

# Flightskjema

Konkurranse: SMT 2022  
 Klasse, runde: FL#4  
 Dato: 16.8.2022  
 Sted: GRIMSIAD

NB! Alle felter må fylles ut, lesvart!

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
45616	34	32	33			
666472	24	25	24			
920588	36	36	35			
464485	33	29	30			
909806	11	14	12			
65942	47	46	46			
857702	38	39	38			
423886	41	38	39			
801749	53	40	40			
83945	47	47	46			
545107	28	26	27			
451077	32	34	31			

Dommer 1: TØRE WICKSTROM

Dommer 2: TOR VIDAR ØYR

Dommer 3: Mikkel Holen

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 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 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 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.

**Lyskadel:** 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 451077  
 Konkurransekasse Syrlig Øltype IIF / slagsbær  
 Dommer (navn) Elisabeth Hagen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Børs

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

Bringebær, syrlig, litt sødme

### Begrunnelse for trekk:

### 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: Cr

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

Flat, dårlig balanse. 8 (20)

Salt og sødme "krasjer litt"

### Begrunnelse for trekk:

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

"Tan" ettersmak 3 (5)

### Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Totalbilledet blir litt tant. God aroma! 7 (10)

**TOTALPOENG** 31 (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 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.

**Mettallisk:** 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 fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 451077

Konkurransekasse SYRLIG ØL

Øltype 13A GOSE m/ skogsbær

Dommer (navn) TOR VIDAR BYA

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

boks

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

Syrlig og frukt aroma med tydelig innslag av bringebær

Flott aroma

### 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: Viten skum

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

syrlig og fruktig smak med tydelig innslag av bringebær

Noe urålanse mellom salt og sott.

### Begrunnelse for trekk:

Ubalanse

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

lett kropp. noe lav karbonering

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Oppleves litt kreasj mellom nivå på salt og frukt/sødme.

**TOTALPOENG** 34 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

**Dominerende:** Kjerner 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, 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 Sm 2022 Bryggets kode 451077

Konkurransekasse Syrlig ol Øltype 11f + 13A

Dommer (navn) TØRE WICKESTROM

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

12 (12)

*Syrlige Brønje bær drops.*

### Begrennelse 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:

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

### Begrennelse for trekk:

*for mye salt, lite balansert*

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

*lite karbonering*

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

*mindre salt og mindre bær*

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

**Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende ledning, 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:** fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode \_\_\_\_\_  
 Konkurransekasse Syrlig Øltype iIE / solbær  
 Dommer (navn) Nilsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Litt full flaske

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

Bearunnelse for trekk: Mangler syrlighet, finstår nærmest litt sot i aroma

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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM: Litt

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

Noe syrlighet, balansert etter smak

Bearunnelse for trekk: Solbærsmakten balanserer ikke så godt med sitronsmaken

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

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

Solbær dominerer i aroma og passer ikke så godt sammen med sitronsmaken etter min mening.

**TOTALPOENG** 27 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

**Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest 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:** Ugen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 345107

Konkurransekasse SYRLIG ØL

Øltype 11E Berliner Weisse / solber

Dommer (navn) TØR VIDÅP ØYA

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Plastflaske. Liten pusj.

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

6 (12)

Solberaroma'n dominerer aromaen

Begrunnelse for trekk:

Solber dominerer

Utseende (krys 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: Nutt skum

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

Mer mørk syrlig og fruktig i smaken, med bærc er fort sett tydelig. Sitron og solber blir knasi smaksmessig. Nøt snorpende/astringent i ettersmaken

Begrunnelse for trekk:

Sitron og solber blir knasi.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

lav karbonering

3 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

5 (10)

Det blir litt knasi smaksmessig mellom solbærene og citrus

TOTALPOENG	<u>26</u>	(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:** Kjerner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

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

**Dominerende:** Kjerner 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:** Dimetyltsulfid, 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, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 545107

