

# Flightskjema

## Konkurranse: SOMMER ØL

**NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!**

Klasse, runde: A LAGE FLIGGY 2

Dato: 180822

Sted: ØRDAK

**Dommer 1:** TORBJØRN VÆTLAND **Dommer 2:** KNUUT OLAV ØVESE

Dommer 3: KEVIN ASEA KSE 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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse Simme øl Bryggets kode 174175

Konkurransekasse IP Øltype Tysk Pils

Dommer (navn) Torfinn Oedland

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norrbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK.

6 (12)

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

Sølvi honnle / mat aroma.  
Sølvi Dris ~

Begrunnelse for trekk:

Sølvi aroma.

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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: Laut kleom

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

Sølvi smak, fraværende humle

Begrunnelse for trekk:



Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Tynn kropp. Lav karbonering. Lite munnfele.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Ett meget lett og tynn øl.  
Litt utefor kategorien på noen punkter.  
Ikke nødvendigvis et dårlig øl!.

**TOTALPOENG** 22 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrørter, 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERØL Bryggets kode 174145

Konkurransekasse 1D Øltype TYISK PILS

Dommer (navn) KNUF OLAV ØVERBY

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) 5 (12)

KRAFTIG DAS, IGEN D. AKTIVI

FRAVÆRENDE HUMLE OG MALT

Begrunnelse for trekk:

MANGLEN HUMLE OG MALT

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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.) 5 (20)

INGEN HUMLE FLISIGHET, UBESETTE MELDINGER

USAUK, MULIGENS FENOLER

Begrunnelse for trekk:

DOMINANRIS AV UBESETTE MELDINGER USAUK

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

INGEN KARBONERING, TYWN

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

EN USAUK SOM DOMINERER

SUKTS BILDET

TOTALPOENG 19 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasblind, røyk, nelli.

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

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

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

**Lyskakad:** 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 bølegapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleler.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERØL Bryggets kode 174175

Konkurransekasse 10 Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KEVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 4 (12)

DUS, FRAVEL AV  
HUMLE OG MALT.

Begrunnelse for trekk:

SK DMS DOMINERER

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:

SMAKT SKUM

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 7 (20)

UNNSIKRIG. MANGEL AV  
HUMLE OG MALT, LAU  
BIDDERDET. NOE METALLISKE

Begrunnelse for trekk:

SØE ØVEL

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

LET KROPP, LU  
KARBONERING

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

FOR LITE PREG AV  
DET VI SER FER  
I KLASSEN

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrørter, 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 fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Somer øl Bryggets kode 259215

Konkurransekasse NP Øltype Tydelig pils.

Dommer (navn) Torbjørn Voldstad

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norrbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK.

12 (12)

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

Humle s van DMS.

### Begrunnelse for trekk:

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

3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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:

Godt skum

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

16 (20)

Fiske humle, svak sukt.  
Berteule, tørr

### Begrunnelse for trekk:

Litt tørr/svak bresk ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Fyldig luft, Perleule, fint karbonat.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Et godt ø!!

Noe ettersmak mot bresle/svat.

Vannjustering?

TOTALPOENG

44 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

**Lyskakad:** 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 vînås, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERLØL

Bryggets kode 259215

Konkurransekasse ID

Øltype TYSLIC PILS

Dommer (navn) Knut Olav Øverby

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

B1C

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

12 (12)

HULV LÅR, SVAK DMS

Begrunnelse for trekk:

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

3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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:

GODT SKUM

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

17 (20)

KRAFTIG HULVLÅR BITTENHETI, LITT BESIKKELIG, ETTERSMAK, LITT UBALANSERT

Begrunnelse for trekk:

BESIKKELIG ETTERSMAK, LITT UBALANSERT

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

GOD KROPP, LITT KRAMPT, GLEDET I KARBONENT

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

GODT ØL LIT BESIKKELIG PRIGEN  
ETTERSMAK

**TOTALPOENG**

44 (50)

### Poenggulde

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, 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 bolgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

**Sur/syrillig:** Eddik, stron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERØL Bryggets kode 259215

Konkurransekasse 10 Øltype TYSL PILS

Dommer (navn) KEVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) SUSN HUMLE, DMS, MUSK, EN BALANSERT AROMA 17 (12)

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylldengul |  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.) 17 (20)

HUMLE OG MUSK BITTERHET MEN BESIKHETEN OG TRØST.

