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.	

TOTALPOENG 37 (50)



MERK!

Alle brygg skal ges 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.

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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Juleal '22

Bryggets kode 154 908

Konkurransekasse Milsetning

Øltype ST Imp Stout + Bourbon

Dommer (navn) Eva Beate Hilm

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)

7 (12)

Tærke / tønninng latvis, noe kaffe, tydelig maltpreg. Kommer svake tegn til reindlyje med temp.

Avvik: Saoner en litt mer maltprofil.

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

3 (3)

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

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

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

SKUM:

Brunt, lite

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

14 (20)

Lik, tannin, tørkeprøget overslører det meste annet. Nøt syrlighet på avslutning (crevet malt) er godt balansert litt ettert, men kunne gjerne haft mer sei maltpreg.

Avvik:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

*lett varmende, litt tynn kropp.
CO₂-rik, ikke bruske astringent.*

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Fiskechips / terninger / fat w/ bourbon?

Smaker over ettersett mere omn klassisk brennen (Vanilje, kokos) litt lite ~~malt~~ maltprøget, et så skjuler det.

Tips: Deklarerer fiskek, om det er fast/tuber/skips, og pass på tidsbruken.

TOTALPOENG

34

(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, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, 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: 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Fule øl 22 Bryggets kode 154908
 Konkurransekasse m/tilsetning er 13E Øltype 8H imp. stout
 Dommer (navn) Magnus Lindsetmo Bestvold

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) 7 (12)
Tydelig aroma av brent malt, kaffé, lakris. merkbart preg av vanilje

Avvik:
noe svak aroma av tilsetning.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)
 FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød
 KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM: Brunt, lite og lett

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 14 (20)
kräftig maltsmak med toner av brent malt, lakris og aske.
Greit balanse i bitterheten.
Svakt preg av vanilje

Avvik:
Savner smak av tilsetningen

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)
Varmande munnfølelse, god karbonering, noe lett knapp ihht typedefinisjon.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
Ok drikkbart
Noe ubalansert bitterhet/spritfølelse.
Mangler noe fylde og preg av tilsetninger.

TOTALPOENG 34 (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 elledning, 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 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Juleol 22 Bryggets kode 154908
 Konkurransekasse m/tilsætning Øltype ST m Bourbon
 Dommer (navn) Mats-Gean Karboen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK fyllingsgrad, svak røg på haben

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

Merkant aroma av sjokolade, lakris, Hint av Bourbon etter oppvarming

Avvik:

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

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

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

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

SKUM:

Bruklast hint skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (20)

Kraftig maltsmak, tydelig innslag av bitterhunke, farvet frukt

Avvik:

Manglende harmoni mellom hovedsmakene

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Middels litt lett kropp, lett løsende på smak

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

Føles litt lett kropp, karboneringen av syrlig ettersmak på mørke malttyper og fruktighet fra gjær gjør at ølet ikke er litt ubalansert i forhold til mengden bruket. Mangler også noe kropp.

TOTALPOENG 32 (50)

Poengguide

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