

Flightskjema



Konkurranse: NM2024

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 2024-05-14

Sted: Oslo

Klasse, ev. runde og flightnr.: Superfinal

Navn juryleder: PER ØYVIND ARNESEN

Navn dommer 1 (D1): PER ØYVIND ARNESEN

Navn dommer 2 (D2): ARNE MO

Navn dommer 3 (D3): SIGBE DAUGSTAD

Navn dommer 4 (D4): TORE BJØRGO

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
379638	44	46	46	42	178	3	<input type="checkbox"/>
561521	42	42	45	44	173		<input type="checkbox"/>
939853	41	45	44	40	170		<input type="checkbox"/>
610702	37	39	39	41	156		<input type="checkbox"/>
212843	42	39	37	41	159		<input type="checkbox"/>
348198	49	47	47	47	190	1	<input type="checkbox"/>
303563	42	44	44	46	176		<input type="checkbox"/>
059178	42	44	45	46	177		<input type="checkbox"/>
208802	46	44	45	44	179	2	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfylt og at poengene er sammenregnet korrekt. Poengene er overført til flightskjemaet, og jeg har kontrollregnet summeringen og oppgitt rangering og videresending av deltagerølene i flightskjemaet.

Signatur juryleder Per Øyvind Arnesen



MERK!

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

Bruk mengdeordene

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
- Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
- Dominerende:** Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM2024 Bryggets kode JA 9638

Konkurranseklasse Fenolisk Øltype IE

Dommer (navn) Per Jon

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (15)

Beskrivelse: Merkbar fullhet og ester fra gjær. Svak funder. Svak humlearoma. Svak, lys malt. Svak diacetyl-akt.

Begrunnelse for trekk: Litt mye diacetyl-akt. preg.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Knøl.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse: Merkbar funder og gjærpreg, noe diacetyl. Svak fullhet. Svak bitterhet, merkeran i slutten.

Begrunnelse for trekk: Litt for sit. Gjærpreg sitter litt for lenge

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

Medium felle og karbonering.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Megget bra!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG 44 (50)

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

- Ingen:** Under deteksjonsgrense.
- Svak:** Kan så vidt kjenne emnet.
- Merkbar:** Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
- Tydlig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
- Dominerende:** Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamufilere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner.
- Alkoholer/fusel:** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB24 finale Bryggets kode 379638
 Konkurransklasse Lys lager Øltype IE N. pilsner, butikk
 Dommer (navn) Ane Hø

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse: Tydlig gæraktig humle. Tydelig bød, svak karamell preget maltaroma. Merkbare fenolpreget, svak diacetyl.

Begrunnelse for trekk: Fenol og diacetyl er litt for mye tilstede

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Oh

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 23 (25)

Beskrivelse: Tydlig malt med bødskorpe og karamell preget. Merkbare sødme. Merkbare humlebittehet.

Begrunnelse for trekk: Litt for mye sødme.

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

Fyldig, godt karbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Meget vellykket.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG <u>46</u> (50)
---	---------------------------

Poengguide

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





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskaded: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerkjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 379638

Konkurranseklasse LYS LAGER Øltype 1E

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse:

Gress, halm, humle, noe fenolisk typ pepper (hvit) og noe floral.

Begrunnelse for trekk:

Noe kraftig fenolisk.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

Lyst, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 23 (25)

Beskrivelse:

Bakst, gress, medium humle bitterhet, noe sødme i ettersmaken. Lett og floral.

Begrunnelse for trekk:

Mulig noe sødme full.

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

Rund og fyldig, medium karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Generelt veldig bra lys lager, kun noen få små trekk.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 46 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadede: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB finale 2024 Bryggets kode 3796 98
Konkurranseklasse Lys Lager Øltype 1E butikks-lager pils
Dommer (navn) Tore Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

0/6

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse:

Behagelig humlearoma, søtlige blomsterester. Noe fender og diacetyl.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Fint skum.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (25)

Beskrivelse: Tydlig bitterhet, kanskje litt mer enn butikks-lager. Lang ettersmak. Snerper litt.

Begrunnelse for trekk:

Litt ubalansert med det bitre, overdøver malten

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

Snerper litt

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Typeriktig smaker en bred definisjon der mye er lov... Beste god!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse MA 2024 Bryggets kode 561521

Konkurranseklasse Final Øltype LFB

Dommer (navn) Pers Gundersen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (røpl, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (15)

Beskrivelse: Svak malt, lett hvitkåpe, karamell, svak humle, uset. Merkan ester. Svak ferd.