Konkurransekasse SYRUP ØL

Øltype 11E

Dommer (navn) TØRE WICKSTRØM

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

lett vell full flaske

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

6 (12)

Solbær, sur

Begrunnelse for trekk:

lite melkesyre / sitron syrlighet

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

2 (3)

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

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

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

SKUM: lite skum

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

11 (20)

Solbær og sitronsyre  
davbryg Balans mellom Bær og Syrlighet

Begrunnelse for trekk:

Bær best

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

lite karbonat, astigens

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

6 (10)

Solbær krasjer litt med  
sitron / melkesyrsyrlighet

**TOTALPOENG** 28 (50)

### Poenggulde

Fremragende	(44-50)	Ekspesjonelt 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 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 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.

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

**Swivel:** Råne egg, tente fyrtikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 83945  
 Konkurransekasse Syrlig Øltype 11E / Pasjonsfrukt  
 Dommer (navn) Mikkel Henn

Dommerkvalifikasjon (krys av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert  
**Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)** **(Maks poeng)**

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (12)  
Tydelig pasjonsfrukt, melkesyre, sitron

### Begrunnelse for trekk:

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)  
**FARGE:**  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylengul |  Ravfarget |  Kobberfarget |  Mørk kobberfarget  
 Rødblun/brun |  Mørk rødblun/mørkebrun |  Rødsort/brunsort |  Sort ||  Rosa |  Rød  
**KLARHET:**  Klar |  Lett tåkete |  Middels tåkete |  Kraftig tåkete |  Uklar ||  Partikler

**SKUM:** Lite skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 19 (20)  
Sitron, pasjonsfrukt

### Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)  
Kunne vært mer karbonert

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

Ren syrlig smak hvor pasjonsfrukten kunne fint frem

**TOTALPOENG** 46 (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 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 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 ledning, gasbind, røyk, nelliik.

**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 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 083945

Konkurransekasse SYRNG ØL

Øltype 11E Berliner Weisse m/pasjonsfrukt.

Dommer (navn) \_\_\_\_\_

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Plastflask, lite ruspj.

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

Syrlig aroma kombinert med tydelig innslag av pasjonsfrukt. Mekkbart innslag av sitron.

12 (12)

### 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 |  Ukrar ||  Partikler

Lite skum som forsant

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

Syrlig Smak fra melkesyre. Tydelig smak av pasjonsfrukt.

Fin balanse mellom syrlighet og sotme fraフルden

20 (20)

### Begrunnelse for trek:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

lett kropp, men noe lav karbonering

4 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Fremragende øl som hadde fått full score om det hadde hatt mere karbonering.

9 (10)

**TOTALPOENG** 47 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27)

Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

Problematisk (<20)

Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrærter, før sen nedkjøling.

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

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 83 945

Konkurransekasse SYRLIG ØL

Øltype IIE

Dommer (navn) TØRE WICZIESKI

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

12 (12)

*Passionfrukt og syrlig sitron.*

Begrunnelse for trekk:

Utseende (krys 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:

*Skum forgraut fort.*

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

20

*Syrlig sitron og passionfrukt  
God balanse mellom sadme og syrlig*

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

*Lite karbonat*

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

10 (10)

*NYDELIG  
GRATULERER*

**TOTALPOENG** 47 (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 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 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, 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.

**Lyskaddet:** 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 virns, bløt bjølepapp, 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, tenete fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 801749

Konkurransekasse SYRNG ØI

Øltype II B Belyst frukt lambic

Dommer (navn) TØR VIDAR ØYÅ

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Bren flask

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

10 (12)

Syrlig og fruktig aroma sammen med estere gir en kompleks aroma, men kompleksiteten kunne noe vært

### Begrunnelse for trekk:

TØR mere innslag fra villgjør/bakterier

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

Dyp røD

SKUM:

Hatt skum, men forsvant fort

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

16 (20)

Syrlig og fruktig smak med tydelig smak av kjersebær

Fin balanse mellom syrlighet og restsydme.

