

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: *ordmesterskap Pils*
Klasse, runde: *Innledende*
Dato: *14/5 - 19*
Sted: *OSLO*

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
965963	27					
615190	25					
677555	31					
446237	37					
733457	45					1
440854	44					2

Dommer 1: *SILJE DAUGSTAD*

Dommer 2:

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse Østlimesterskap Pils Bryggets kode Ø65963
Konkurranseklasse 1 Underkategori D
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromacer

5 ~~5~~ /12
Fraværende maltpreg, noe sipe/tonianderaktig i duften, belgisk gjøt? Blonde/saison?

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /13
Halmgul, middels klar, godt og fast skum/tekstur

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 ~~10~~ /20
Middels bitterhet, lite malt, noe blomsteraktig, noe brødbakst/gjærpreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /15
Middels kropp, medium karbonering, lett kremet,

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 ~~5~~ /10
+ godt øl som dessverre ikke er typisk for denne klassen.

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse Ølmeesterskap Fils Bryggets kode 615190
Konkurranseklasse 1 Underkategori D
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 / 12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Diacetyl tar litt over både malt og humle, noe DMS.

Utseende (i forhold til øltypen) 1 / 3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Klar, halvgul, lett skumtopp som forsvant fort.

Smak (i forhold til øltypen) 10 / 20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Noe malt preget, DMS/metallisk smak, diacetyl i smørpreg også i smakskildet. Noe bitterhet i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 / 5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

lett kropp, litt lite karbonering/skum forsvinner fort. tvingens i ettersmak

Drikkbarhet og generell vurdering 5 / 10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et lett drikkelig øl som dessverre, i forhold til typen, er for preget av diacetyl både i aroma og smak.

Totalpoeng (50 = max) 25 / 50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse Oslo mesterskap Pils Bryggets kode 677555

Konkurranseklasse 1 Underkategori D

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

Stærk maltaroma, noe humle, litt DMS/metallisk duft

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

lys halmgul, middels skumtopp, klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20

Lett maltpreget, noe metallisk preg av DMS, middels bitterhet fra humle, noe gjøt/brødtoner. Kort ettersmak, noe vandig i smak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Lett kropp, middels karbonering, lett kremet, kort ettersmak, noe astringent

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Et lett-drinkelig øl, preget av lett malt og noe humle. En litt vandig smak, med metallisk preg av DMS trekker noe ned.

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslomesterskap Pils Bryggets kode 446237
Konkurranseklasse 1 Underkategori B
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Middels duft av humle, brød/kjeks. Litt malt

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Middels klarshet, god skumtopp, noe takete, halmgul

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

Noe maltsmak, endel bitterhet fra humle, middels lang ettersmak

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

Medium kropp, god karbonering, lett kremet, noe astringens i ettersmaken

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God munnfølelse, kremet, kanskje litt mye bitterhet i forhold til typen.

Totalpoeng (50 = max) 37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse Ølmeesterskap Pils Bryggets kode 733457
Konkurranseklasse 1 Underkategori D
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

12 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lett malt, noe humle, endel DMS/metallisk aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Klar, lys halmgul, lett karbonering, lett tetstet

Smak (i forhold til øltypen)

18 /20

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

Krøp smak, lett metallisk/DMS, noe humlepreg, lite malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

lett kropp, middels karbonering, noe kremet, god ettersmak

Drickbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Et godt og lett-drickelig øl, typeriktig og god balanse i smakebene. Driktes gjerne igjen.

Totalpoeng (50 = max)

45 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Ølmeesterskap Tils Bryggets kode 440854
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 / 12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Maltprøget aroma, noe korn, nesten litt salt & gressaktig.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 / 13
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)

Klar, god skumtopp som varer lenge, halmgul

Smak (i forhold til øltypen) 18 / 20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Svak humlebitterhet, maltprøget smak, god balanse og ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 / 15
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Medium kropp, middels karbonering, krenet munnfølelse.

Drikkbarhet og generell vurdering 8 / 10
Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

En god hells som er typeriktig og drikkelig. Drikkes gjerne igjen.

Totalpoeng (50 = max) 44 / 50

Poengguide

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

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

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

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: *Opptrekksturnering i pils lunge*
 Klasse, runde: *Innledende*
 Dato: *14/5-19*
 Sted: *OSLO*

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
305360	37					<i>Ja</i>
809401	24					
470227	22					
967341	30					
041610	37					<i>Ja</i>
831281	31					

Dommer 1: *GUSTAV FOSSED*

Dommer 2:

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse

Ålmedskap

Bryggets kode

305360

Konkurranseklasse

Underkategori

Mørkere Helle

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

Svak aroma. Litt malt. Hitt en humle.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys. Klar. Hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 /20

Søtlig anslag med noe bitterhet. Meget god balanse, men blir litt苦 i smaken. Svakt preg av lys pilnemalt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

Lett kropp. Middels karbonet.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

En veldig god øl, men kunne ønsket meg litt tydeligere maltpreg.

