

Flightskjema

Konkurranse: **OSLOMESTERSKAP BRITISK** NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Klasse, runde: **FINALE**

Dato: **21. OKT. 2019**

Sted: **DV. 43, OSLO**

Deltager	D5	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
372389	32	33	33	35	33	166	
147808	32	35	39	39	38	183	2
723299	41	38	41	42	43	205	1
365508	39	35	33	38	32	177	3

Dommer 1: **KEN ROBIN RUUD**

Dommer 2: **OLAV NJAASTAD**

Dommer 3: **JAN PETTER ARNESEN**

Dommer 4: **PEDRO KRINGEN**

DOMMER 5: **GUSTAV FOSEID**

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse Oslo 19 Bryggets kode 322389
 Konkurransklasse 4C Engelsk strong, lutt Underkategori FINALE
 Dommer (navn) Camden Fosdick

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Gressaktig aroma (humle?). Lite estere.
Se lite malt preg

9 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

ok

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

God delig bitterhet. Litt besk. Savner litt
sedvne (karamell, toffee)

10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Bra

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra øl, men synes balansen blir litt vel
lite

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

32 32 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM 2019 Bryggets kode 37 2389

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Frisht. karamell. mye humle. Harpiks
kedelig preg av frukt estere

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Som aroma. Marbant humlesmak og bitterhet
som er godt balansert av malt.
Witbr, karamell, brød skorpe

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

lett astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et meget godt øl, men noe moderne
inspirert av amerikanske humle

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse

OM - BMTSTK 2019

Bryggets kode

37 23 89

Konkurranseklasse

Underkategori

4C

Dommer (navn)

OLAV N. AASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

TRISTE

FANTET, SØRUL, LØPTE, ESTERE

6 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

KØBEN, RAN,

ME SKUM,

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

MALT FORAM, BRØD, KAKAWEL, BROS

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

LITT ME FØLELSER,
- ME ASINNES -

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

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.

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen OM Øltype 2019 Placé Bryggets kode 372389

Konkurransklasse _____ Underkategori 4C Fløne

Dommer (navn) Jørn Prebber Anusm

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Brod, karamell, utagummi, Focaccia øy

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rov, ok skum klar

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Karamell, fersk, bra bitterhet. -berlemset sødme.
litt ubalansert med bitterheten

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bidte, ok CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

med bitter mot sødmen, ellers veldig bra.

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Frale

Dommerskjema

Konkurranse Ost & Britisk øl 2019 Bryggets kode 372389Konkurransekasse _____ Underkategori 4C Engelsk strong bitterDommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminertStudium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

kydelig maltpreg, kveks, lite humle aroma, 8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

krattlig hvitt skum, lett fåket, ^{kratt} kobbefaset 3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

kydelig maltpreg, og varme fra alkohol, noe humle-
bitterhet, relativt syrlig 12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

fylder kroppen, lavt karbonert, 4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God bouquet, noe i overkant bitter, noe syr lig 6 /10

Totalpoeng (50 = max)

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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurransen Oslo Bryggets kode 147808

Konkurransklasse 41D, English Golden Underkategori PINALE

Dommer (navn) Greger Bæst

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

- Norbrygg
 SHBF
 BJCP
 Cicerone
 Annen
 Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromer

Sitrus som forsvinner raskt. Kommer noe
petroleumsaktig. Endimensjonal

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Lys gul - Mye skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Mild maltsmak. Tydelig sitrushumle. For mye
humle.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Litt mye karbonert. (Framstår som amerikansk pale
ale-aktig, ikke real ale).

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt kraftig humleakt.

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen ØM 2019 Bryggets kode 147808

Konkurransklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

- Norbrygg
 SHBF
 BJCP
 Cicerone
 Annen
 Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Friske humle bitterhet. Noe litt metepreg
søturs, karpis, tinnøl, ananas

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Et kratt og humle. Har malt smakt
Noe sømhet i humla, kornete.
Litt endimensjonal humle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Lett astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Alt. alt et lett drikkelig og godt øl
Noe kornete og astringent trekket ned

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse GM - Britisk 2019 Bryggets kode 147808
 Konkurransklasse _____ Underkategori 4D
 Dommer (navn) OLAV WJÅRSTAD
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: LITT FOLE

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

10 /12

Friske humle, mild, humle aroma, litt sødme, litt bitterhet.

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

3 /3

Litt skum, strågul, litt klar, litt skum.

Smak (i forhold til øltypen)
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

14 /20

Humle smak, lys og sødme, litt sødme i balanse.

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

3 /5

FN i munn, fuller med små bobler

Drikkbarhet og generell vurdering
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

9 /10

Utvil god

Totalpoeng (50 = max)

39 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Om Bøfisk 2019 Finale Bryggets kode 147808

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D Finale

Dommer (navn) Jan Petter Arnesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Tropisk, ananas, mandarin, aprikos. lett asorb, gress

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Gul, lett uklart, 0,5 skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
Tropisk, ananas, mandarin, lett bød. lett karakt. noe sødme
Først Pres. litt endringsaktig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Bite, 0,5 CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Friske og lett drikkelig med balansert humlepres.

Totalpoeng (50 = max) 39 /50

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

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

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



Finale

Dommerskjema



Konkurransen Oslom. British øl 2019 Bryggets kode 147808
 Konkurransklasse _____ Underkategori 4D English golden ale
 Dommer (navn) Pedro Kringsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Knokkelig humlearoma, litt malt, noe malt,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
lyst stråleølet, klart, lite hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
Knokkelig humlesmak, blomster, litt
 middels bitterhet, beskjeden maltsmak,
 litt smak, noe lite humle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmetde alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
lett øl, litt bitter, medium kropp

Drickbarhet og generell vurdering 8 /10
 Kommenter generell drickbarhet og gi forslag til forbedringer
Fersk øl, god med humle som selter veldig preg
 på ølet, -

Totalpoeng (50 = max) 38

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

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurransen

Bryggets kode

72 32 99

Konkurransklasse

Øl - Bøker, wine

Underkategori

PLU/ALU

Dommer (navn)

Groth Bostad

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtlig, frukt, estere, blomster, øsin, vin.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Gulder. Uklar.

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Mye sødme. Balansert bitterhet, litt emmer ettersmak ("aall"). Overraskende kort i smake.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Ryddig. Middels karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

God øl, men samme kompleksitet.