### Begrunnelse for trekk:

Henger litt kompleksitet fra villgjør og bakterier

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

OK kropp, men noe lautt karbonert.

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Mye bra øl, men kunne haft litt flere karaktertrekk fra villgjør og bakterier.

**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 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.

**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:** Fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinos, blott 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 fyrstikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 801749

Konkurransekasse Syrlig øl Øltype IB

Dommer (navn) Mikkel Horn

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK

(Maks poeng)

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

Kirsebær, plomme, syrlig

9 (12)

### 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: Lett

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

Syrlig, markant bærsmak

15 (20)

### Begrunnelse for trekk:

Sørvet med karaktær fra sjør, frukten dominerer

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

5 (5)

Fyldig, litt lite herbaert

### Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Flott farge, god drikkebarhet, tydelig bærsmak. God balans.

**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 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.

**Fenolsk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nelliik.

**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 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.

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

**Biproduct fra visse gjærstammer,**

avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse Sm 2022

Bryggets kode 801749

Konkurransekasse Syrilige dl.

Øltype iIB

Dommer (navn) Toke Wickstrand

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

11 (12)

*syrlige drops, stakk  
kirsebær*

Begrunnelse for trekk:

*kunne haest mer smak av bakteien*

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 *dyp*

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

*lite skum*

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

17 (20)

*kirsebær smak - syrlig og  
frukt sädme i god balans*

Begrunnelse for trekk:

*ett mer komplex fra gjær/bakteien*

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

*lite karbonesh*

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

10 (10)

*ekte god dl.*

*litt mer kompleksitet fra*

*Gjær / Bakterier*

*Trek Føv  
smake*

**TOTALPOENG** 43 (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 el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusei** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, 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.

**Svoel:** Råtne egg, tenete fyrtikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 4238 86  
 Konkurransekasse SYLNG ØL Øltype 11B Belgisk brukt Lambic  
 Dommer (navn) TOR VIDAR ØYA

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Grønn flaske

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) **9 (12)**  
Syrlig og fruktig aroma, men mangler litt av den kompleksiteten

Begrunnelse for trekk:

Mangler noe kompleksitet

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

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) **15 (20)**  
Syrlig og fruktig smak

Meldbar smak av borsbær i ettersmakan  
Øk balanse mellom syrlighet og reotsødne

Begrunnelse for trekk:

Mangler noe i kompleksiteten

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) **4 (5)**  
Tynn kapp, noe lav karbonering

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

Meget bra øl, men mangler noe av den typiske kompleksiteten.

**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 mengeordene

**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 vorter, 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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 423886

Konkurransekasse Syrlig øl Øltype 11B

Dommer (navn) Mikael Holm

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BICP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Lett syrlig, lite bær, stakk

### Begrunnelse for trekk:

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: Lite

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

Syrlig, god balanse, bær

### Begrunnelse for trekk:

Litt enkel aromer

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

God

5 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

God drikkebarhet, fin balanse mellom syrlighet og søde

8 (10)

**TOTALPOENG** 39 (50)

### Poengguide

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



## 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SYR 2022

Bryggets kode 428886

Konkurransekasse SYR HØG Ø.

Øltype 11B

Dommer (navn) TØRE WICKSTRØM

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

10 (12)

stakk skonke

### Begrunnelse for trekk:

lite bør avrora

### 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 |  Ukrar ||  Partikler

skumet datt fort.

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

16 (20)

god balanse med syre / frukt, sådne

### Begrunnelse for trekk:

lite bør og tynn.

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

3 (5)

lite karbonen og tynn

### Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

9 (10)

lit mere bør i sa hadde  
den var enda bedre  
men nydelig  
Takk for smaken

**TOTALPOENG** 41 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)

Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43)

Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34)

Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27)

Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

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 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 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:** Dimetylulfid, 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.