Begrunnelse for trekk: lett diacetyl.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Krenet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (25)

Beskrivelse: Tykk malt med karamell og hvitkåpe. Tår. Merkan bitterhet. Svak + gjærsmak etter leng.

Begrunnelse for trekk: Smaker for mye av gjæren, savner humlen.

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

Medum kropp, høy CO2

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

42

(50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB 24 Jinden Bryggets kode 561521
Konkurranseklasse Lys ale Øltype 4F Calif. common
Dommer (navn) Ame Ho

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Merkbar brødpreget maltaroma, svak karamell. Merkbar humle gresspreget. Svakt fruktig preg, eske. 13 (15)

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

SKUM:

hvt skum

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

Beskrivelse: Tydlig floral humlesmak. Svak bitterhet. krydderpreg er merkbart. Tydelig sødme 20 (25)

Begrunnelse for trekk:

krydderpreg (fra gjær?) og litt for mye sødme.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Noe vannaktig. Middels karbonert. 4 (5)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Meget vellykket.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

42 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadede: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 56 1521

Konkurranseklasse LYS ALE Øltype 4F

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 15 (15)

Beskrivelse:

Karamell, brød, fruktig og noe svovel. Preg av mellaneuropeisk humle (gressaktig).

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

Fast, lyst skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (25)

Beskrivelse:

Nougat, ristet brød, endel bitterhet, balansert mot sødme. Lang ettersmak, med gjærpreg.

Begrunnelse for trekk:

Se generell tilbakemelding.

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

Medium kropp, medium karbonering. Krenet.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Er godt bygget steam beer, noe trekk for gjærpreget ettersmak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 45 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høvere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB finale 2024 Bryggets kode 561521
Konkurranseklasse Lys ale Øltype 4F - California Common
Dommer (navn) Jon Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

04

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 19 (15)

Beskrivelse: Tydelig humlearoma. Krydder.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 4 (5)

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

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

SKUM: Kraftig skum, står lenge.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse: Balansert, fin malt, merkelig barmell, tydelig sødme, Balansert, Gjærsmak dominerer over humle i ettersmaken.

Begrunnelse for trekk:

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

God kropp og munnfølelse

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Godt øl!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høvere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 939853

Konkurranseklasse Frid Øltype 11A

Dommer (navn) Per Gondan

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (15)

Beskrivelse: Merker grapefrukt, lett anomyces, halm, sprøhet, kompleks.

Begrunnelse for trekk:

Lett mer grapefrukt

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Lett

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 19 (25)

Beskrivelse: Kraftig sødme, sitron og melkesyre. Tydelig grapefrukt. Brett, halm, klar god egen fra aroma. Kompleks.

Begrunnelse for trekk:

Sarner sødme for å balansere syren, for mye sitron.

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

Med et hopp, kraftig CO₂

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Megtkke!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB 24 Bryggets kode 939853
Konkurranseklasse Hvete & Syrligtype IIA Gueuze lambic.
Dommer (navn) Ane Ho

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Tydelig stall, hest, seletøy.

Tydelig syrlig, sitruspreg.
kompleks aroma hvor jordaktig preg er noe mindre tydelig enn syrlighet og
Begrunnelse for trekk: sitruspreg.

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

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

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

SKUM:

oh

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

Beskrivelse: Tydelig frisk syrlighet med grapeaktig preg. Tydelig sødme
Tydelig fuktstene, appelsin, sitron.

Begrunnelse for trekk:

Litt for mye syrlighet.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

medium kropp.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 939853

Konkurranseklasse HVETE & SYRLIG Øltype 11 A

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (15)

Beskrivelse:

Tydlig preg av villgjær og laktose. Fruktig, syrlig og fenolisk preg, stål, noe halm og kjeller.

Begrunnelse for trekk:

Noe sprikende aromabilde

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

Lyst, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse:

Markant syrlighet, sitrus, grønt eple, noe pomelo/sitruskall-bitterhet, noe urter, kompleks og lang ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

Noe markant bitterhet.