Totalpoeng (50 = max)

41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 723299

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9A

Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10/₁₂

Kommenter malt, humle, estere og andre aromær
Frisht, blomstret, lett spritaktig. Pære
hvelv bredskare, rasin

Utseende (i forhold til øltypen) 3/₃

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

Smak (i forhold til øltypen) 15/₂₀

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Frugtlig og syrlig. Noe høy-alkohol.
Aprikos, Noe gjærpreg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3/₅

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

Drikkbarhet og generell vurdering 7/₁₀

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Et meget godt øl, men noe tynn kropp
og litt sukkerøst

Totalpoeng (50 = max) 38/₅₀

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse DM - BRITISK 2014 Bryggets kode 723299
 Konkurransklasse _____ Underkategori 9A
 Dommer (navn) OLAV KSAESTAD
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
FRUKT UAN, FRUKT AROMA, TØMRET, KARTI, BITTIG TØMRET, HET UAN, FUKT

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

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
SIMP AV PÅLMEBLØST, MALT, SØDME, BØNNER, PÅ BALANSER / HIKEN / ØKSEN

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
BITTEMYRT? LITT UTE / KOMMER I HIKEN

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

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse Om Lag Bakkst Fløse Bryggets kode 723299

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9A

Dommer (navn) Jan Petter Annesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Rosin, brød, tørket frukt, vinas, plommer, noe alkoholisk.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lett rødbrun, ob skum, lett ublar.

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

Fruktsig, rosin, tørket frukt, noe hvitst ans, bannemel.
Fersken, setig, sherry. beuue harer mer føde.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Noe alkoholisk.

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bor. såvilt tynt kropp. Bor komplisert.

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslowski Brikhøi øl 2019 Bryggets kode 72 32 99

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9A Barley wine

Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
tydelig malt preg, lukt av lys tørket frukt,
mye sødme, cherry preg / eikepreg
rosin, tørket frukt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Klart lyst kobberfarget øl med lyst skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Middels maltvane, søtt, tydelig fruktig smake
alkohol fremtrædende, ingefærhumle

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Fylldig munnfølelse, varmt alkoholpreg, søtt,
lavt karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Sørpregt barley wine, ~~gjæringsproblemer~~

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

36 5508

Konkurranseklasse

9F Imp stout

Underkategori

PINALE

Dommer (navn)

Conker Husvik

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Brent, lakris, ~~rustet~~ rustet, soya-saus.
Smerer ut vinas alkohol.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

svart

Smak (i forhold til øltypen)

15 /20

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

Søt med mye brennsmak. Svak syrlighet fra
brennmalt. Litt kort ettersmak til å være en så
kraftig øl. Burde vært mer karamell og hatt
mer fruktpreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Kraftig, middels karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra imp. stout, men saure litt mer
kompleksitet.

Totalpoeng (50 = max)

39 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 363508

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mye! Asre, søya, labris, vatte, salt.

Noe fruktstene, men blir dominert av brøtmalt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Som aroma. Brøtmalten dominerer.

Røsta sjokolade, vatte, søya

Mye røst bitterhet, som såvidt balanseres

av røst sødmen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

OK

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et godt øl, men savner mer kompleksitet

og innslag av tørre frukt. Mulig mindre

røst malt-typen vil slippe ~~et~~ fram mer

tørre-frukt og irrasjonell.

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

OL - BALTISK 2011

Bryggets kode

365508

Konkurranseklasse

Underkategori

9E

Dommer (navn)

OCAL WAASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

BESMAG, UMAM, MALT, TOPPEL, KJØTT
POTASS

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

MALT, BRUNT SKUM.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, eftersmak og andre smaks-karakteristikker

STOR TITAN, MALT, BRUNT, POTASS
I ENDA, HUMLE, STOR TITAN, SCOTT, VINS.

12 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

POTASS

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

Totalpoeng (50 = max)

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.

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM Bokstevne Bryggets kode 36 55 08

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Dom Petter Amesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: 05

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kaffe, Sjøblade, Nøtte, Bannemel, Røstet, Torbjørn Frukto.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Sorø, klar, litt skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Kaffe, Mye røstet, Sjøblade, Bannemel, Vinet.

Litt mye alkoholpreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bløt, Lav CO₂, noe alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Litt brenn, litt for mye alkohol.
for

Totalpoeng (50 = max) 38 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema

Konkurranse Oslo, Bitterøl 2019 Bryggets kode 365508Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E Imp. StoutDommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminertStudium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

8 /12
Aroma av kraftig nisset malt, umdm/soya, salt lite/bæverell hum, noe malt, noe søtlig

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3
Søtt øl, lite skum som er brunt, lite karbonert

Smak (i forhold til øltypen)

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

4 /20
Tydelige toner av kraftig brunt malt, aske og soya søtlig, noe søtlig, tydelig alkoholpreg, noe søtlig. Bitterhet som følge av brunt(hvitt) malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5
Kraftig, lite karbonert, tydelig alkoholpreg og noe søtlig som følge av dette

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

6 /10
Meget kraftig øl, med tydelig alkoholvarme, fremmede salt/lakryssmakke

Totalpoeng (50 = max)

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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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

Flightskjema

Konkurransen: *Oslomenteskapet britisk*

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Klasse, runde:

Dato:

Sted:

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
525417	13	14			27	
228333	16	12			28	
424414	29	32			61	
296400	26	25			51	
654259	23	23			46	
668920	16	14			30	
309642	33	34			67	
439342	37	36			73	
179827	25	25			50	
827139	34	32			66	
956739	36	34			70	
723299	42	42			74 84	JA

Dommer 1: *GUSTAV FOJED*

Dommer 2: *PEDRO KRINGS*

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurransen

071.

Bryggets kode

025412

Konkurransklasse

09 English IPA
London house

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

3 /12

Sjipe, krydder, funky

Utseende (i forhold til øltypen)

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

2 /3

Myc skum, klar, gylden.

Smak (i forhold til øltypen)

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

4 /20

Lydlig bittel. Harsk ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

2 /5

Overkåret tynn.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

2 /10

Vite infiset.

Totalpoeng (50 = max)

13 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslo British 19 Bryggets kode 525417
 Konkurransklasse _____ Underkategori Engelsk IPA 6A
 Dommer (navn) Per Krokvingen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
maltpregt IPA, karaktistisk humle farge!

