

# Flisht 8

## Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurransen: SM 2020  
 Klasse, runde: 3/12-20  
 Dato: H SPE/IKETE  
 Sted: Glimstad

	Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
13A/12F	672043	37	36	36	38	147	
12A	180543	30	30	31	34	125	
12C	322770	35	38	37	35	145	
	384973	41	36	40	38	155	
12G	744958	31	32	29	31	123	
13A	984294	37	39	40	42	158	

Dommer 1: Shals PETERSEN      Dommer 2: Ton VIDAR ØYR  
 Dommer 3: Hans Petter Christoffersen      Dommer 4: Geir Hovind

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.

**Tydlig:** 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 vøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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, tykker.

**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 SM 2020 Bryggets kode 672043

Konkurranseklasse H-HVETE Øltype 12 F Ø3A

Dommer (navn) HANS-PETTER CHRISTOFFERSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

FLASKE M PATENTKURT

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

SVAK AROMA AV SØTTE OG KRAFTIG OG LITET BILVID/ARBEID

Avvik:

INGEN MÅTANOEN

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: INGEN SKUM

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

SØT/SURT SMAK SOM EN TYDELIG MALT FORBINNELSE FORT, MERKBART GARDI-ERLE, INGEN MALT

Avvik:

INGEN MALT OG LITE KULLSYRE GJØR ØLET TÅMT

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

MED LITET KLAPP, LAV KARBONERING, GÅSKE TÅMT

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

ØLET ER SØT/SURT OG MINIMAL LITET OM ERLE SIDEN PÅ LAV KARBONERING

TOTALPOENG 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 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.

**Tydlig:** 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 kamufflere 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 avdampning av vørter, for sen nedkjøling.

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

**Ester:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lysskaded:** 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, innstengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

**Sovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 672043

Konkurranseklasse H Øltype 12F/13A

Dommer (navn) Geir Hovind

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)

Kraftig sitron- og malt- pres.  
trakt pres, svak

Avvik: Åpenne ible malt-aroma

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:

uten skum

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

Tydlig brensmak, sitron og  
fin syrlighet - svak malt pres  
i ettersmaken. God balanse.

Avvik:

mangler litt av fiskebuden/bitterbuden  
som CO2 bidrar med lite malt pres

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

lett kupp, nesten kvavende  
CO2.

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

Velsis god smak, lett drikkelig.  
Sydd den mangler CO2 og skum

TOTALPOENG 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 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.

**Tydlig:** 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 vøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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.

**Sovsel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 672043  
 Konkurransklasse H spesial Hvete Øltype 12F GOSE  
 Dommer (navn) Tor Vidar Øya 13A Frukt/Grønnsaksøl

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Flaske

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

Ingen maltaroma. Tydelig fruktig/syrlig aroma  
 Ingen humlearoma  
 Tydelig innslag av melkesyrebakterien  
 Svakt innslag av koriander.

### Avvik:

Mangler litt maltaroma

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:

Null skum

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

15 (20)

fruktig/syrlig smak som er tydelig.  
~~svakt~~ maltssmak er tilsvarende  
 Svakt salt i ettersmaken

### Avvik:

Mangel av kullsyre påvirker også smake

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

medium kropp. Lav karbonering. Litt tynn  
 munnfølelse grunnet lav karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Meget bra øl. Noe svak maltkarakter både i  
 aroma og smak.  
 Manglende kullsyre påvirker munnfølelse og  
 balansen i ølet

TOTALPOENG 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 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 avdampning 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 løsnings, 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 eddiksyrer.

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 672043

Konkurranseklasse HSPESIALHETE Øltype 12 F

Dommer (navn) SHALG. A. PETERSEN

### 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) 9 (12)

Sitrus, lett krydret pøse, koriander, syrlig aroma. ingen maltaroma.

### 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:

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

Syrlig retning citrus, tydelig pøse av bergamotte, fraværende humlearoma, mye citrus, noe salt, men syrligheten tar overhand, ingen maltsmak

### Avvik:

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

tynn kropp, flat, noe snerpende

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

Ølet fremstår lavt karbonert, litt ubalansert ift. bergamott. syrlighet, sauer maltaroma.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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.

**Diacytyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vorter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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 sm 2020 Bryggets kode 180543

Konkurranseklasse H Øltype 12A

Dommer (navn) Geir Hovind

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK

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

Tydlig, syrlig aroma, svært eddikpreg, noe malt med karamell.

merkbar frukt, preg, som søt jordbær

Avvik: svært preg av løv og stull

mangler noen av de komplette grønne-

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: svært lite skum

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

Tydlig grapefrukt, svært balsamiskpreg, tydelig syrlig bet.

Avvik: svake/ingen noter av stull, krydder men blir litt flat, mangler komplettitet.

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

lett kropp, mangler karbonering, saerer den friske munnfølelse CO2 gir

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

god smak, frukt, grapefrukt, men saerer noe komplettitet og friskhet som CO2 gir.

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



# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 180543

Konkurranseklasse HØVETE Øltype 12A

Dommer (navn) HANS-PETER CHRISTOFFERSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

FLASKE 0,7L

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

SVAK SYRLIG AROMA SOM FOSKIVILKEN FORT SVAK EIK

Avvik:

LITT FOR SVAK OG ENKEL AROMA

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: LITE SKUM

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 17 (20)

TYDELIG EPLE, SVAK SYRLIG ENNERSMÅK  
SITRON, LITT EDVIK AKT O

Avvik:

EDVIK SVAK AKT FØLEKUNN, MANGELKOMPETENS

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

TYNN KRUPP, LITE/MEDIUM KARBONERT,  
TØRR OG LETT BISK

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

EN FLISK MEN LITT ENKEL GL.

TOTALPOENG 31 (50)

## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest 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 vøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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.

**Sovet:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadet:** 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.

**Svoel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 180543  
 Konkurransklasse H spesial Hvete Øltype 12A GUEUZE Lambic  
 Dommer (navn) Tor Vidar Øya

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Flaske

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

tydelig kraftig/syrlig aroma (sitrus).  
Ingen/maltaroma eller humlearoma.

Generelt noe "tynn" i aroma, noe mangel på kompleksitet.

### Avvik:

Manglende kompleksitet

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:

Lite skum. Forsvant fort. Litt for klar

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

Kraftig syrlighet, opplevs ikke som eddikagtig.  
Ingen malt smak eller humlesmak.

### Avvik:

Manglende kompleksitet

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

medium kropp. Noe lav karbonering.

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

Mangler kompleksitet samt kullsyre.

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





## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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.

**Diacyl:** 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 løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadedet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

**Metallisk:** Tinn, mynt, blod.

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

**Sovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 18 05 43

Konkurranseklasse ~~SM~~ H Øltype 12A

Dommer (navn) SHACB D. PETERSEN

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) 6 (12)

Rosin, syrlig, sherryaktig i aroma, noe lør. fraværende malt, humlearoma.

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:

lett skum,

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

Syrlig, tørket frukt, etterbitter, noe eddik-præg. Syrlige kirsebær, noe eik

Avvik:

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

noe snerpene, tynt-middels kraft, lett karbonert.

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

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.

**Tydlig:** 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 avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadet:** 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 eddiksyrer.

**Sovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

**Bi**produkt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 322770

Konkurranseklasse H Øtype 12C

Dommer (navn) GEN HAVIND

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) 9 (12)

OK  
Tydelig sjotholade, søt portvin, søtlig balsamico, rosiner og tørket frukt. Tydelig syrlighet merkbart krydder-preg, svakt fenolisk

Avvik:

svakt/kravet av malt aroma.

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: like oliv, tetter vasket.

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

kræftlig sherry, eple og balsamisk. Tydelig mellesyre-preg, fruktig, med preg av appelsin og svakt kirsebær. Litt utv av balanse, søsne  
Avvik: noe sødme/fylde for i balanse  
kræftlig syrlig preg.

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

lett kropp, fraværende CO2

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

over ol, litt flatt og søsne  
litt kompleksitet og balanse.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadet:** 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 eddiksyrer.