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Oslo mesterskap

Bryggets kode

809401

Konkurranseklasse

Underkategori

Münchener Helles

Dommer (navn)

Gunstav Fossid

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

4 /12

Fetolisk preg. Kan minne litt om belgisk gjær. Lite maltpreg.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys. Klar

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 /20

Preg av stul og kelle. Mangel maltpreg. God balanse og riktig humle. Hel. Litt best bakt ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

OK, men litt tynn.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 /10

Litt uheldig preg, som kan minne om vilgør eller mtekipn.

Totalpoeng (50 = max)

24 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Ølmeesterskap

Bryggets kode

470272

Konkurranseklasse

Underkategori

München Heles

Dommer (navn)

Gustav

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

6 /12

Søtlig aroma med noe preg av gjæringsfeil (diacetyl, acetolacton)

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys. Svakt utlar.

Smak (i forhold til øltypen)

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

2 /20

Søtlig med smak av grønne epler. Galt balansert
søtme med helt riktig preg av korn og
søtme.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5

Medium kropp og karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

God balanse og fint maltpreg, men dessverre
ikke helt heldig gjæring

Totalpoeng (50 = max)

27 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Oslomesterskap

Bryggets kode

967341

Konkurranseklasse

Underkategori

München Heide

Dommer (navn)

Gunter Fjord

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Nei fenole (cresk?) og gressaktig humle, men også
desoxydent humle. Etterhvert tydelig isovaleisk (OH).

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Lys. Klar.

Smak (i forhold til øltypen)

9 /20

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

Mildt søtt og anslag med godt maltpreg. Ingen DMS.
Også i smaken et litt gammel humle.
Bitterhet er for kraftig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

OK

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God maltprofil, men ikke litt gammel og
med noe kraftig humle bitterhet. Salmen og
malt er bra

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Ølmeesterskap

Bryggets kode

Ø11610

Konkurranseklasse

Underkategori

Vine

Dommer (navn)

Gunter Fossell

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Bælskaper, trekk og lett maltpreg. Svak fruktighet

10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Lys gyllen. Klar. Hvit skum

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Godt balansert maltsmak, med noe kompleksitet. Svak restet. Ganske bitter ettersmak, men ikke dominerende. Litt vandig

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Lett. Middel karbonert.

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lettdrikkelig og god øl, som virker litt i svakeste (eller mildeste) laget.

7 /10

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Olomestskap

Bryggets kode

83 12 81

Konkurranseklasse

Underkategori

Wine

Dommer (navn)

Grokk Foss

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

8 /12

Søtlig blomster. Noe karamell. Sure bær og
fettig malt.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Ly gyllen. Klar. Løst skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

6 /20

Søtlig anslag gir raskt av i domiserende
bitterhet. Virke nesten svidd/best i ettersmaken
er det litt baktepreg. Litt mye karamell og sødighet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Middels fyllde. Bra karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Alt i alt litt for søt. Ettersmaken kan være
en begynnende infeksjon

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

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

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

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

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: *Oslo mesterstrupe i Pils 2019*
Klasse, runde: *Innledende*
Dato: *14/5-19*
Sted: *Oslo*

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
344852	31					
771689	42					ja
866261	38					ja
155021	26					
330453	40					ja

Dommer 1: *Ken Robin Raud*

Dommer 2:

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse OM i pils 2019 Bryggets kode 344852

Konkurranseklasse _____ Underkategori 1A

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtlig malt karakter. Vanilje, melon, jordbær
honning

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Store bobler i skummet, men pent nglr

Smak (i forhold til øltypen)

12 /20

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

Sum aroma, men noe diacetyl. Noe endrinonjund
Lans søtlig ettersmak. Smaker noe bager-
karakter, evt er det for ubalanst søtt

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

3 /5

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

Noe vandig, lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lit ok øl, som blir litt for søtt, smaker
noe mer friskere humler.

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse OM i pils 2019 Bryggets kode 771689

Konkurranseklasse _____ Underkategori 1A

Dommer (navn) Kon Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

Lys karamell. ^{triste} bitter, gressaktig humle
Sitrus, melon, Svalt fenolsk preg-platte
Velhumlet!