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

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
sterk farge på innsiden

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
tynn, myk munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
dersuere defekt, bedre blytt til neste gang

Totalpoeng (50 = max) 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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Østlønning Bryggets kode 22 83 73
 Konkurransklasse _____ Underkategori Engelsk IPA 6A
 Dommer (navn) Per Arne
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 2 /12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
defekt, gummig, søtlig lukt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
lyst hvit skum, mørk gyllen, ser typefylt

Smak (i forhold til øltypen) 3 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
acetone, sødme, øk, pløst

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
 Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Desse er defekt, bedre lykke til neste gang

Totalpoeng (50 = max) 12 /50

Poengguide

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

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomning-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse Oolo Bryggets kode 228333

Konkurranseklasse 6A Brygge IPA Underkategori _____

Dommer (navn) Gjengen Forstad

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søtlig, sildelaktig, blomster. Litt brennmiddeleaktig.
Parfymet. Kommer noe brenn gummilaktoseaktig.
fenolisk.

3 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Gyldt, svak farge.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Noe sødme, Bitterhet balanse, men blir
høst. Ubehagelig ettersmak med preg av
brenn.

4 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Middels fuktig.

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ubehagelig
Ute Et gjennomgående preg av
kemisk (brenn) / fenolisk. edlesgjær = en eller
ok balanse

3 /10

Totalpoeng (50 = max)

16 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oolo Bryggets kode 024414
 Konkurransklasse SE Skottisk ale Underkategori _____
 Dommer (navn) Carsten Borud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Svakt fenolsk, krydret, granbar, søpe.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Grylden. farget. Lutt skum

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
Middels sødme, ve null, balansert
 bitterhet. Kjenner noe syrlighet og en svak
 plastsmaak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Bra munn munnfølelse. Lutt tørr avslutning.

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Bra øl, men lurer på om det kan være
 en på begynnende infeksjon, som gir et
 svakt plastsmaak.

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslo Brite 19 Bryggets kode 424414

Konkurranseklasse _____ Underkategori 5E Skoble Ale

Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) _____ /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
tydelig maltaroma, kjeks, noe karamell

Utseende (i forhold til øltypen) _____ /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
flott, hvitt kraftig skum, klart, brunt øl,

Smak (i forhold til øltypen) _____ /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk/balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
godt maltpreg og til herule sødme
karamellpreg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) _____ /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
rukt mildt øl, lisse godt i munnen,
noe syrlig, tynn munnfølelse

Drikkbarhet og generell vurdering _____ /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
lett drikkelig, maltpreget øl med noe syrlig preg
med en tannstruktur. Typeriktig, men for søt
og tynn

Totalpoeng (50 = max) _____ /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen

Bryggets kode

296400

Konkurransklasse

IF Skotsk stede ale

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

6 /12

Grønne ester. Litt vinas. Hint av karamell.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

OK

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

Fyldig, sødme, balansert bitterhet, karamell og vinas. Dessverre med mye syrlighet som overdør.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

For tynn. ETT

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

4 /10

Vibe som er god og som har fått enten en infeksjon eller flaskefeil.

Totalpoeng (50 = max)

26 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslo British '19 Bryggets kode 296400
 Konkurransklasse _____ Underkategori SF Skoble stray Ale
 Dommer (navn) Pedro Kvinge

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

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

Syrlig aroma grant eplepreg, malt, søtlig

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

Klart kobberpent øl, gulhvit skum som
 forsvinner raskt

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk

Søtlig, alkoholpreg fremtrædende, syrlig,
 noe lavt maltpreg for typen

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

tynn for typen

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et øl som i utgangspunktet har et sølt
~~utseende~~, blir noe for tynt og syrlig for
 typen

Totalpoeng (50 = max) 25 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

654259

Konkurranseklasse

SF Skotsk sterk øl

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Røykepreg, plaste. Mer sødmepreg. Sauer
Sauer fruktestere.

4 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Mer rød. fint skum

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Bra sødme ~~balanse~~ balansert bitterhet.
Kjemisk røykema. Sterk avslutning

9 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Grei munnfølelse.

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ølet har et tydelig røykepreg og ve
syrlighet, som ikke passer med typen.

3 /10

Totalpoeng (50 = max)

23 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OSLO Britisk '19 Bryggets kode 654259
 Konkurransklasse Pedro Kringen Underkategori 5F Skotsk stout øl
 Dommer (navn) _____
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

søtlig alkoholtukt, ~~humle~~, vulkanisert preg

5 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

ferdig brun/bruvlig skum, rød sort/kobler farge

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

syrlig med svært alkoholpreg, øtlet varme,!

6 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Varme alkoholpreg, syrlig.

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

ikke typeriktig, men tilstrekkelig alkoholstyrke og
 flott farge, mye syre, for lite maltpreg og
 manglende tone av kvebs
 Bra skum og farge

6 /10

Totalpoeng (50 = max)

23 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

668920

Konkurranseklasse

SA Engelt brun øl

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Sukt rettet. Noe søtlig. Hint av kjele/ler.

3 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

Bra.

3 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

Noe sødme. Suakt maltpreg utpreget og ubehagelig ettersmak.

4 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Litt tynn.

3 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Ølet virke innsatt.

3 /10

Totalpoeng (50 = max).

16 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oslo Britisk '19 Bryggets kode 66 89 20

Konkurranseklasse _____ Underkategori 5A Engelsk brown ale

Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

malt, kardemell, sødme, noe avlige
lite/lum humle, ~~malt~~

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Merkt kobberet øl med gulbrunt skum,
klart,

Smak (i forhold til øltypen) 3 /20

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

Syrlig, gummis smak, veldig sterkt,
noe bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

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

tynt syrlig øl, utypisk for klassen

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mulig defekt

Totalpoeng (50 = max) 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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

309642

Konkurranseklasse

SA Dry Stout

Underkategori

Dommer (navn)

Carsten Fosdahl

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fyldelig, røstet malt, trekket nesten mot røstet kaffe. Merke sjokolade. Ingen humle.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Merkebrunt. Gyldent skum

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Middels redme. Noe bitterhet ~~for~~ fra humle, men som overføres av brennsmak. Kraftig brennsmak blir litt for dominerende, særlig i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

lett kropp. Middels karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra øl, men blir for endimensjonal og overdekkende brennsmak.