**Svevel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 322770

Konkurranseklasse H SPES HÆTEL Øltype 12C

Dommer (navn) HANS-PETER CHRISTOFFERSON

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) 12 (12)

TYDELIG SØT/SØR ANNOT AV SVISKE OG ROSIN, SVAK EIK MED NOTER AV VANILJE

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: LITE SKUM

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

KRAFTIG SØRHEIT FRA BALSAMICO O EPLE SVAV. PEPPER

Avvik:

INGEN SØDMELUMAL ANSETT

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

MEDIUM-KROPP, MEDIUM KARBONERING TUNN

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

EN FRISK OG SYRLIG FR SOM MANGLER LITT SØDMELUMAL ANSETT

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest 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 løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadedet:** 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

**Svoel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 322770

Konkurranseklasse A Øltype 12C

Dommer (navn) STÅG. A. PETERSEN

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)

Masse eik, karamell, tørt frukt, noe vanilje.

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:

Rødtbrunt skum.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 3 (20)

meget syrlig, eik, stikkende, kjeks. karamell.

Avvik:

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

lynn kropp, middels karbonering stikkende syrlighet.

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

Synder PH i øst fremstår veldig lev. og at det har en stikkende 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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 avdampning 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 løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lysskadede:** 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 SM 2020 Bryggets kode 32 2770  
 Konkurransklasse H spesial Hvete Øltype 12C Flamsk Rød  
 Dommer (navn) Tor Vidar Øyg

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Flaske OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (12)  
Merkbar maltaroma av karamell. Tydelig syrlig/syrlig aroma. Svakt innslag av balsamisk. Svak krydder preg. Merkbar etispreg.

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: Lite skum

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

tydelig syrlig/syrlig smak. Opplevd tann/syrlig i ettersmaken. Merkbar smak av karsebær. Mangler litt sødme for å skape balanse.

Avvik:

manglende restsødme

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

Middels kropp. Prikling i munnen fra syrligheten og kullsyre.

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

Meget bra øl. mangler litt sødme for å balansere syrligheten.

TOTALPOENG 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 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.

**Tydlig:** 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 gjærbioprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

**Esterer:** 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 eddiksyrer.

**Sovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse Sm 2020 Bryggets kode 384973  
Konkurranseklasse H SPES HVEF Øltype 12C  
Dommer (navn) HANS-PEYER CHN 187017-2150

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

FLASKE

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

SVAK SYRLIG AROMA MED TØRRET FRUKT  
SOM RØNNE & SVISKE, SUITK EIK OG  
KARAMEL

### 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: LITE SKUM

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

TYDELIG SURHET SOM HAR ELEMENTER AV  
BAISAMICO, EPLE, KINSEMAN OG EIK  
LITT BIST/ASTRINGENT

### Avvik:

MANGEN SOMER & KOMPLEKSET

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

MEDIUM KROPP, LITE KARBONEREN, TØRN OG  
LITT BISK

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

LETT OG FILISK FR som MANGEN  
LITT KOMPLEKSET OG SPISLIG

TOTALPOENG 40 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 vøtter, for sen nedkjøling.

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

**Esterer:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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 eddiksyrer.

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 384973  
 Konkurransklasse H Øltype 12 C  
 Dommer (navn) Geir Hovind

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

0

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

Tydlig søt balsamico, syrlig lett  
 svalt maltpreg, merkelig fruktig,  
 tørt malt, fenoler.

### Avvik:

Lite/ingen malt-aroma

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: svalt/like skum, forsvinner raskt.

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

Kraftig syrlig smak,  
 noen brune noter, minner om sherry  
 jærbar og balsamico. noe karamell  
 og mellesyre.

### Avvik:

Svalt/ingen malt-sødme, savner balanse

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

lett kropp - savner karbonering

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

Lite/drikkbar, men savner  
 balanse og karbonering.

Litt flat/enkel, savner litt  
 kompleksitet.

TOTALPOENG 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, defekte. 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.

**Tydlig:** 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 gjærbioprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

**Diacyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.

**DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lysskadede:** 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 eddiksyrer.