**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.

**Metallik:** Tinn, mynt, blod.

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vind, blåt bælgepapp, 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, tenete fyrstikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 857702

Konkurransekasse Syrlig ol

Øltype 11A

Dommer (navn) Milad Hora

### 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)

8 (12)

Syrlig, fenolisk

### Begrennelse 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: Laut

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

15 (20)

Syrlig, på grisen til eddik

### Begrennelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

OK

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Veldig god. Noe litt udefinerte aromaer, fremstår fenolisk.

Smak bra,

**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, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vrører, 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 8577 02  
 Konkurransekasse Syrlig øl Øltype IIA Lambic Gueuze  
 Dommer (navn) TØR VIDAR ØYA

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK flask **10** (12)

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

Syrlig og fruktig i aroma **10** (12)

Tydelig preg av villgjær.

Begrunnelse for trekk:  
en litt var "steng" i 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM: Noe skum, men forsiktig fort

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

Syrlig og fruktig smak, som nærmer seg eddikaktig **16** (20)

Begrunnelse for trekk:  
Tydelig smak av eddik

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

lett til medium kropp. litt lav karbonering **4** (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Bra øl, men gjøringen har kanskje godt lett til noe slitt at nivå av eddiksyre har blitt noe høyt **7** (10)

**TOTALPOENG** 39 (50)

### Poengguide

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



## 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.

**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.

**Lyskaket:** 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 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 SM 2022 Bryggets kode 85 77 02

Konkurransekasse SYRLIG ØL Øltype 11A

Dommer (navn) TORE WICKSTROM

### Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

8 (12)

jord kjeller, fenolisk.

### Begrunnelse for trekk:

Alt mye fenoler ubalanse.

### Utseende (krys 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 datt fort

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

16 (20)

Syrdig og fruktig

### Begrunnelse for trekk:

Alt eddsk.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

Alt mye eddsk syrlighet men for all del Nydelig &c

**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 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 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:** Dimetylsulfid, sotlig, 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 vind, blå 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 65942

Konkurransekasse Syrlig øl Øltype 11A

Dommer (navn) Mikkel Høren

Dommerkvalifikasjon (kryss av)  
 Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

*Svakt syrlig, stakk*

### 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: OK

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

*Grapefrukt, God Syrlighet*

*Kurve vert litt mer manglende*

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

*Bra!*

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

*Fantastisk godt !!*

**TOTALPOENG** 46 (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, før 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.

**Lysskadel:** 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 fyrstikker.

Biproduct fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 065942

Konkurransekasse Syrlig øl

Øltype Gueuze Lambic 11A

Dommer (navn) TØR VIDAL ØYA

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Gjennom flaske, kraftig puss!

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

11 (12)

Tydelig syrlig aroma, frisk og fruktig

### Begrunnelse for trekk:

### 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:

Bra skum

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

18 (20)

Vydelig

### Begrunnelse for trekk:

Hangler litt i kompleksiteten

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

5 (5)

Mediwm kropp, kraftig Karbonering

### Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

9 (10)

Fremragende øl som treffer stilarten godt.

### TOTALPOENG

46 (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 el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 65942

Konkurransekasse SYRUP dl Øltype II A

Dommer (navn) TURE WICKSTRØM

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

11 (12)

*Stakk, klar og jordkjeller*

### Begrunnelse for trekk:

*lett mere kompleks*

### 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 |  Ukrar ||  Partikler

### SKUM:

*BRA SKUM*

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

18 (20)

*Syring, grapefrukt*

### Begrunnelse for trekk:

*lett mere kompleks.*

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

5 (5)

### Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

10 (10)

*Nydelig dl.*

**TOTALPOENG** 47 (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 mengeordene

**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 vorter, 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.

**Lyskadel:** 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.

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 909806

Konkurransekasse lys Belgique

Øltype 74 WEISSB

Dommer (navn) TØRE WICKSTRØM

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)

5 (12)

Begrunnelse for trekk:

aroma av citrus, skunk

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:

Nye skum forsømt for

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

1 (20)

Begrunnelse for trekk:

Smake usg.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

1 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

1 (10)

Defekt øl.  
myje usmakar

**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)	Mangefull 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, nelliik.