Totalpoeng (50 = max)

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Britisk øl, øl 19 Bryggets kode 30 96 42
 Konkurransklasse _____ Underkategori 8A Dry Stout
 Dommer (navn) Pedro Kringen
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 / 12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
tydelig maltpreg, brente tone som er
moderate,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 / 3
 Kommenter farge, klarhet og skum (fåsthet, farge og tekstur)
Flott brun ly skum, sortkobbetbrunt øl
øl er klart,

Smak (i forhold til øltypen) 11 / 20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
Fremtrædende bruk for som for hum
av de mer subtile smaker i ølet.
Kakohje dempe de brente tonene.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 / 5
 Kommenter kropp, karbonering, vannende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
lett kropp og lav karbonering i ete typer
astringens

Drikkbarhet og generell vurdering 6 / 10
 Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Innenfor typeriktighet på de fleste forhold,
noe i overkant brent, noe som hemmer ølet
Absolutt godt potensiale

Totalpoeng (50 = max) 34 / 50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

439342

Konkurranseklasse

8A Øst øl
Gruvør

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Resitet, korn/malt, brød. Lite til ingen
fruktighet.

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Bra. Veldig mørk.

Smak (i forhold til øltypen)

13 /20

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

Fydelig gjærpreg, en del sødme og
utpreget brenn etter smake. Bra balanse, men
litt dominert av brennmalt. Kan minne om
en mild med mye brennmalt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Bra fylde. Litt karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bra øl. Fruktighet fra gjæringen kombinert
med maltet kolliderer litt. Usikkert på hvordan
dette kan forbedres.

Totalpoeng (50 = max)

37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse oslo Britisk øl 2019 Bryggets kode 43 93 42

Konkurranseklasse _____ Underkategori 8A Dry Stout

Dommer (navn) Peerlo Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10/12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

maltpreget, brønte tone fremtrædende
lite/lags humleduft

Utseende (i forhold til øltypen) 3/3

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

Brungult skum, kobberøst/hødt øl, klart

krøtlig Smak (i forhold til øltypen) 12/20

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

brønte tone (kaffe/laks, furt øl,
tydelig humlebittehet som øker utover
av den krøtlig brønte malter

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5/5

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

lett kropp, lav karbonering,

Drikkbarhet og generell vurdering 6/10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

typisk øl for klassen, noe i overkant brønt,
noe

Totalpoeng (50 = max) 36/50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen

Oslo

Bryggets kode

189822

Konkurransklasse

8C oatmeal stout

Underkategori

Dommer (navn)

Gunnar Fusch

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

6 / 2

Settlig, honning. Noe brent.

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 / 3

OK

Smak (i forhold til øltypen)

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

8 / 20

Settlig, litt emmeg. Hitt an lakris.
Bommer litt på tungen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 / 5

Litt tynn kropp. Minner om vanlig stout!

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

5 / 10

Ølet blir litt settlig og kjedelig, men
er ok.

Totalpoeng (50 = max)

25 / 50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OSO Britisk Øl 2019 Bryggets kode 189827

Konkurranseklasse _____ Underkategori 8C Oatmeal Stout

Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

maltaroma, som er noe i underkant, brente
tone, noe sødme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Klart kobberedt/satt øl, gult skum,

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20

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

malt smake noe i underkant, tydelig preg av
brent malt, noe syrlig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

tynn kropp, karbonere er bra,

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

noe tynt øl, ok drikkbarhet, kunne
bruke noe mer maltpreg som kan balanse
der bruk malter

Totalpoeng (50 = max) 25 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

827139

Konkurranseklasse

80, Porter

Underkategori

Dommer (navn)

Gunnar Fosdøl

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak bød, ristet malt

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Bra

Smak (i forhold til øltypen)

11 /20

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

Lydlig brennsmak. Særne en del mer
sildme og ~~malt~~ maltsmak som gir tøffe,
spokolade og karamell

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

4 /5

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

Bra munnfølelse. Brennmaltet gir noe astringens.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mye bra i dette ølet, men det hadde
passet bedre i en ~~større~~ stout-klasse.

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Oso Britisk øl 2019 Bryggets kode 827139

Konkurranseklasse _____ Underkategori 8 D Porter

Dommer (navn) Pedro Kringen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
~~bevis tydelig malt~~ krøplig tone av brunt malt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
krøplig gulbrunt skum, klart øl, bra utseende

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, estersmak og andre smakskarakteristikker
krøplig ristet malt smak, lav sødme noe løst på malt sødme høy bitterhet fra brunt malt, mangler sjokolade

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
lynn kropp, 1 av karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Mangler det lokale malkpreget, noe overkent mye bært malksmeik i forhold til typer. LH balanse mangler.

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

Bryggets kode

9567-39

Konkurranseklasse

SD Pute

Underkategori

Dommer (navn)

Gunnar Røed

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svakt restet, litt estere

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

ok, litt lys

Smak (i forhold til øltypen)

14 /20

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

Mild smak karamell, følger, lakris. Melibær
brensel, som ikke dominerer. Kanskje litt
br bitter.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

ok.

Drikkbarhet og generell vurdering

5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mye bra i dette ølet. Svine litt
kompleksitet og noe mer utpreget gjærpreg.

Totalpoeng (50 = max)

36 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Britisk øl Oslo 19 Bryggets kode 956739

Konkurranseklasse _____ Underkategori 8D Porter

Dommer (navn) Pedro Krøigen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

krøftig aroma av godt brent malt,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

kobberødt, klart øl, gulbrunt skum,

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

brent maltsaroma med preg av lakne,
bitterhet fremtredende

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Medium kropp, lav karbonering,

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et godt øl som trengt noe mer kropp (brukt
ved biter å får mer preg av malt (mindre bunt)
tøffe, skulle vært noe runder, men alt, alt
et godt øl.

Totalpoeng (50 = max) 34 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse _____ Bryggets kode 723299

Konkurranseklasse 9A Engelsk Pale Ale Underkategori _____

Dommer (navn) Gunnar Nord.

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Horning, blomster, fruktighet. Viners. Sauer litt
preg av restet (fisks, brød)

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Kobber, lite skum, klar.

Smak (i forhold til øltypen) 16 /20

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

Kraftig og søt maltsmak, med mye frukt.
Ettersmak med et lite hint av søtte, men ellers
litt kett ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Fyldeig. Bra karbonert.

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Veldig bra øl, men kunne vært mer kompleks
til å være et så kraftig øl.