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

17 /20

Som aroma. Svt maltsmak som
er balansert av kraftig humlebitterhet
Noe gressaktig rå humlepellet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Noe vandig

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Et meget godt og typeriktig øl. Lett
vandig og noe snøpende trolvres ved, samt
at humlesmaken er noe rå

Totalpoeng (50 = max)

42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM i pils 2019 Bryggets kode 866261

Konkurranseklasse _____ Underkategori 1C

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Lys malt. Wierls. Friske krydder preg fra humle
svak diacetyl? Søtlig aroma - 7 lott

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Pent

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Som aroma, velbalansert. Tydelig humle -
smak. Meget svak høy-alkohol i ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et meget godt øl, men savner mer diacetyl
for å skikkelig kunne kalle dette en
tsjervebier.

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM i pils 2019 Bryggets kode 155021
Konkurranseklasse _____ Underkategori 1C + tre lagret
Dommer (navn) Ken Robin Ruud
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kjeller. Lyst brød. Krydret humle i bakgrunnen, men
virker noe oksidert, og våt p

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

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk

Som aroma. Tydelig oksidert preg, men lite
til ingen preg fra eiketreffen.
Bra balanse

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

Noe lett kropp

Drickbarhet og generell vurdering 4 /10
Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Et ok øl. Har dessverre blitt oksidert.
Fraværet diaetyl

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM i pils 2019 Bryggets kode 330453

Konkurranseklasse _____ Underkategori 2 F

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mer karakter. Brød. Kiebs. Søtlig (farin) Tørret frukt.
Behagelig krydret humlekarakter. Lakris
Savner tydeligere røstet preg. Blød aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Rent

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Som aroma. Savner mer røstet malt preg.
God og lang etter-smak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

Lit meget godt øl, som muligens ville
gjort det enda bedre som en baltisk porter

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: OSLOMESTERSKAPET I PILS/LAGER 2019

Klasse, runde: 1-3, FINALE

Dato: 14. MAI 2019

Sted: OSLO

[illegible]

Dommer 1: Gustav Fosell

Dommer 2: ~~SILJE~~ SILJE DAUGSTAD

Dommer 3: KEN ROBIN RUD

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse

OM 2019

Bryggets kode

305360

Konkurranseklasse

Underkategori

1E

Dommer (navn)

Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

9 /12

Løtt. Acetaldehyd. Svak humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Pent

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20

Kompleks ettersmak, brød og humle. Ettersmaken er noe søt-røde epler.

Fin bløtthet og kompleks maltbase

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Noe vandig

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Et typisk rødt og godt øl. Noe grønne epler treffer ned

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM PILS FINALE Bryggets kode 305360
Konkurranseklasse 1 Underkategori E
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Malt preget, gjørbakst, noe fuktighet, lite humle

Utseende (i forhold til øltypen)

2 /3

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

Gyllengul, klar, lite skum & fasthet

Smak (i forhold til øltypen)

16 /20

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

Malt preget, noe søtlig, loft, gjør, litt brødbakst, litt kort ettersmak, pøst

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Kremet, middels karbonering & kremet søt

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et litt søtlig müncheners belles, ganske typeriktig, ganske søtt, litt vandig

Totalpoeng (50 = max)

40 ~~8~~ /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Ostnæstetdca

Bryggets kode

305360

Konkurranseklasse

Underkategori

Mirchere Heder

Dommer (navn)

Gustav Høien

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

Tydelig maltaaroma med en del sedme.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Klar, lys.

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20

Søtlig smak med tydelig bitterhet. Balansert
ettersmak. Løft, korn. Satt uten å bli kommedattig.
En del fruktighet. Litt vanding

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5

Medium kropp godt karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Meget god øl, som treffer godt på
maltpraktik og humle.

(Overraskende forskjellig fra smaking i innledende)

42 /50

Totalpoeng (50 = max)

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM PILS FINALE Bryggets kode 440854

Konkurranseklasse 1 Underkategori E

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

DMS, mild maltpreget, korn og gjær, gressaktig

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Halmgul, gylden, lett skumtopp & fasthet

Smak (i forhold til øltypen)

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

17 /20

Middels maltpreg, balansert, litt søtlig, noe
loff / skorpe, kjets, lett humle preg, hadmarisk

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5

Medium kropp, lett karbonering, lett kremet

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Et godt og lett drikkelig øl, som oppleves balansert
og kremet.

Totalpoeng (50 = max)

42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse DM 2019 Bryggets kode 440854

Konkurranseklasse _____ Underkategori 1E

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Noe metallisk humlebitterhet. Korn. Litt
Søtlig malt.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen)

17 /20

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

Kraftig humlebitterhet i munn. Litt smalt
ligner aroma. Smak + DMS.
Brød og korn.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Drickbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

Et godt øl, men oppleves for bittert for
typen.