Begrunnelse for trekk:

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

KINT KÆRBORELT MEDIUM KLØPP

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

VELDIG BØT!  
BALANSERT OG HARMONISK.  
BESIKHETEN I ETTERSMAKEN ER LITT SYNO. HAR DET VÆRT  
YANNJUSTERING Å BYGGE?

**TOTALPOENG** 44 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

**Sur/syrlig:** Eddik, sltron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller ediksyre.

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

## Dommerskjema

Konkurranse Sommer Øl

Bryggets kode 544749

Konkurransekasse ID

Øltype Tysk Pils

Dommer (navn) Torbjørn Detland

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)

5

(12)

Kraftig DMS. Fra Venedi hund. DMS dominerer.

Begrunnelse for trekk:

Fra Venedi hundeduft./malt.

3

(3)

Utseende (krys 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:

Godt karbonat.

9

(20)

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

Lite humlebittert./aroma. DMS dominer. Uballaert.

Begrunnelse for trekk:

Beste ettersmak./uballaert.

3

(5)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Bra kropp. /karbonat, beste nu-følelse.

5

(10)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Middels grøn fruktighet.

Beste ettersmak-

Mayalede hunkte/malt.

TOTALPOENG

25

(50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt belgepapp, 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.

**Snøvel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMEROL Bryggets kode 544747

Konkurransekasse 1D Øltype TYSL PILS

Dommer (navn) KNU: OLAV ØVERBY

Døpmerkvalifikasjon (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)

KRAFTIG DMS DOMINERER, FLAVÆRENDE

HUMLE ANOMA OG MALTANOMA

Begrunnelse for trekk:

DOMINANT AV DMS, FLAVÆRENDE HUMLE OG MALT

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: Godt utvitt skum 10 (20)

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

MANGLENDE HUMLE FRISINET. BESIK SMAK

DMS DOMINERER

Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT, HUMLE OG MALT FLAVÆRENDE

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

BESIK MUNN FØLELSE, LITE KARBONERT

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

UBALANSERT, MANGLENDE HUMLE OG FRISICHT

**TOTALPOENG** 29 (50)

### Poenggulde

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERS ØL Bryggets kode 544747

Konkurransekasse 10 Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KØRVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

TYDELIG DMS, FRUKT

AV HUMLE OG MALT

**Begrunnelse for trekk:**

FRUKT AV HUMLE

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: LET SKUM 13 (20)

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

NOE MALTROMST, FRUKTENDE

HUMLE. LAV BITTERHET

**Begrunnelse for trekk:**

FRUKT AV HUMLE, BITTERHET

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 1 (5)

LETTLI MEDUIN KROPP

NOE LAVT KARBONERT

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

KUNNE NÅTT MER HENCE-  
FRICKEIT, OG BITTERHET

EN BLAKS SEIG ETTERSMAK

**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) 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 vilt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. 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, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

**Svovel:** Råte egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommer øl Bryggets kode 600082

Konkurransekasse ID Øltype Tyek Pils.

Dommer (navn) Torbjørn Oftland

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Nørbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Ole. 5

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

Sukker følelse.  
fransk hundehurt

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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

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

SKUM: Ole. Slever. 4 (20)

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 4 (20)

Kraftig fenolisk.  
- ettertak.

Begrunnelse for trekk:

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

Ole kropp. middels kuskart. 3 (10)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Problematisk drikkbart.  
Kraftig fenolisk smak / ettertak.  
Hvilkes gjær er brukt / tangs?

**TOTALPOENG**

**17. (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.     |

Her kan mye forbedres!  
Ta kontakt for hjelp.



## 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 aromabilde.

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nelli.