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen Oslo og Bn'isk øl 2019 Bryggets kode 723299

Konkurransklasse _____ Underkategori 9A Barley wine

Dommer (navn) Pedro Kingen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søt lukt, tydelig alkoholaroma, middel aroma
tydelig, vinøs karakter

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

fontene, tykt skum, hvitt, uklart øl,

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

utpreget alkoholsmak og typisk sødme,
tydelig preg av frukteteier som gir øvebevisende
vinøs preg. Preg av tørløst hvitt frukt.
Portvins/Cherryton tilstedeværelse?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

dyldig, god munn/lav karbon, palatabel

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

støt, søt, vinøs, frukt, lett å like,
typisk for klassen og godt brygg

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

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

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

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

Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: OM-Drifisk OL 2019

Klasse, runde: Semifinale

Dato: 21. oktober 2019

Sted: Oslo

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
815108	31	30	31		92	
088070	19	21	18		58	
725475	33	28	33		94	
774868	26	26	30		82	
141940	21	18	18		57	
372389	38	38	38		114	Ja 2
521148	10	15	8		33	
147808	42	41	42		125	Ja 1
620316	30	34	30		94	
983158	33	31	32		96	
845023	29	26	28		83	
852732	30	29	28		87	
528833	16	17	16		49	
365508	38	35	36		109	Ja 3
174627	33	33	34		100	
613746	30	30	29		89	

Dommer 1: Kon Robin Ruud

Dommer 2: Jan Petter Arnesen

Dommer 3: Olav Njua stad

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!



Dommerskjema



Konkurranse OM Britisk 2019 Bryggets kode Ø15L08

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) Jan Petter Anusur

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig aroma av eple, lett siter /brød bakt
lett sørlig fruktaroma. noe oms

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rav, lett uklart, lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

Kommenter malt, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

Sørp bitterhet, noe kornhorns. lett medfaste frukt
blir litt usalamurt bitter

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Noe vannlig pøse, ok CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Blir noe lite for fluktig og litt sørp bitterhet, er
lett medfaste frukt

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2019 Bryggets kode 815108

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) Kon Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Karamell, brødstrøpe. Mange frukt-estere-drue
Vingummi - søthet / DMS

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Som aroma, men med mer tydelig bitter
og kvelespreg. Godt balansert, med tydelig
og rund bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Ok, muligens noe for bitter

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Et godt og typeriktig øl. Det har litt for
mye frukt-estere i aromaen.
Noe urenheter

Totalpoeng (50 = max) 31 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

OM - BRITISK 2019

Bryggets kode

815108

Konkurranseklasse

Underkategori

4A

Dommer (navn)

OLAV NJAABSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromar

5 /12

CAV MALT AROMA - RYKES - FRUKT / TØFFE / DUBS ?
-> FUKTIG ESTERLE FRAM

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

LITT MØRKE ? HØR, LITT SKUM

Smak (i forhold til øltypen)

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

12 /20

LITT VANØY / MALT FORAN / RYKESMÅK
MØRKE MÅKSMÅK CAVN HUMLE

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

FIN KROPP, STUMMER FINT, FØRST SØTT - LITT FURT.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

7 /10

DRIKKBAR OPP DUBB

Totalpoeng (50 = max)

31 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Bølgjes 2019 Bryggets kode 088070

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) Jørn Petter Knutsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

5 /12

bevarer, lett fuktighet av piper/epie, lett godneste/efinome.
lett søtt, lett bors

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

Ran, OK skinn, lite skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

7 /20

bran, lett bevarer, lett søtt. noe fuktighet mot epie/per.
lite ermun slett/ufelt. lett med slett/plenst. bender

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

noe søtt og slett, noe varmhet

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

3 /10

Dessverre litt smalt her og der, blir utfelt og ikke drilket
i drilket

Totalpoeng (50 = max)

21 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2019 Bryggets kode 088070

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) Ken Robin Raud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig. Noe søpete. Skarp. Løse midde
Lye karakterell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Pant

Smak (i forhold til øltypen) 7 /20

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

Vesentlig bedre enn aroma, men faller
tilbake på de samme usmakene i
ettersmaken. Acetaldehyd.
rom

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

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

Skarp astringent. Vanskelig
Varmende alkohol

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Demne blir for dominerende av disse
usmakene.

Totalpoeng (50 = max) 19 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse CM - Brewtisk 2014 Bryggets kode 088070

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) OLAV WAARSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
MALT AROMA, SUAK, BRØD - LITET BRØD
LETT KARAMELL

Utseende (i forhold til øltypen) 2 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
RASTAREBT, FLEKKE, LITE SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
STEVIG, LITET FENOLISK, FUL BTTONMET SOM
KOMMER BTTON MET, FULBTTON MET LITET SØDMIG
- EPLE -

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
LETT FØLELSE, LITET KARBONERING

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
INTERESSANT?

Totalpoeng (50 = max) 18 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen OM Britisk 2019 Bryggets kode 725475

Konkurransklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) Jan Petter Knesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

lett søsle, karamell, bryd, lett fruktighet, lett diacetyl.
En del bren/brennhamns.

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

Rau, lett klar, ok skum

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

okstekt, brennhamns. noe umann bitterhet. noe fruktighet med
epie, lett rosin. Papp/Papp

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

Slett, ier CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dribbe sanser okstekt papp, papp og papp. ok aroma.

Totalpoeng (50 = max) 28 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 725475

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) Ken Robin Raud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Fruktig, krisli, 3-adsvarpe. Typisk for typen Jordbær's engelsk humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Som aroma. Kraftig humlesmak uten at det blir for konnerte. Sparer mer balanse mellom humle og malt. Humler dominerer. Obsidient

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Noe vandig, men bløt

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Noe høyt nivå av frukt estere. Ellers veldig mye riktig. Sparer noe mer fylde.

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-BROTBEK 2019 Bryggets kode 72 54 75

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4A

Dommer (navn) OLAV VIGFASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromar
MALT, ME FRUKT, TOFFS, FRUKTESTER

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
KLAR, RAU, SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakskarakteristikker
FÅN BALANSE, ME SJØTT, HUMLE OG MALT
MODERS KRAFTIG MINNESMAK - GODT OG (?)
LAV MALTSMAK, LITT RØPPEL, EREBEN (?)
LITT RAPP, OFESDAR.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
LET OG, LITT KROPP,

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
OKSOMME? - DEN BESTE AV DE 3?

Totalpoeng (50 = max) 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.
 - Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Brikke 2014 Bryggets kode 774868

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4B

Dommer (navn) Jan Petter Arnesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Nellik, karamell, noe rosta, lett utgummi, lett medisinsk

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Redd, klar, og skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

karamell, mye fruktsetme, lett medisinisk karakter. og
litt bitterhet noe bær. lett astetisk

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

og fylde og kropp

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dessuvert litt for mye bryggekropp og noe astetisk på smaken

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 774868

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4b

Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kryddet aroma, Nellik/krydderfendstkr.
Karamell og lyst brød

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Meget pent

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

God smak. Etter smaken domineres av
krydderfendene fra aroma.
TotHoe, lyst brød, karamell
Noe litt bitterhet/etter smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et ok øl, men sååååååå og fender
oppå humle krydder.