Totalpoeng (50 = max)

42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Ordmeteskapet

Bryggets kode

440854

Konkurranseklasse

Underkategori

Münchee Helle

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak maltaroma med noe humle i bakgrunnen

10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

OK

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20

Søtlig med tydelig bitterhet. Svakt syrlig.
Bitter ettersmak. Sauer litt tydeligere
malt smak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Medium til lett kropp, med bra karbonering.

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

God og lett drikkelig, men litt for bitter.
Kunne oppgjørt best bedre som norsk pilsner.

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM PILS FINALE Bryggets kode 733457
Konkurranseklasse 1 Underkategori D
Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD
Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

Kraftig DMS, middels humle, lett maltaromg

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Lys halmgul, noe uklart, lett skumtopp

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20

Krisp smak av bitterhet og noe metallisk DMS.
lett maltpreg. Middels DMS i smaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

lett kropp, middels karbonering, noe astringens
munnfølelse.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Et lett drikkelig og typeriktig øl, noe astringens
og metallisk preg.

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

OM 2019

Bryggets kode

733457

Konkurranseklasse

Underkategori

LD

Dommer (navn)

Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

8/12

Metallisk. Søtlig maltpreg. noe smørsyre?/DMS

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3/3

Perut

Smak (i forhold til øltypen)

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

16/20

Meget bra. God hard metallisk humle bitterhet.
God og lang rest sødme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5/5

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

7/10

Et meget godt øl. Tydelig en tysk pilsner.
noe smørsyre (kun i aroma) trekker ned

Totalpoeng (50 = max)

39/50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Oslo mesterskap

Bryggets kode

73 34 57

Konkurranseklasse

Underkategori

Lok pilsne

Dommer (navn)

Gunnar Forseth

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Melbar humle med noe gjærpreg. Svak DMS.
Et hint av syre.

10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Lys gul. Klar.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Fredelig, bitter, med svak sødme. Bitter,
lite metallisk, ettersmak. Lite maltpreg.
Godt balansert og lang ettersmak.

15 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Lette. Godt karbonert.

5 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Godt balansert øl. Kunne hatt tydeligere
maltpreg.

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM PILS FINALE Bryggets kode 8662.61

Konkurranseklasse 1 Underkategori C

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromacer

10 /12

Diacetyl, noe malt, søtlig, litt humlepreg, gressaktig

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Taket, halmgul, kraftig skumtopp

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20

God maltpreget søtlig smak, maretjett, litt tørr finish, god bitterhet fra humle i ettersmat

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Kremet, medium kropp, god karbonering og munnfølelse. Noe astringens

Drickbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

En god fjekkisk pilsner, med typeriktighet og god munnfølelse. Litt kraftig karbonering?

Totalpoeng (50 = max)

40 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse OM 2019 Bryggets kode 866261

Konkurranseklasse _____ Underkategori 1C

Dommer (navn) Kon Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Løtt. kvebs. Svakt humle som blir mer markant
etter hvert

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Svakt diacetyl. Lang søtlig ~~ett~~ smak, men bitre i svelg
God humle brygdehet. Løtt. lys honning. Frisk.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering

8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Er meget godt øl. Finer mer diacetyl enn i
minledende (pluss!)

Totalpoeng (50 = max)

39 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Oslo mesterskap

Bryggets kode

86 62 61

Konkurranseklasse

Underkategori

Trykktisk pilsner

Dommer (navn)

Gunvor Foshaug

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

8

Svak humle, med hint av krydder.
Svak diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Lys. klar. Hvit skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

15 /20

16

Middels maltsmak med en del sødme.
Tydelig bitter ettersmak. Preg av lys malt.
Ettersmaken er tydelig bitter, uten balanserte sødme.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

2 /5

Middels tydelig. Middels CO₂ En del astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

~~Ubalansert~~
Mye bra, men litt ubalansert og lite kompleks

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM PILS FINALE Bryggets kode 771689

Konkurranseklasse 1 Underkategori A

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: Kork må byttes

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kraftig humle, noe malt, gressaktig, fersk 10 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Kraftig skum, halmgul, klar til lett tåkete 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Noe bitterhet, lite malt, gjør / brødbakst. God balanse, noe kort ettersmak, noe diacetyl? litt best. 15 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kraftig karbonering, middels kropp, kremet munnfølelse 3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Noe best ettersmak, men god aroma og et lett drikkbart øl, men ikke helt typisk fersk. 6 /10

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM 2019 Bryggets kode 771689

Konkurranseklasse _____ Underkategori 1A

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Frisk Melon. Fruktig. sølig
Lys karamell / 16H. God balanse mellom humle
og malt

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Meget pen

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Sam aroma. Marvart humle bittorhet
Noe bær ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Lett vandig

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbart og gi forslag til forbedringer

Et meget godt øl. Finnes noe mer å
trekke for enn i innledende

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse

Olomesskaps

Bryggets kode

271689

Konkurranseklasse

Underkategori

Moderne lys lage

Dommer (navn)

Larsen Forry

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromater

Sitrusgress, lime, koriander. Mye og tydelig
aroma. Friskhet mer som krydder enn humle.