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

Medium kropp, kraftig karbonering. Astringent.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Godt brygget Lambic, noen få trekk.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpene munnefølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB finale 2024 Bryggets kode 989853
Konkurranseklasse Hvite og syrlig Øltype 11A - Gøse Lambic
Dommer (navn) Tor Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Tydelige fenoler, svært syrlig, grape frukt, krydder, svakt eddik preg. 12 (15)

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

SKUM: Skum faller raskt. 4 (5)

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

Beskrivelse: Ukraftig syrlighet, dominerer litt. 10 (25)

Begrunnelse for trekk:

Syrligheten dominerer, reduserer framplelsitet.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnefølelse)

Litt skarp pH. 4 (5)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

40 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 610702

Konkurranseklasse Final Øltype SB

Dommer (navn) Per Øyvind

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (15)

Beskrivelse: Tydlig brett, merkbart brunt. Merkbart humle, svak sjokolade.

Be grunnelse for trekk:

Litt høyt, noe oksidasjon, fenoler, gassbind.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Krønt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 18 (25)

Beskrivelse: Tydlig søtme med rosted malt. Tydelig humlebitterhet. Merkbare medisinske fenoler.

Be grunnelse for trekk:

For søt, brettefise fenoler.

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

Medum fylde og CO₂

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 37 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lyskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tyner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB 24 finale Bryggets kode 610702
Konkurranseklasse Mørk ale Øltype 5B Am braunale
Dommer (navn) Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Torbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Tydlig maltaroma med karamell og sjokoladepreg. Svakt humlepreg. 12 (15)

Begrunnelse for trekk:

Svakt humlepreg. Søner mer preg av am. humletyper, som er svakt ÷

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

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

SKUM:

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

Beskrivelse: Kraftig sjokoladepregget malt smak. Tydelig malthitterhet. Svakt humlepreg. Tydelig sødme. Virker noe vinøs. 18 (25)

Begrunnelse for trekk:

Mye restsødme. Alkoholsterk?

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Fyldeg, godt harkaved. 4 (5)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

39 (50)

Poengguide

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

✓



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkohol/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 610702

Konkurranseklasse MØRK ALE Øltype 5B

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA
Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11 (15)

Beskrivelse:

Tydlig malt karakter, vanilje, sjokolade, noe fruktighet, noe haspiks, parfyme/balsan.
Begrunnelse for trekk:
Se generell tilbakemelding.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

Kremfarget, lett skum
Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 18 (25)

Beskrivelse:

Markant maltsmak, godt ristet brød, noe sjokolade, nøtter og kaffe. Noe alkoholisk. Mulig noe kraftig smak iht. Myedefinisjon. Noe bitterhet i ettersmaken.
Begrunnelse for trekk:
Se generell tilbakemelding.

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

Medium kropp, medium karbonering

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Godt brygget, dog mulig noe kraftig, og noe fenolisk.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 39 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB finale 2024 Bryggets kode 610702

Konkurranseklasse Mørk ale Øltype SB-amerikansk brown ale

Dommer (navn) Tore Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse: Kraftig karamellaroma, tydelige aromaer av amerikanske humle (sitrus, tropisk). Sjokolade. Fenoler

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Kraftig skum, står lenge.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 19 (25)

Beskrivelse: Tydelig røstet, karamellisert malt, mye sødme, overdøper litt.

Begrunnelse for trekk: sødmefull ettersmak, kvanstøje litt nyere, savner humlesneget.

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

Rund og behagelig.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vins, bløt bølgepapp, råtnede grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 212843

Konkurranseklasse Finale Øltype GE

Dommer (navn) Pengju An

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 15 (15)

Beskrivelse: Tydlig humle med tropisk preg, etrus. Svak furuol, brae. Svak brau malt.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Kunnsk

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 17 (15)

Beskrivelse: Tydlig bitterhet med brae, fynn, mint. Sot, tropisk ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

For mye brae, fynn og mint med tropisk preg. Litt bitterhet.

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

Med en fylde og CO2

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Veldig spennende humlepreg!
Ikke røbbes opp med trespeser, men seg med brygget denne.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskaded: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB 24 finalen Bryggets kode 21 28 43
Konkurranseklasse IPA Øltype GE New-Engl. IPA
Dommer (navn) Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 14 (15)

Beskrivelse: Kraftig humle, amerikansk med tydelig harspiss, fruktig av bær og sitrus. Merkbare globale humlepreg.

Be grunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Oh

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 15 (25)

Beskrivelse: Kraftig humlebitterhet, som henger lenge i ettersmaken. Frisk, fruktig humlesmak er tydelig. Harspisspreg er tydelig. Tydelig sødme.