**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.

**Mettallisk:** 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, tentte fyristikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 909 806

Konkurransekasse Hveteøl

Øltype 7A Weizen

Dommer (navn) Tore VIDAR ØYA

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Boks

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

Tydelig preg av amerikanske humle 5 (12)

Merkbar aroma fra lysskadning.

### Begrunnelse for trekk:

Tydelig amerikansk humlearoma

### 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 skum, forsiktig fort.

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

2 (20)

Tydelig usmak - lysskadet.

### Begrunnelse for trekk:

Usmak som totalt dominer ølet

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

2 (5)

### Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

3 (10)

Ølet ødelagt av usmak, muligens fra gammel humle

Dette ølet er mere eller mindre defekt

Smaksmessig.

**TOTALPOENG** 14 (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:** Dimetylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, før sen nedkjøling.

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

**Svovel:** Råte egg, tenete fyristikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 909806

Konkurransekasse Hrete Øltype 7A

Dommer (navn) Mikkal Holen

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Bom

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

Sitron, frenktin som amerikansk humle

Begrunnelse for trekk:

Utseende (krys 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: Litt laft, forstinner fort

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

Defekt øl, mye usmaker

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 0 (5)

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

Defekt øl

**TOTALPOENG** 12 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50) Ekspesjonelt 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 røtter, 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, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 464485

Konkurransekasse Hveteøl

Øltype 7A Weizen

Dommer (navn) Tor VIDAR ØYA

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

(Maks poeng)

Flaske ok

**Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenojer og andre aromaer)**  
svak maltaroma brett. Merkbart i innslag av frukt estere 7 (12)

### Begrunnelse for trekk:

Manglende fenojer

### 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:

Næ skum, tørr fort

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

tynn i smak, endimensjonal oppleves som noe tør i avslutningen. 11 (20)  
Noe ubalansert.

### Begrunnelse for trekk:

Ubalansert, enkel smaksopplevelse

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

Tynn kropp, lav karbonering 3 (5)

### Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

Mangler en del på typeriktighet. 6 (10)

TOTALPOENG 29 (50)

### Poengguide

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

## Begrepsforklaringer

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

**Fenolsk:** Medisin, plast, sprakende el-

ledning, gasbind, røyk, nellik.

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

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

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

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 464485

Koncuranseklasse Hvitøl Øltype 7A

Dommer (navn) Michael Holm

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

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

### Begrunnelse for trekk:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylngul |  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: Lukt

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

Begrunnelse for trekk: Ubalansert, litt varmete

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

Tynn og torr

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

Tynn kropp - Bra aroma

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

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

**Dominerende:** Kjerner 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 vorter, først 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:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vins, blåt 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.

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM2022

Bryggets kode 464485

Konkurransekasse Lys Belgisk Øltype 74 Weissbier

Dommer (navn) TØRE Wicksheim

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) 10 (12)

*Fender aroma av rå hvete.*

Begrennelse for trekk:

DMs

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:

Lite skum

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

*Smak av løft*

Begrennelse for trekk:

*tynn og tot ubalanant*

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

*Litt karbonat*

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

*Litt tynn, litt mer alkohol.  
og Sødme-*

**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 gjærbiproduct.

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

**Astringent:** Snerpende munnfølelse.

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

**DMS:** Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av røter, 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/fuel:** 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 fyrtikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 920588

Konkurransekasse Lys belgisch Øltype 90

Dommer (navn) Mikael Nor

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

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

Syrlig, lyft brød, grøn.