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vind, blåt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SØMMERØL

Bryggets kode 600082

Konkurransekasse 1D

Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KAZUT OLAU ØVERNBY

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 4 (12)

FRÅWOLIN DOMINEREN SMAKBILDET

Begrunnelse for trekk:

FRÅWOLIN

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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: GODT SKUM

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 4 (20)

Fenoler og litt banan

Begrunnelse for trekk:

fenolsk

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

Godt vannboweni, god kropp

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)

Fenolene ødelegger hele smaksbildet

**TOTALPOENG** 17 (50)

### Poenggulde

|                     |  |
|---------------------|--|
| 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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, soitlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherrylignende, barnebleier.

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

**Sur/syrillig:** Eddik, stron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

**Stovet:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse DOMMERØY Bryggets kode 600082

Konkurransekasse 10 Øltype TYSK PIYS

Dommer (navn) KEVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

60 4 (12)

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

FINOLSK NELLIK OG  
NOE SOM MINNER OM  
BRETT } FRASUAER AV  
HUMLE OG  
MALT.

Begrunnelse for trekk:

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

FARGE:  Lys halmgul  Halmgul |  Gydengul |  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:

04 6 (20)

PREGET AV FENOLER /  
NELLIK. BITTE ETTERSMAK

Begrunnelse for trekk:

SE ONAD 2 (5)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

MEDIUM KROPP 011 KARB. 3 (10)

PREGET AV FENOLER OG  
ESTERER HER  
OSTERINGEN SES PA.

**TOTALPOENG** 17 (50)

### Poenggulde

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 vlnøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleiler.

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

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

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sommer øl Bryggets kode 635164

Konkurransekasse ID Øltype Tyske Pils

Dommer (navn) Torstein Jelland

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 6 (12)

Svakt humle. Mye DMS  
Svakt diacetyl.

### Begrunnelse for trekk:

Svakt humle, svakt diacetyl.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

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

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

SKUM: Godt sløvum 12 (20)

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) Frisk og noe slapp smak.

### Begrunnelse for trekk:

Lite humle smak, liten bittethet.

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

God karboneig. Krempet munnfølelse.  
Berk ettersmak.

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

Middels grøn diacetyl,  
Berk ettersmak.

**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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, 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, kaliumklorid eller magnesiumsulfat mm.

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

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

## Dommerskjema

|  |                               |                               |  |
|--|-------------------------------|-------------------------------|--|
| Konkurranse                                  | <u>SOMMERØL</u>               | Bryggets kode                 | <u>635164</u>                            |
| Konkurransekasse                             | <u>TD</u>                     | Øltype                        | <u>TYSL PLS</u>                          |
| Dommer (navn)                                | <u>KASUT OLAV ØVERBY</u>      |                               |  |
| Dommerkvalifikasjon (kryss av)               |                               |                               |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg | <input type="checkbox"/> BJCP | <input type="checkbox"/> SHBF | <input type="checkbox"/> Annen           |
| <input type="checkbox"/>                     | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert |

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

ØL

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 8 (12)  
KRAFTIG DMS. SVAK ANVELSE AV DIACETYL  
LETT TIL FRÅVÆRENDE HUMLE

### Begrunnelse for trekk:

DOMINANTI AV DMS OG ANVELSE AV DIACETYL

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: GODT SKUM

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 14 (20)  
MANGLEN FRISK OG SKAND HUMLE SMAK

DOMINANTI AV DMS, BEKK ETTERSMAK

### Begrunnelse for trekk:

MANGLEN FRISK HUMLE SMAK, UBALANSERT

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 3 (5)  
KRAFTIG MUNNFØLELSE, GOD KROPP, GRISET IKAN BOKSET

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

GODT ØL MEN UBALANSERT, LITR  
HUMLE OG MYE DMS.

**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.     |



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, 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/syrillig:** Eddik, sltron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse DOMMERSKJEMA

Bryggets kode 635164

Konkurransekasse 10

Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KENN ASLAKSEN

Dommervallfiksjon (kryss av)

Nørbygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

7 (12)

TYDELIG DMS, LETT TIL  
FRÅVELLEND HUMLE.  
SÅR DIACTETYL.