Be grunnelse for trekk:

I overkant bitter. Bitterheten overdekker humlesmaken.

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

medium kropp. Godt karbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 39 (50)

Poengguide

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





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 212843

Konkurranseklasse IPA Øltype GE

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 15 (15)

Beskrivelse:

Kraftig preg av amerikansk humle, sitrus, alfaasyre, urter, noe lys bakst, noe floralt.

Begrunnelse for trekk:

se generell tilbakemelding

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

Lyst, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (25)

Beskrivelse:

Markant humlebitterhet, tydelig sødme, noe endimensjonal. Savner gjærklang fra aroma. Sødmefull ettersmak. Noe kvæepreg.

Begrunnelse for trekk:

Se generell tilbakemelding.

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

Medium kropp, middels karbonering.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

savner aroma i smak, blir noe endimensjonal
Bitterheten dominerer i ettersmaken. Merker
også at gjerne skulle testet mens helt fersk.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 37 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtnede egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB finale 2024 Bryggets kode 212843
Konkurranseklasse LPA Øltype 6E-New England IPA
Dommer (navn) Tore Bjørn

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Boks

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 14 (15)

Beskrivelse: Tydelige sitrus- og tropiske aromer, frisk aroma. Prøvlig

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (5)

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

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

SKUM: Faller raskt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (25)

Beskrivelse: Kraftig humle, tydelig bitterhet. Endimensjonal. Har pils.

Begrunnelse for trekk: Litt mye bitterhet, litt ubalansert, savner fylde.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 9 (5)

Bitterheten dominerer litt for mye.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Mulig at smaken har tapt seg over tid.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamufilere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadede: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM2024 Bryggets kode 348198

Konkurranseklasse Finde Øltype 9B

Dommer (navn) Per Øyvind

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 15 (15)

Beskrivelse: Merker maltbarna med svak brødsbøpe. Svak humle. Tydelig fruktstiv og fenoler. Margarin, oppriss, setrus.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 4 (5)

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

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

SKUM: Lett.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 25 (25)

Beskrivelse: Merker et nelt, svak karakell/brødsbøpe. Kompleks, tinn. Tydelig fruktstiv og fenoler. Margarin, pepper, oppriss.

Begrunnelse for trekk:

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

Med et brenn, brøft CO₂

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 49 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høye alkohol. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpene munnefølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB-24 finalen Bryggets kode 34 81 98
Konkurranseklasse Belgisch Øltype 9B Lys sterk belg. ale.
Dommer (navn) Ane Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

Beskrivelse: Kraftig fruktig esteraroma med merkbare banan og svak tropisk frukt preg. Merkbart krydderpreg. Tydelig aroma. 15 (15)

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

SKUM:

oh

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

Beskrivelse: Kraftig vinøs. Tydelig sødme. Svak maltpreg, med karamell. Merkbart fenolisk med krydder. 22 (25)

Begrunnelse for trekk:

Sødmen er litt dominerende ift. malt og kompleksitet i smaken.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnefølelse)

kraftig karbonering. 5 (5)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

47 (50)

Poengguide

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





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholier/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.
Svovel: Råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 348198

Konkurranseklasse LVS STER BELGISK Øltype 9B

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 15 (15)

Beskrivelse:

Kraftig esterpreg av banan, hubba hubba, fenolisk (nellik og gasbind), karamell, marsipan, kardemomme og korianderfrø, svak humle aroma

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

hyst, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 23 (25)

Beskrivelse:

hys bakst, karamell, banan, honning, bær, noe bitterhet, noe alkoholisk, kompleksitet fra aroma er noe nedtonet i smaksbildet. Lang og tørr ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

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

Medium kropp, medium karbonering. Astringens.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Mulig noe kraftig vinøs/alkoholisk, som trekkes noe. Ellers godt brygget lys sterk belgisk.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 47 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB-Finale 2024 Bryggets kode 348198

Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9B-Lys sterkt belgisk

Dommer (navn) Tore Bjørn

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

06

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

Beskrivelse: Kraftige fenoler, Alkohol aroma. Merkbare fruktaromaene. 14 (15)

Begrunnelse for trekk:

Litt mye alkohol aroma.

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

5 (5)

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

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

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

SKUM:

06, faller lett.

