Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: OM hys alle hvete
Klasse, runde: Finale
Dato: 28/6-22
Sted: Norbrygg Oslo

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
847578	31	28	27			
491396	34	34	32			
332997	39	35	37			
947983	32	33	29			
698043	37	30	30			

Dommer 1: ROAR HANSEN

Dommer 2: Silje O

Dommer 3: Sigrid

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE 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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM lys ale/hvete **Bryggets kode** 698043

Konkurranseklasse 4E **Øltype** APA

Dommer *(navn)* Signe Ruyter Smolan

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)**

aroma av gammel humle, ostepopp
→ mosaic?,
svak aroma av brødskorpe

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:
Stort, brunhvit, lite holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 **(20)**

Søt maltsmak – brød
middels humlebitterhet, dank humlesmak
vanskelig å få tak på pga. høy karbonering

Avvik: fravarende ettersmak
sitter igjen m. syre → fra karbonering?

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 **(5)**

kraftig karbonert → skummende
noe tynn kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**

For høy karbonering (blir til syre)
skjuler andre smakter
noe ubalansert
ellers ok

TOTALPOENG 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 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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM -22 FINALE **Bryggets kode** 698043

Konkurranseklasse FINALE **Øltype** 4E

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

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

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

OK

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

Humlearoma middels
Noe fruktig
Lett maltaroma

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: Lyst skum som holder

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

Middels humle bitterhet som dominerer
Syrlig

Avvik:

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

Medium kropp, som forsvinner fort.
Kraftig karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 **(10)**

OK typeriktig. Noe mer fylde hadde kunnet vært positivt.

TOTALPOENG 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 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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM hjemmebrewet **Bryggets kode** 69 8043

Konkurranseklasse Finale **Øltype** 4E

Dommer *(navn)* Silje Daugstad

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

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

JA

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 **(12)**

Endel humle, gress, litt svak humle, mosaic-humle?

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 2 **(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: Fast skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 11 **(20)**

Noe fruktighet, svak malt, noe bittethet fra humle i ettersmak, dominerende, noe syrlig

Avvik:

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

Medium kropp, tydelig karbonering noe astringent

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**

En generelt ok typeriktig APA, men noe syrlighet som trekker ned

TOTALPOENG 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 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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM 22 **Bryggets kode** 847578

Konkurranseklasse FINALE **Øltype** HD

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

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

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

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 **(12)**

svak humlearoma, malt / brød.

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: Lyst skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 **(20)**

svak til middels humle-bitterhet,
svak maltsmak
Balanse
Noe restsødme

Avvik:

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

Tynn kropp, vannaktig ettersmak
middels / mye kullsyre.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 **(10)**

Noe lav humlearoma i forhold til type betegnelse.

TOTALPOENG 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 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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM hys ale & hvete **Bryggets kode** 847578

Konkurranseklasse Finale **Øltype** 4D

Dommer *(navn)* Silje Daugstad

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

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

JA

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 7 **(12)**

Ester-preg, noe malt, noe fruktighet, gress, halm, pasjonsfrukt

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:
Fast skum

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

Fruktighet, noe sødme, noe bitter ettersmak, pasjonsfrukt / guava, udefinert frukt, noe aprikk

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 **(5)**

Noe astringens, mund, med litt vandig munnfølelse, tydelig karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 **(10)**

En grei golden ale, noe bitter ettersmak, noe ubalanse i sødme vs bitterhet, men ok drikkbarhet

TOTALPOENG 28 **(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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM lys ale/mørk **Bryggets kode** 847578

Konkurranseklasse 4D **Øltype** Engelsk golden ale

Dommer *(navn)* Sigvid Ruyter Smolan

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)

tørr humlearoma, noe fruktig
hint av DMS
hint av lyst brød, luff

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:
ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (20)

tydelig humlebitterhet → går mot besk, gress
svak malt smak, luff, kjeks

Avvik:

→ gammel humle → ko-negativ utvikling
syrlig

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

ok karbonering, lett kropp
syrlig, bitter ettersmak av gammel humle

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

Se innledende runde

TOTALPOENG 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 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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM 22 **Bryggets kode** 491396

Konkurranseklasse FINALE **Øltype** 4A

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

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

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

OK

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

Lite humlaroma
Maltaroma. Hint av karamell

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: Lyst skum

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

Middels til kraftig bitterhet.
Malt/brød
svakt syrlig

Avvik:

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

Middels/Kropp. litt tynn. lav karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 **(10)**

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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM hvitøl & hvete **Bryggets kode** 491396

Konkurranseklasse Finale **Øltype** 4A

Dommer *(navn)* Silje Daugstad

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

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

JA

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

Maltpreg, kake/bakst, noe karamell, litt fruktighet

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: svakt skum

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

Maltpreget, noe bitterhet, toffeepreget, skorpe, kaving, noe syrlighet

Avvik:

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

lav karbonering, medium kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 **(10)**

En god engelsk bitter, typeriktig med enkelte forbedringspotensiale

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.