Begrunnelse for trekk:

MANGLENDE HUMLE  
DIACTETYL

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

5 (3)

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

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

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

SKUM:

FINT

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

14 (20)

HUMLESMAKEN ER NOE  
FRÅVELEND. RUNDT MALTPEG  
LAU BITDELNET

Begrunnelse for trekk:

FRÅVEL AV DMS, VÅR  
BITDELNET, MANGLENDE HUMLE

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

MIDDELS KREP  
KROPP LAUT MUNNFØLELSE,  
KARBONERT

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)

BLIR NOE FOR LITOS SÅT, OG MED  
HUMLEPEG.

**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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse Sommers øl Bryggets kode 644267

Konkurransekasse 15 Øltype Tysk Pils

Dommer (navn) Torbjørn Nottland

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Øl.

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

Friske humle, sunn DMS

### Begrunnelse for trekk:

3 (3)

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:

Bra skum

16 (20)

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

Friske naust/humle.  
Humle dominerer, veldig.

### Begrunnelse for trekk:

2. Hitt estebitter/suret (bek)/ litt uballant.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Fint knusp/rubours, god munnfølelse.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Megent bra drikkebaret

TOTALPOENG 44 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

|  |                               |                               |  |
|--|-------------------------------|-------------------------------|--|
| Konkurranse  | SOMMERØL                      | Bryggets kode                 | 644267                                   |
| Konkurransekasse   | 1D                            | Øltype                        | TYISK PILS                               |
| Dommer (navn)  | Knut OLAV ØVERBY              |                               |  |
| Dommerkvalifikasjon (krys av)  |                               |                               |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg                             | <input type="checkbox"/> BJCP | <input type="checkbox"/> SHBF | <input type="checkbox"/> Annen           |
| <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert |
| Flaske (richtig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) | (Maks poeng)                  |                               |  |

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

GOD HUMLE AROMA, SVAK DMS.

### Begrunnelse for trekk:

Utseende (krys 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: GODT SKUM 17 (20)

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

FRI SIK METALLISK I HUMLE SMAK

KRAFTIG BITTERHET FRÅ HUMLE

MIDDELS BITTERHET FRÅ HUMLE

LITT UBALANSERT, HUMLEN DOMINERER

### Begrunnelse for trekk:

UBALANSERT, HUMLEN OVERDØEN RISTEG

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

GOD KROPP, OK KARBONERING

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

HUMLEN IK OVERDRIVEN, SMAKS BILDT

GOD OL

**TOTALPOENG** 44 (50)

### Poenggulde

|               |         |  |
|---------------|---------|--|
| 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 gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjølling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-leddring, 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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vind, blå bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse Sommarrø Bryggets kode 644267  
 Konkurransekasse 10 Øltype TYPU PLS  
 Dommer (navn) KEVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (krys av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Øg 10 (12)

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

TYDELIG HUMLE OC

### Bearunnelse for trekk:

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3

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

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

SKUM: LITTE SKUM KANSLIG 15 (20)

HUMLE OC MALT PREG.

~~HETT METALLISK, TRAVÅL AV DNS~~

~~SKUMMER, LITT DOMINERENDE~~

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

LITTE KROPP.

~~HETTELITTEL, OC KARBONERT~~

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

NUMLEN TREKKER DEN MOT Å VÆRE LIT UBALANSERT

**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.   |
| 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 vilt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse Sommer øl Bryggets kode 870459  
 Konkurransekasse ID Øltype Tyref Pils  
 Dommer (navn) Torbjørn Vestland

Dommerkvalifikasjon (krys av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK.

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11/12 (12)

God humleduft. Sølv DMS-fil fraværende.

### Begrunnelse for trekk:

DMS. svak/fraværende.

3 (3)

Utseende (krys 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:

Godt skum

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

18 (20)

Frisk humlesmak  
Bitter med fin ettersmak

### Begrunnelse for trekk:

Noe nøy bittersyret / -

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

God kropp. Karboneyr.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Det er ikke blyt. En meget god pils.

Overkant. Ditter, ikke karboneyr noe.

**TOTALPOENG** 43 (50)

### Poenggulde

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolsk:** 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.