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - BROTISK 2019 Bryggets kode 774868

Konkurranseklasse OMN WAABSTAD Underkategori 4B

Dommer (navn) _____

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
SSIEKAKS, ROSIN, ESTER? IKKE DIACETIL

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
TRAN PARET, KAL, RAVT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
OPSTANG - VES ØMS - LITT KAL
ASTRUMGANS

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varnende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
LETT - KOMMER PÅ MÅD ASTRILLANS,

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OMA Bryggek 2019 Bryggets kode 14 19 40

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4B

Dommer (navn) Jan Petter Kræm

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Neske, NYPE, Uingummi, bannan, Julebrygger, med 1/2 sine fender

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rau, lett ublar, og skum

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

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

barommel, skarp, noe syrlig. lett infisert? bitter, noe med 1/2 sine fender. mye astringent

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

tynn, og en astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

De samme lett infisert? skarp og lett syrlig.

Totalpoeng (50 = max) 18 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 141940

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4B

Dommer (navn) Kon Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Søt, subtrær, godteri. Lys karamell.
Banan karamell.
Noe humle

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20

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

Som aroma. Søt.
Smaker lite humle. Sukt toffee. Lyst brød
Medvisne følelser

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Fin fylde, men noe tørr avslutning

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et ok øl, som er litt for søtt.
Har en merkelig bananaktig søt aroma.

Totalpoeng (50 = max) 21 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse GM - BRYGSK ZOM Bryggets kode 141940

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4B

Dommer (navn) OLAV NIAASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer KUKT - KAKODERE - BANAN

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3
Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur) RAU, KLAR, LITE SKUM.

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smakekarakteristikker
- TIDLIG HUMLE BITTARKEIT, LITT MEER BITTARKEIT
ASTRONGOLS - TIDLIG. JAROSTEN, GARD FRUKT.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
ASTRONGOLS, HUNGER I.

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
REDSER BITTARHUMLE i tott.

Totalpoeng (50 = max) 18 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM BIRØK 2019 Bryggets kode 372389
Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C
Dommer (navn) Jan Petter Annesen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

basomell, lett fuktighet, lett utgangsmil,
Pur aroma

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Ren, lett ubla, og skum

Smak (i forhold til øltypen)

17 /20

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

basomell, fukt, bra bitterhet, noe peipig ettersmak
En anelse bitter i forhold til maltbase

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Pro, og.

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

~~bra~~ bra, en anelse for bitter mot maltbase.
Flu aroma og smaker.

Totalpoeng (50 = max)

38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 372389

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C

Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kraftig malt og hvaramell. Frisk og tydelig humle kryddret.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Et godt øl, men humlesmaken blir noe dominerende. Godt og komplekst maltsmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bra, kanskje noe bitter

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et bra øl. Prøv litt mindre smaks humle for å la de andre smakene komme til veldig godt gjøret!

Totalpoeng (50 = max) 38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - BMT BEK 2019 Bryggets kode 372389

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C

Dommer (navn) ANNA WSAAB TAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) _____ 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
"NUT M&G" JUL -> KALKONER
ESTERER ->

Utseende (i forhold til øltypen) _____ 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
KORREKT FARGE, NESTEN KLAR

Smak (i forhold til øltypen) _____ 15 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
KRÅDIG BITTERHET
MAI TIL MØRKE MÅLTSMÅK

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) _____ 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FÅ MUNNFØLELSE / KARBONERINGS

Drikkbarhet og generell vurdering _____ 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
GA LOTT MED PÅ BITT MÅK
BITT MÅK

Totalpoeng (50 = max) _____ 38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Brøtts 2019 Bryggets kode 52 11 44

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C

Dommer (navn) Jørn Petter Anvesin

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
karamell, nype, lett brød. eppel

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 3 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Sur og syrlig, noe korn, epke. ennn uttussmas

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
OK CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Debutant i f. forb. ~~an~~

Totalpoeng (50 = max) 15 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 521148

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 2 /12

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

Søt lsg malt. Massiv røde epler. Modnet preg
Epleskjeller

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 2 /20

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

Sw. Som aroma i etter smak. Emenen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5

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

Sw.

Drikkbarhet og generell vurdering 1 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Desuverte inntisert Cideraktig

Totalpoeng (50 = max) 10 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - BRITISK 2011 Bryggets kode 521148

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4C

Dommer (navn) OLAV NJAASDAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
ESTERER ØLST
EPLE, LOTT SALT SØLVITT

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
KØBBEN, KLAR.

Smak (i forhold til øltypen) 0 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
INFUSJON?
SØTT, SMÅEN EPLE OG FURUEN,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 0 /5

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

Drikkbarhet og generell vurdering 0 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
IKKE DRIKKBAR

Totalpoeng (50 = max) 8 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM BOTTES 2019 Bryggets kode 147808

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Jan Petter Knutsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Trofaste frukter, lett karamell, ananas, appelsin

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lys gul, litt klar. og skum.

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

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

karamell, frukt, noe ananas, mandarin, appelsin. lett korn

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

lett astologisk, og CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Veldig bra. lite å bakte på. en viss astologisk.

kanne ha mer maltpreg.

Totalpoeng (50 = max) 41 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurransen DM-2019 Bryggets kode 147808

Konkurransklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Ken Rob'n Rued

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kraftig amenkravst humle aroma.
Lys krannell og lott.
Noe ommenhet

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 17 /20

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

Som aroma. lett maltbase med noe frisk hvete

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

lett astringent,

Drikkbarhet og generell vurdering 8 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et meget godt øl med lite å trekke
for.

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - BRYTISK 2019 Bryggets kode 14 78 08

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) OLAV NIAASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: HVIT FULLT - LITT FULL FLASKES

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
MALT SAK. HUMLE -> AMERIKANSKE
ME FANOLSE JONEN

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
STRÅGUL, LETT UKEAR,

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks karakteristikk
LETTE, LYS, HUMLE FRAM, LIT MALTSMAK
FÅ BALANSE -> SOM EN FLUMMA PALE ALE,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
ME MÅS KARBONER -

Drikkbarhet og generell vurdering 9 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
GOOD!