Dommerskjema

Konkurranse _____ **Bryggets kode** 491396

Konkurranseklasse 4A **Øltype** _____

Dommer *(navn)* Sigrid Smoleen

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)**

tydelig maltaroma, ristet brød karamell
hint av tørr humlearoma, jordlig
noe fruktig, diacetyl

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:
Svakt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 **(20)**

krydret maltsmak, tydelig karamell,
noe ristet brød
svak humlebitterhet

Avvik:

noe syrlig, noe ubalansert

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

lav karbonering, noe tynn kropp
syre

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**

lettdrikkelig øl m. svakeste komponenter
til stede
noe ubalansert syre fra ikke
optimal gjæring?

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.

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

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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM 22 **Bryggets kode** 332997

Konkurranseklasse FINALE **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

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)**

Fruktig, krydder, banan.
Svak maltaroma

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:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 **(20)**

Søtlig.
Noe bitterhet, spesielt i ettersmak
lite maltpreg

Avvik:

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

middels kropp, kraftig karbonering
bitter ettersmak

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 **(10)**

TOTALPOENG 39 **(50)**

Poengguide

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

Dommerskjema

Konkurranse OM hysale Hvete **Bryggets kode** 332997

Konkurranseklasse Finale **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* Silje Daugstad

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

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

JA

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

Hvetegjær, banan, søt fruktighet, noe esterpreg og fenolisk

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: Tydelig skum

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

Hvetebakst, fruktighet, endel syrlighet, litt bitterhet i ettersmak, leskende

Avvik:

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

Tydelig kropp og markant karbonering, noe astringens

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 **(10)**

En relativt typeriktig weissbier, med tydelig kropp og noe syrlighet

TOTALPOENG 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)	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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM lysale/hvete **Bryggets kode** 332997

Konkurranseklasse 7A **Øltype** Weizen

Dommer *(navn)* Sigrid Pryter Smolen

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 banan, svak malt aroma av loff
ingen humle
fenolsk - nellik, hint av gjær

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: luftig, holdbart

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 **(20)**

kraftig banan, fruktig
fraværende humle
søt, krydret, noe varmende fenolsk
muskatt, hint av loff

Avvik:

noe syrlighet, ~~[illegible]~~

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

noe lett kropp, middels karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 **(10)**

god, drikkbar øl m. ~~[illegible]~~ ønskede
smakskomp. tilstede.

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

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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM 22 **Bryggets kode** 947983

Konkurranseklasse FINALE **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

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

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

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 **(12)**

Syrlig - appelsinskall
brød
Ingen koriander

Avvik:

Bør være mer koriander

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:

Fylldig lyst skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 **(20)**

Hint av appelsin, svak bitterhet

Avvik:

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

Jævr munnfølelse, kraftig karbonering, tynn, lite ettersmak

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 **(10)**

Drikkbar. Nok tynn, lite koriander

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.

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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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 OM lysale hvete **Bryggets kode** 947983

Konkurranseklasse Finale **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* Silje Daugstad

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

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

JA

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

Koriandefrø, malt, lite humle, gjør preg, ester

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: Fast skum

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

Lys hvetebakst, malt, noe syrlighet, preg av gjær, svak bitterhet, noe tørr ettersmak, noe sødme fullt

Avvik:

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

Rund munnfølelse, medium kropp, medium karbonering, noe astringens

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 **(10)**

Et greit typeriktig øl, mangler noe appelsinskall-bitterhet og er noe sødme fullt

TOTALPOENG 33 **(50)**

Poengguide

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

Dommerskjema

Konkurranse OM lysale/hvete **Bryggets kode** 947983

Konkurranseklasse 7C **Øltype** Belgisk Wit

Dommer *(navn)* Sigvid Rugrer Smølen

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

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

høy fylling

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 **(12)**

sitrus → appelsinskall
hint av søt brøaroma → hvete
gjær

Avvik:
diacetyl

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 2 **(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: lett, hvitt

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 **(20)**

Søt maltsmak → loff, hvete
sitrus → appelsin, svakt bitter, te
fruktig, banan, hint av syre

Avvik:
noe svak på ettersmaken

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

medium karbonering, noe lett kropp

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**

ok, lett drikkelig øl
~~noe~~ mangler koriander, noe ubalansert

TOTALPOENG 29 **(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 gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat 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.