**Swavel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SØNNELØL

Bryggets kode 870459

Konkurransekasse 1D

Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KNUF GLAV ØVERBY

### Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

13 (12)

GOD HUMLE OG MALT AROMA +, LAV DMS

### Begrunnelse for trekk:

Veldig LAV DMS.

Utseende (krys 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM: GODT SILVUR

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

19 (20)

KRAFTIG SMAK AV HUMLE, FRISK OG SILVUR SMAK + LITT HANDEL AVSTAK, SIK SMAK. GOD BITTENHET.

### Begrunnelse for trekk:

FLAVÆRFØELDE DMS.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Medium knapp, kunne ha hatt en del Karbonering

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

God øl, pravarer DMS og litt stonlaut Karbonert.

**TOTALPOENG** 44 (50)

### Poengguiden

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

**Swavel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SØMMEFEST Bryggets kode 870459

Konkurransekasse ID Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KEVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11 (12)

NYDENS HUMLEAROMA  
DET MALTAROMA.  
DANS ER FREIAFØRSEL.

Begrunnelse for trekk:

DNS

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE:  Lys halmgul  Halmgul |  Gylengul |  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:

NOR LETT, men NYDOSART

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

TYDELIG MALT HUMLEPREG.  
FERSIK OG SW.

Begrunnelse for trekk:

NOR BITTER, DNS

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

LET KROPP, FINT KARBONERT  
KRISP OG FIN MUNNFØLELSE

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)

VELDIG GOD PILS!  
DET ER IKKE OFTE JEGET  
SAUNER DNS MEN I 70  
SKAL DET VÆRE...

**TOTALPOENG** 44 (50)

### Poengguide

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse Somer ol Bryggets kode 999 652

Konkurransekasse IP Øltype Tyske Pils

Dommer (navn) Torbjørn Jætland

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Øl. 4

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

Seal Dus / -diacetyl, acetaldehyd.  
Fravendt honning / mat. domineum

Begrunnelse for trekk: C

Utseende (krys 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: Bra steum. 5

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

Mufish, diacetyl - gran eple -  
Fravendt honning malt.

Begrunnelse for trekk: ✓

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

Bra karbond. Beskr. ettersmuk, /karbene. 4

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer (10)

Problematisk drikkebart. 4

**TOTALPOENG** 17 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, 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/syrilig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMEROL Bryggets kode 999 652

Konkurransekasse 1D Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KLAVUT ØL AV ØVIENBY

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

LITT LAV FYLLING 5 (12)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)  
GRØNNE EPLER (ACETALDEHYD), SVAK DIACETYL  
FLAVENIENDE HUMLE

Begrunnelse for trekk:

ØRØR ØVN

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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: GODT HVIT SKUM

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 8 (20)

SMØRSMAK, INGEN FRISKEIT FRÅ HUMLE

Begrunnelse for trekk:

DIACETYL, FLAVENIENDE HUMLE

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

GODT KARBONERT, GOD KROPP, SOTIG

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

ØYLVIALEN DOMINERER DESVERENDE

SMAKK BILDET.

**TOTALPOENG** 23 (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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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, kaliumklorid eller magnesiumsulfat mm.

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

**Swovel:** Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMEROL

Bryggets kode 999 652

Konkurransekasse 1D

Øltype TYSK PILS

Dommer (navn) KEVIN

ASLAUGSEN

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Nørpbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

5 (12)

FRISK AV HUMLE.  
TYDENT DMS OG  
ACETALDEHYD, EPLF..

### Begrunnelse for trekk:

ACETALDEHYD, HUMLE

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

2 (3)

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

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

SKUM:

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

8 (20)

FRISK AV HUMLE.  
LAU BIESTET  
NOE SWEET AV DIACETYL, SMØR.  
LAU BITTERHET.

### Begrunnelse for trekk:

HUMLE, BITTERHET DIACETYL.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

MEDLUM IKROPP.  
LITT LITE KARBONERET

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

4 (10)

MANGLER FOR MESE  
FRISHEIT OG KARIBERET.  
PREGES AV ACETALDEHYD  
OG DIACETYL

TOTALPOENG

22 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

**Klonofenolisk:** 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, sltron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

## Dommerskjema

Konkurranse Sommer øl Bryggets kode 583149  
 Konkurransekasse IE Øltype Monichu Helles  
 Dommer (navn) Torbjørn Vetteland

### Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

øle.