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 384973  
 Konkurransklasse H Spesial Alete Øtype 12C Flamsk rød  
 Dommer (navn) Tor Vidar Oga

### 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 syrlig / fruktig aroma (melkesyre)

### Avvik:

mangler litt karamell preg

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 brunt skum som forsvart fort

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

tydelig syrlig smak

Merkbar usmak (oksydert) snerpene helt bak i ettersmaken. Mangler noe restsadme.

### Avvik:

Mangler noe kompleksitet, noe ubalansert og har usmak.

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

medium kropp. OK karbonering.

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

Meget bra øl, men oppleves noe/litt oksydert

TOTALPOENG 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 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.

**Tydlig:** 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 løsnings, 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 eddiksyrer.

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

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 384973

Konkurranseklasse H Øltype PC

Dommer (navn) SHALG.A. PETROSEN

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)

Syrlig, stall, noe eik, lett balsamico, noe karamell, lett tobakk.

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:

Rødbrunt skum, vedvarende.

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

Syrlig, kosekaker, hint av eik, lang syrlighet, fin punkt i retning stall. 15 (20)

Avvik:

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

Middels kropp, middels karbonert. Fin munnfølelse.

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

Veldig god.

TOTALPOENG 41 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 avdampning av vøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadet:** 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.

**Sovet:** Råtne egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 744958

Konkurranseklasse H Øltype 12C/13A

Dommer (navn) Gørn Hovind

### 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)

Tydlig still, fukt og kirsebær, merkbar lar, druktig lutt. Svak og lys preg.

Avvik: Smak/ingen malt-aroma, merkbar innestengt lyeller

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: fraværende

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

Kraftig still og kirsebær, merkbar og lys lutt i ettersmaken.

Avvik: innestengt, gammel lyeller, svak/ingen malt-smak, litt ute av balanse, kirsebær dominerer smaksbildet.

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

lett kropp, ingen CO2

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

Tydlig kirsebær, men savner balanse og kompleksitet fra flammehod. bli litt mye innestengt lyeller

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 vorter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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, råtnede 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:** Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 744958

Konkurranseklasse A SIPS NYGTE Øltype 12/13A KIRSEBÆR

Dommer (navn) HANS-DEITCH CHRISTOPHERSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

FLASKU. LITT HØY FILLING

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

SVAK AROMA AV SOLTE KIRSEBÆR SOM FØRSTUINNE  
GANSKE FORT, SVAK AROMA AV VÅL

Avvik:

DMS

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:

INGEN SKUM

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

MERKBAR SUN SMAK AV KIRSEBÆR STEV  
OG BALSAMIC

Avvik:

MANGEL SMAK, KOMPLEKSE

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

MEDIUM KRUPP, MEDIUM KARBONERT  
TØNN

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

EN LITT SVAK FR HVOR TISATT KIRSEBÆR  
OPLEGGES

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 elledning, gasbind, røyk, nellik.

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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, råtnes grønn saker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

# Dommerskjema

Konkurranse SM 2020 Bryggets kode 744958  
 Konkurransklasse H Øltype 12C/13A  
 Dommer (navn) STALO. A. PETTERSEN.

### 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)

MASS E KIRSEBÆR, SØTLIG, MINT/AFTEREIGHT. 7 (12)

Avvik:

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

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

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

SKUM:

FRAVARENDE

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

KJELLER, MINT, SYRLIG, KIRSEBÆR. 13 (20)

Avvik:

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

PEALENDE. LETT KROPP, SYRLIG, NOE ASTRINGENT. 3 (5)

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

PASS på oksygen etter endt gjæring. 6 (10)

TOTALPOENG 59 (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 avdampning av vrøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lyskadet:** 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 SM 2020 Bryggets kode 74 49 58

Konkurranseklasse H1 Spesial Hvet Øltype 12C Flamsk rød

Dommer (navn) Tor Vidar Øyg 13A Frukt/grønnsaker (1)

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Tydelig syrlig aroma. Merkbart kirsebæraroma. Prøverende/ingen malt og humlearoma.

Syrlig aroma dempes av kirsebærene.

Avvik: Kirsebær aroma blir for dominerende.

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: Null skum. Veldig rød

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

Tydelig syrlig smak. Tydelig smak av kirsebær. Ingen malt eller humlesmak.