### Begrunnelse for trekk:

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 |  Ukar ||  Partikler

SKUM: Bra

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

Sitronaktige snahr dominer

### Begrunnelse for trekk:

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

Fremstår litt tynn, tørr. Litt sitronskall i smak

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Fantastisk skum! God øl. 8 (10)

**TOTALPOENG 35 (50)**

### Poengguide

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

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

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

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

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



## MERK!

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

### Bruk mengdeordene

**Ingen:** Under deteksjonsgrense.

**Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

**Dominerende:** Kjerner 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, nelliik.

**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, blø 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.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode

920588

Konkurransekasse LYS Belgisk øltype

9.0 saison

Dommer (navn) TØR VIDAR ØYA

### Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Grunn flaske Høyl M

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

Tydelig aroma av malt/estere, syrlig aroma (Brett?) 9 (12)  
svak maltaroma av brød/kyeks

### God aroma

#### Begrunnelse for trekk:

Noe dominerende "brett-opplevelse"

### 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM: Myk skum, som også varer.

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

13 (20)

Mangler kompleksitet i Smaken

Noe ubalansert

### Tørre i ettersmak

#### Begrunnelse for trekk:

Endimensjonal, noe ubalansert

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

4 (5)

Noe tynn i kroppen, lavtfattig karbonet

### Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

7 (10)

God på aroma, men mangelfull smak. Bätt opplevelsen er noe dominerende

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

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

**Dominerende:** Jenner 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 vrørter, 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:** Kjerniskombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

**Alkoholer/fusel:** Oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

**Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vînös, bløt bølgepapp, râtre grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

**Svovel:** Râne egg, tentे fyrtikker.

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022

Bryggets kode 920588

Konkurranseklasser LYS BELGISK

Øltype 90 SAISON

Dommer (navn) TØRE WICKSTØRM

### Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

10 (12)

*lyst brød, Brett.  
inte fenoler og frukt osv*

### Begrunnelse for trekk:

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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM:

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

12 (20)

*Bretton er litt dominerend*

### Begrunnelse for trekk:

*ubalanse og veldig Tarr.*

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

*Kraftig karboner tynn i kroppen*

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

8 (10)

*syklig saison litt mere  
frukt erke for å få bedre  
Balans*

**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, før sen nedkjøling.

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

**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.

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

**Løsemiddel:** Aceton, tynner.

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

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

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 666472

Konkurransekasse Lys belgiske Øltype 90

Dommer (navn) Mikałusz Mirek

Dommerkvalifikasjon (krys av) (Maks poeng)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

OK, små svarte partikler synlig

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

Soptig, lyft bred, svak aroma, noe vanan

### Begrunnelse for trekk:

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

FARGE:  Lys halmgul |  Halmgul |  Gylindengul |  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.) (20)

Ingen dominerende smake, gjerne litt salt, muligens Pepper?

### Begrunnelse for trekk:

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

Stikker litt på typpen av tunga

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (10)

Ikke typeriktig

**TOTALPOENG** 24 (50)

### Poengguide

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

**Fenolsk:** 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.

**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:** Uggen, innestengt, gammel, senere vindes, bløt belgipapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleie.

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

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

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

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

## Dommerskjema

Konkurranse SM 2022 Bryggets kode 45616

Konkurransekasse Lys Belgisch Øltype 9D

Dommer (navn) Milind Ha

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg  BJCP  SHBF  Annen  Ikke eksaminert

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

Boks

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

Ananas, nellik, banan, mykt brød

### Begrunnelse for trekk:

Utseende (krys 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 |  Ukrar ||  Partikler

SKUM: OK, men falle raskt

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

Tørr. Seinen litt av smaken

Nellik, banan, men litt svakt

### Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Litt tynn kropp

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

OK dikk behet, men litt mye beskjæret i av sintning

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 typeriktigheit, men krever forbedringer.

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

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