12 (12)

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

Flott malt aroma.  
Svært DMS. svært under

### Begrunnelse for trekk:

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

27 (3)

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

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

SKUM:

Havt skum. ikke holdbart skum.

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

12 (20)

Dear lav malt smak, noe bitter.

### Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Medium kropp, lav konsistens.

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)

Treffor brettbart i kategorien  
Men har for lav malt smak.

**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.   |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vind, blåt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

Biproduct fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SØMMEÅR Bryggets kode 583149

Konkurransekasse 1E Øltype M. HELLÉS

Dommer (navn) KNUF GLAV ØVERBY

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert  
**(Maks poeng)**

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

Blik

**(Maks poeng)**

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

SVAK DUUS, MEDIUM MALT AROMA,

SVAK HUMLE AROMA

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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.) 18 (20)

FØR BITTER, LITT SVAK MALTSMAK.

Begrunnelse for trekk:

FØR BITTER, FØR SVAK MALTSMAK

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

KLEMME I MUNNFØLELSE, LITT LAVT KANDBØRN

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

LITT UBALANSERT MILLOM BITTERHET OG MALT

**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.   |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

**Klorofenollsk:** 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/syrillig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMAROK Bryggets kode 583149

Konkurransekasse IE Øltype HELLIES

Dommer (navn) KEVIN ASLAKSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Nørbygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OLC

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11 (12)

WSET OG KSFLCS,  
LET HUMLE, KANSELIG DVS,

### Begrunnelse for trekk:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  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 SILUM

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

SVAKT MALT PREG, BITTER.

### Begrunnelse for trekk:

BITTERHET. MALT MANGEL

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

MED SLUM ULKOPP, OG KARBONERT.

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

SÅVÆR MALT PREG  
ØB BITTERHETEN FØR FØR

ITRY

**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.



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende 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 vlnøs, bløt belgepapp, råtne grønsaker, sherrylakkende, barnebleier.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse Somm - øl Bryggets kode 48 81 73  
 Konkurransekasse I E Øltype Mørke humle + chili  
 Dommer (navn) Torbjørn Utland

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert  
**(Maks poeng)**

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

Øl

**(Maks poeng)**

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

Gress.

4

**(12)**

Maylen malt.

✓

**Begrunnelse for trekk:**

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:

Øl steum.

2

**(3)**

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

5

**(20)**

Chilli dommer fullstendig!

**Begrunnelse for trekk:**

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3

**(5)**

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

4

**(10)**

Spende øl, men heitt

utenfor lærling!

**TOTALPOENG**

18

**(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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

**Stovet:** Rånte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SØLVEN OL Bryggets kode 488173

Konkurransekasse IE + chili Øltype M. HELLES

Dommer (navn) KJØT OLAV ØVERNBY

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) 2 (12)

Chili dominerer totalt aromakoen

### Begrunnelse for trekk:

Dominert av chili

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:

Godt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 2 (20)

Totalt dominert av chili

### Begrunnelse for trekk:

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

Greit karbonert, greikropp

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 2 (10)

Tilsettningen av chili dominerer totalt, Helles forsvinner

**TOTALPOENG** 11 (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 vldt kjenne emnet.

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

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

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

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

### Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

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

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

**Lyskakad:** 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, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

**Svovel:** Råne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SOMMERZOL

Bryggets kode 488173

Konkurransekasse IE

Øltype ITZELLES M/C CHTLLI

Dommer (navn) KEVIN

ASLAUKSEN

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)



Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

P (12)

HER DOMMERER  
TILSETNINGENE ALT.

### Begrunnelse for trekk:

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

P (3)

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gyldengul |  Gavfarget |  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.)

P (20)

BESTAKER, HER ER  
DET VUN CTILL, HAT  
OG VTE ANNEN.

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

P (5)

BRENNENDE

### Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Z (10)

UANSVÆLIG Å DUMME  
MOT TYPE.  
ARTL UL!

**TOTALPOENG** 12 (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.     |