Ortete astringent i ettersmaken. Muligens litt oksydet. Sødmen fra kirsebær balanseres mot syrligheten.

Avvik: Ute astringent. Kirsebærsmak for dominerende.

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

Medium kropp. kraftig karbonering

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

Tilsetninger skal komplettere grunnsmaken, men her dominerer kirsebærene smaksopplevelsen.

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



# Dommerskjema

Konkurranse Sm 2020 Bryggets kode 984294

Konkurranseklasse H SPES AVETE Øltype 120/13A

Dommer (navn) HANS- PETER CHRISTENSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

FLASKE

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

MERKBAR SMAKET MEN KILSEBÆR OG BALSAMISK  
SVAK AROMA AV EIK & PEPPER

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: INGEN SKUM

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

TYDELIG KILSEBÆR OG BALSAMISK EDDIK  
SVAK GRØNT EPLE, SVAK KARIBEL

Avvik:

MANGEN KOMPLETET

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

MEDIUM KROPP OG Ganske HOY KARIBEROLINE  
TORR OG SUR

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

EN GOD ER MED FINT TILLEGG AV  
KILSEBÆR, FIK BALANS

TOTALPOENG 40 (50)

## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

Tydlig: 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 vorter, 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.

**Lyskadet:** 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 eddiksyrer.

**Sovet:** Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

### 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 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.

**Tydlig:** 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 avdampning 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 løsnings, 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, tykker. 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 SM 2020 Bryggets kode 984294  
 Konkurransklasse H spesial hvete Øltype 12C Flamsk Rød  
 Dommer (navn) Tor Vidar Øyg 13A Grønnsk/Frukt

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Flaske OK

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

10 (12)

Tydlig syrlig/fruktig aroma (melkesyre)  
 Ingen aroma fra malt eller humle.  
 Merkbare aroma fra kirsebær

### Avvik:

Mangler litt maltaroma.

### 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:

Noe typerød skum som forsvant fort.

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

15 (20)

Tydlig syrlig smak. Merkbare smak fra kirsebær.  
 Ingen malt eller humlesmak

Syrlig bitter i ettersmaken. Mangler litt restsothne

### Avvik:

Svner litt kompleksitet. Mangler litt maltpreg

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

4 (5)

Medium kropp ok karbonering

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

Meget bra øl. God balanse mellom basisøl og tilsetning. Mangler litt kompleksitet.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

**Tydlig:** 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 vrøtter, for sen nedkjøling.

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

**Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

**Gjær:** Gjær i løsnings, 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, råtnete 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:** Råtnete egg, tente fyrstikker.

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

# Dommerskjema

Konkurranse Sm 2020 Bryggets kode 984 294  
 Konkurransklasse H Øltype 12C / 13A  
 Dommer (navn) Geir Hovind

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

0

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

10 (12)  
 Kraftig hirsebær, merkbar søtlighet  
 svakt preg av stoff, lær, søtlig  
 balsamico. Svakt fink-preg

Avvik: Lite linsen maltaroma

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

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

SKUM: rosa skum, felle resultat.

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

17 (20)

Kraftig hirsebær, merkbar søtlig  
 balsamico, og noe krydderpreg  
 oppbues balansert. Svakt fink.

Avvik: Lite linsen malt-smak

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)  
 medium kropp, medium karbonert  
 rund i munnen, uten å være  
 for søt eller søtlig.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Vels god øl, balansert.  
 savner litt kompleksitet og fink.

TOTALPOENG 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 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.

**Tydlig:** 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:** Snerpene 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 løsnings, gjær som har sprukket.

**Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

**Lysskadede:** 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 SM 2020 Bryggets kode 984294

Konkurranseklasse H Øltype 12C/13A

Dommer (navn) SHAUG, A. PETERSEN

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) 8 (12)

KIRSEBÆR, STALL, LETT METALLISK, FRÅVÆRENDE 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:

ROSA, HOLDBAET.

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

KIRSEBÆR, SYRLIG, LIT, LETT FONKY PRET

Avvik:

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

MIDDELS KROPP, MIDDELS KARBONERT, MIDDELS - LANG SYRLIGHET.

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

Savner litt maltaroma. Ellers et veldig godt øl.

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.