Totalpoeng (50 = max) 42 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Britisk 2014 Bryggets kode 820316

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Jon Petter Amvåg

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

- Norbrygg
 SHBF
 BJCP
 Cicerone
 Annen
 Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Karamell, Rosin, lett tropiske frukter

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Blå, Hø Golden, lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Isomalt, Rosin, røpe, noe leget Pils. lett østidst? lett.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bløt, øst CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dessuten litt lite smak og loka. litt mer humle litt mer inntak

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse OMC 2019 Bryggets kode 620316

Konkurranseklasse _____ Underkategori 40

Dommer (navn) Ken Robin Rind

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Svak humlearoma. Sottlig, med litt og lys
karamell? Korn. Acetaldehyd

Utseende (i forhold til øltypen)

3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen)

10 /20

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

Sv. Noe hvask humlesmakt.
Lyst brød.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

5 /5

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

Ok

Drikkbarhet og generell vurdering

6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et ok øl men litt bristedelig. Ølet er muligens
blitt litt for gammelt og har mistet
humlearoma.

Totalpoeng (50 = max)

30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - Britisk 20H Bryggets kode G20316

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) OLAV WJAASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer ESTER AROMA, EPUS

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

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
SMÅ, MED VANLIG, EPUS, TILTA, MED BRITISK HUMLE, - GJØRES -

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
FREM, LETT I MUNNEN, FORSVOTT FINT KUNNA

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

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Bøffisk 2019 Bryggets kode 483158

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Jan Petter Amvun

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 ~~10~~ /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Grass, bær, Ananas, Tropisk frukt, Agurk.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
~~lett~~ 1,46 Rev, ok skum, klar

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Bonmann, søtlig, lett tropisk frukt, bær, hær
lett offisiell bitterhet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Bløtt noe lav CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Dessvare ofriser pors, og humle preg. ebbesmakten truster ned.

Totalpoeng (50 = max) 37 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM-2019 Bryggets kode 983158

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Ken Robin Ruud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

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

Friske og mer brant humle aroma.
Godt balansert met malt.
Noe kornete, Banan-vanille-humle, grønne bær

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

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

Som aroma. Tydelig humle smake-grønne bær/harpiks
Lang bitter ettersmak.

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

Litt astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et godt øl. Men noe søtlig aroma

Totalpoeng (50 = max) 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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - Britisk 2014 Bryggets kode 083158

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) OLAV NJAARSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
FRUKT ESTER, TEUOL, NYE DUN

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

Smak (i forhold til øltypen) 15 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
- EN LITT UBEAGREIG BISMAL
- ASTRUBORS? GARE FRUKT.
- FORFETTS HUMLESMAK

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

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
IKKE LYST PÅ Å DRIKKE
SÅNNER MALT.

Totalpoeng (50 = max) 32 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Bøttisk 2019 Bryggets kode 84 50 23

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Dan Petter Krause

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

bon, lett bønneaktig/bal. lett brød.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

lys rød. noe klar, ok skum.

Smak (i forhold til øltypen) 8 /20

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

bon, bønneaktig, brødaktig, lett bitterhet, litt emmen
effekt, mangler friskhet. Paap.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bitt og øl

Drikkbarhet og generell vurdering 3 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dessuten noe gammel? lett oxidert preg. blir litt emmen
a:

Totalpoeng (50 = max) 26 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2019 Bryggets kode 845023

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Ken Robin Ruld

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Kjæbs. lyskaramell. Frisk, men noe lett humlearoma
Løtt. Noe blysdent

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Dent

Smak (i forhold til øltypen) 11 /20

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

Dom!nerende bitterhet. Litesmak som aroma
Ø blysdent.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et av øl. Litt mye bitterhumle ift
Smak og aroma humle

Totalpoeng (50 = max) 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.
- Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurransen OM - Britisk 2014 Bryggets kode 845023

Konkurransklasse _____ Underkategori 4D

Dommer (navn) Brun Insaarstad

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Humle opp, Gært gaffs, vis malt,

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

Kommenter farge, klarhet og skum (fasthet, farge og tekstur)
Stua' gol, hvitt skom,

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Few balanse humle, malt, hvit bær i enden, oksidert humle, litt pappsmak,

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 28 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Bølgiss 2019 Bryggets kode 852732

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4H

Dommer (navn) Jon Petter Jonsson

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Karmerell, ristet brød, lett bønn, lett fruktighet. Malt og pils.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Blas, rød og skum

Smak (i forhold til øltypen) 10 /20

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

Karmerell, ristet pils. lett bitterhet. noe fruktighet og sødme.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Blas, og CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Blis for fuktig. Bør smaker ellers.

Totalpoeng (50 = max) 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.

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse ØM-2019 Bryggets kode 852732

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4H

Dommer (navn) Ken Robin Rand

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Mørk krattig karamell. Frisk og blød.
Brent malt. Brun brygdsbørne. Krydret med
britiske humler. Røde epler

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 9 /20

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

Faller litt aromn. Litt mye fruktøstere
og epler.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Nei bause

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et ok øl, men frukten dominerer.
Mangler engelsk gjærpreg

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

OH - BROTØK 2019

Bryggets kode

85 27 32

Konkurransekasse

Underkategori

4H

Dommer (navn)

OLAV NIAASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

DOMINANT AV FRUKT, EPLE.

8 /12

Utseende (i forhold til øltypen)

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

HOBBEN RØD, LEST SKUM,

5 /3

Smak (i forhold til øltypen)

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

FRUKT EREST SLEBET, SA MALTSMÅK
LITT RØD, BRØD, RISTET, MALT I AVSLUTNINGEN.
CAN HUMLES.

10 /20

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 /5

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

GOOD DRITKBAR.

7 /10

Totalpoeng (50 = max)

32 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM Baltisk 2019 Bryggets kode 52 8833

Konkurranseklasse _____ Underkategori 44

Dommer (navn) Jan Petter Amundsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Syrlig, kaffe, melkesyre, barn

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Rød, lett ubar, skum

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

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

Syrlig, sønnell, barn.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

kan astolasme. klet.

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Dessverre infisert? syrlig, noe barn og reststønnen

Totalpoeng (50 = max) 17 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 528833

Konkurranseklasse _____ Underkategori 4H

Dommer (navn) Ven Robin Rand

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 3 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
Marvart fruktighet. Syrlig. lett balsamico-eddik
karamell. knekk. kirsebær

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 5 /20

Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
Bitter og sur søt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse
Noe astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
Lite sporsig øl. Her har det kommet
til acetobacter som er typisk i en
flamsk rød. Det passer ikke helt inn
i en oppskrift som er ment for rød

Totalpoeng (50 = max) 16 /50

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - BRITISK 2019 Bryggets kode 528833

Konkurranseklasse OLAV NIAASTAD Underkategori 4H

Dommer (navn) OLAV NIAASTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 3 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

LOOSE BARK,
KAFFE, ETIOPISK KAFFE

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

RØD, HVITT SKUM

Smak (i forhold til øltypen) 6 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker

LETT STRUK, GJÆR SMAK,
MALT I ENDEN

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 /5
Kommenter kropp, karbonering, varmende alkoholpreg, kremethet, astringens og munnfølelse

SYREHET.