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Lys. Kvikkløst. Mye, hvitt skum

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Samme sitruspreg som i aroma. Lite sødme
Bitter ettersmak. Litt hellepreg. Noe bitterhet.
Ubehagelig ettersmak (kan minne om sauser).

13 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Lett kropp - Kraftig karbonat

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl, men savner litt kropp for
balansere humlet.

7 /10

Totalpoeng (50 = max)

35 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse GM PILS FINALE Bryggets kode 041610

Konkurranseklasse 2 Underkategori B

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Malt preget søtlig, travende humle, søtlig
fruktighet 8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Klar, rødfarget, middels skumtopp 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Søtlig, lite humle preget, knekk og tjes, litt
kort ettersmak som er preget av sødme
kandissukker. 11 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

lett til medium kropp, lett karbonering, not
krent munnfølelse. 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et litt for søtlig preg, mangler biterhet og
balanse, noe kort og vandig med drikkebar
og ~~ikke~~ fornøyer ingen. Ettersmak blir fast
og tte. 5 /10

Totalpoeng (50 = max)

31 31 /50

Poengguide

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

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

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



Dommereskjema



Konkurranse ØM 2019 Bryggets kode 041610

Konkurranseklasse _____ Underkategori 2B

Dommer (navn) Ken Robin Raud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

7 /12

Krattig, kompleks og søtlig maltaroma.
Brød, karamell, noe gummi

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen)

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

13 /20

karamell. Smeltet sukker. Brødslopper. Svak DMS.
Søtlig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Lett vandig

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

Et godt øl. Savner mer kompleksitet i malten-smak

Totalpoeng (50 = max)

33 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Olomesteket

Bryggets kode

04 '1610

Konkurranseklasse

Gustav Fossell

Underkategori

Wiene

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

8/12

Svak aroma med trekk og kanel. Litt for
svak aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3/3

OK

Smak (i forhold til øltypen)

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

14/20

Lett ølet smak med balansert bitterhet.
En del kompleksitet fra malten i ettersmaken.
Tydelig set ettersmak. Litt sukker-set.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4/5

OK

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7/10

Litt for sett, ubalansert

Totalpoeng (50 = max)

36/50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Oslo mesterskap

Bryggets kode

330 453

Konkurranseklasse

Underkategori

Schwartz

Dommer (navn)

Gustav Forud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

Studium av flasken:

☐ Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

6 ~~11~~ /12

Stekt brent aroma. Noe akseptabelhet.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Svart, med veldig fint og luft skum.
(Kunne resten gått i preg...)

Smak (i forhold til øltypen)

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

14 /20

Letlig anslag og noe brent smak som
kompetter humlen bra. Kist og lite
kompleks smak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 /5

lett kropp. Middels karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10

~~Bra~~ Mye bra, men blir litt tynn og
enkel.

Totalpoeng (50 = max)

34 ~~36~~ /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2019 Bryggets kode 330453

Konkurranseklasse _____ Underkategori ZF

Dommer (navn) Ken Robin Raud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak ristet preg. Middels humle aroma.

Acetaldehyd. Lagret preg.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Som aroma karamell. Brødskorpe. Blett

Godt balansert, men noe tørt

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Lett vandig.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra igjen. Kjemper noe grønne epler som ikke
var i ånledende

Totalpoeng (50 = max)

36 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØY PILS FINALE Bryggets kode 330453

Konkurranseklasse 2 Underkategori F

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

☒ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Cicerone ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromacer

8 /12
Meget maltpreget, fruktig hvet/grønne epler, litt
DM.S. ~~Granny~~ Smith.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3
Rødsraut, noe tåket, middels skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

16 /20
Maltpreget smak, roste toner, noe bitterhet, mye
sødm av karamel og karamell, kort etter-
smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5
Medium kropp, lett karbonering, noe astringens
lett kremet

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10
Et litt schwarzbier, kanstje litt lthektet,
men ikke ubalansert, noe vandig preg i
ettersmaken.

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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