Drikkbarhet og generell vurdering 2 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Totalpoeng (50 = max) 16 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse Om Bitter 2019 Bryggets kode 365508

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Jan Petter Anvsn

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Spokelende, karamell, rosin, kaffe

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Godt, lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

lav smak av kaffe, mye sødme, noe bitterhet, rosin

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

lav CO2, litt astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Karpeg og brett / røktet preg. Bitter litt for bitter mot munnslim og bær. OK.

Totalpoeng (50 = max) 35 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 365508

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Ken Robin Raud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 9 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Krattk.s. aske. brøtmalt. lakris. røstet svartbrunt
kratte. medium + vings.
Meget fyldig. Lett behagelig obsidert.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Som aroma, men noe skarp. De røstede
noter dominerer. Bra Madnet, men smaker
mer karakter av tørket frukt/karamell.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 /5

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

Bra

Drikkbarhet og generell vurdering 7 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Lite krattbig og bra øl. Godt brygge,
men det er lagt litt for mye vekt
på de røsta tonene - søya - lakris - kratte - aske

Totalpoeng (50 = max) 38 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM -BRYGGER 2019 Bryggets kode 365508
 Konkurransklasse _____ Underkategori 95
 Dommer (navn) OLAV NJAABSTAD
 Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken: Riktig størrelse på kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: LITE PWS

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8/12
 Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
TØFF, KARAMELL, UMAMI, KJØTT, HESTEALT, VEDTJE

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

Smak (i forhold til øltypen) 14/20
 Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikk
KARAMELL, TØFF, TUNG BAKT MALTSMÅK, BAKT KARAMELL, SJØKOSLANS, LITE HUMLE SMÅK, MED ASTRUBUS

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

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

Totalpoeng (50 = max) 30/50

Poengguide

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

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).
 Ordforklaringer og begrepsdefinisjoner finnes på <http://norbrygg.no/bedomming-av-ol/dommerskjema>



Dommerskjema



Konkurranse OM Bøkerst 2019 Bryggets kode 174627

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Jan Petter Jonsson

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Karbare, utøst, rosin, brød, noe tøvet frukt, litt sylt hint
Noe brennprez. litt kvl.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Svart, klar, lite skum.

Smak (i forhold til øltypen) 13 /20

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

Karbare, rosin, tøvet frukt, vnos. noe barmvll.
mye sødme. litt tynn kropp. mangler fylde

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 /5

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

Litt tynn. lav CO2

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Mangler litt fylde, lite i litt tynn. ok smaksbilde

Totalpoeng (50 = max) 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 (f.eks. fokusere på forbedringer).

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



Dommerskjema



Konkurranse OM-2019 Bryggets kode 174627

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Ken Robin Raud

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Skarp umos - ~~mester~~ spritaktig. Røstet kaffe
Laktis. Soya. Noe grønnsak

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20

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

Meget god balanse mellom bitterhet og sødme.
Desværre litt lite smak. Savner mer av
det meste.
Har mørk sjokolade, kaffe, karamell, brød

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Medium, irlske krattig kropp

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et øl øl. Savner mer dybde/kompleksitet

Totalpoeng (50 = max) 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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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



Dommerskjema



Konkurranse

OM - BRITISK ZOH

Bryggets kode

F46 27

Konkurranseklasse

OUA NAASTAD

Underkategori

9E

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

Studium av flasken:

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

Kommentarer:

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

10 /12

BEKTE, BAKED, TØNKEDE FRUKTER,
DE FENOL, GRANITALE

Utseende (i forhold til øltypen)

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

3 /3

SUART, BRUNN SKUM.

Smak (i forhold til øltypen)

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

10 /20

SSKOLADE, MALT, FIN BALANSE SOMME BITTENDT
MAKSIPAN, KATTOR, UINDS

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 /5

LETT TYNN, LITT VARMDE, FREM AKTIG.

Drikkbarhet og generell vurdering

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

8 /10

Totalpoeng (50 = max)

34 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM BOTTISØ 2019 Bryggets kode 613746

Konkurranseklasse _____ Underkategori QE

Dommer (navn) Jon Petter Anusin

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Sjokolade, bær, rosin, utnes.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Sjokk, ok skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Bær, noe syrlig hint sjokolade, en del sødme.

Brunt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Non astringent,

Drikkbarhet og generell vurdering 4 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Bli dessverre for bitter og bært med sødme, astringent preg

tauske også lite net

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM 2019 Bryggets kode 613746

Konkurranseklasse _____ Underkategori 9E

Dommer (navn) Ken Robin Rund

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)

Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 /12

Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer

Krattig og mye riktig. Bra malt tette baramell
soya labris. Mer sjokolade. Vinøs

Utseende (i forhold til øltypen) 3 /3

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

Smak (i forhold til øltypen) 12 /20

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

Noe bitter-balansert. Lang og krattig bitter
ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 /5

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

Noe astringent

Drikkbarhet og generell vurdering 6 /10

Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer

Et bra øl, men for astringent i kombinasjon
med for bitter og mye røstet-bitterhet.

Totalpoeng (50 = max) 30 /50

Poengguide

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

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

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

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

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

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

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



Dommerskjema



Konkurranse OM - BROTØK 2014 Bryggets kode G 3746

Konkurranseklasse _____ Underkategori 95

Dommer (navn) OLA WASSKAO

Dommerkvalifikasjon (kryss av for gjeldende)
 Norbrygg SHBF BJCP Cicerone Annen Ikke eksaminert

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 /12
Kommenter malt, humle, estere og andre aromaer
SUKK AROMA, MENTE, SIKKOLADJE

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

Smak (i forhold til øltypen) 14 /20
Kommenter malt, humle, gjæringskarakteristikk, balanse, ettersmak og andre smaks-karakteristikker
KAFFE som er HÅRDT BRYTT. SIKKOLADJE, BRYTT MALT/KEANN
SØTME FØRST

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

Drikkbarhet og generell vurdering 5 /10
Kommenter generell drikkbarhet og gi forslag til forbedringer
- FOR MYKT BRYTT KAFFE PREG:

Totalpoeng (50 = max) 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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

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

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