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

Beskrivelse: Tydelig sødme malt. Tydelig humle bitterhet og -smake. Tørr avslutning, kompleks 24 (25)

Begrunnelse for trekk:

Litt mye sødme.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Kraftig karbonering, sletter litt 4 (5)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Flott øl, har (nesten) alt!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

47 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpene munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse MM 2024 Bryggets kode 303563

Konkurranseklasse Frukt Øltype 3C

Dommer (navn) Per Øyvind

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse: Tydelig malt med uttalt preg. Svakt vinøs humlestens, trosser frukt, bølger.

Begrunnelse for trekk: Litt mye lagrings-smak, litt fenolisk.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Kremet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 19 (25)

Beskrivelse: Mangler utrus. Tydelig maltbitter med frønell, mot sjokolade, vinøs.

Begrunnelse for trekk: Litt for kraftig syre og bitterhet.

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

Fyldig kropp, med CO₂

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadede: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerkjema

Konkurranse HB-24 Jorden Bryggets kode 303563
Konkurranseklasse Møh Lager + b. Øltype 3C Dbl. bær
Dommer (navn) Ane Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

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

Beskrivelse: Kraftig mørk maltaroma med sjokoladelignende tydelig og merkbar konfektaktig preg. Tydelig tørket fruktpreg. Svært fenolisk. Tydelig syrlighet.

Be grunnelse for trekk:

Litt for syrlig

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

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

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

SKUM:

Ok

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

Beskrivelse: Kraftig malt med karamell og sjokolade. Tydelig fruktighet med aprikos og tørket frukt. Vinøs med svært portvinpreg. Ingen bitterhet. Tydelig sødme. Tydelig syrlighet.

Be grunnelse for trekk:

Litt for mye syrlighet.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Fyldig. godt karbonert

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

44 (50)

Poengguide

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





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål.

Oftest manglende avdampning av vorter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Sovet: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 303563

Konkurranseklasse MØRKLAGER Øltype 3C

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 15 (15)

Beskrivelse:

Vinøs og kraftig maltpreg av brød og knekk, fruktig og noe preg av tørket aprikos. Fraværende humlearoma. Noe fenolisk.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

lyst, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (25)

Beskrivelse:

Rosinbolle/julekake - fruktighet, sømefullt karamelltoner og noe bitterhet i ettersmak. savner noe kompleksitet. Vinøs preg. Bitterhet markerer seg i ettersmaken.

Begrunnelse for trekk:

se generell tilbakemelding.

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

Medium kropp og karbonering. Kjenet.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

God doppelbock, dog noe markant bitterhet i smaksbildet og savner noe kompleksitet.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse HB Finale 2024 Bryggets kode 303563

Konkurranseklasse Mørk Lager Øltype 3C-Dobbelbøll

Dommer (navn) Tore Bjørn

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Bøles

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse: Sødme, karamell, lett røstet, sjokolade, tørket frukt. Vinøs.

Be grunnelse for trekk: Kunne forventet kraftigere aroma

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 7 (5)

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

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

SKUM: Slumrer over! Men falt raskt.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 24 (25)

Beskrivelse: Tydlig, sødme og malt. Lang ettersmak av sødme. Balansert og komplett.

Be grunnelse for trekk:

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

Deilig!

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 46 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lyskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholier/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommer skjema

Konkurranse MM2024 Bryggets kode 059178

Konkurranseklasse Finale Øltype PH

Dommer (navn) Peterson

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse: Tydlig rosted malt, kaffe. Svak umam, spiss.
Merkbar humle med bøde. Tøstet produkt.

Begrunnelse for trekk: Svak løsemiddel, aceton.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Kremet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 19 (25)

Beskrivelse: Kraftig maltsmak. Merkelig søte. Tydelig humlebitende.
Kompleks malt med kaffe, bønne, bær. Tydelig sødme.

Begrunnelse for trekk: Sjokoladeaktig, løsemiddel. Saker humlesmak.

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

Tydelig kropp, middels CO2

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vrter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebieier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB 24 finale Bryggets kode 059178
Konkurranseklasse porter & stout Øltype 8H Imp. Stout
Dommer (navn) Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (15)

Beskrivelse: Kraftig maltaroma og tydelig karakter. Svak humlearoma. Tøstet gjødet preg er merkbart. vinøs

Bearunnelse for trekk: Saver litt mer humlearoma.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

SKUM: oh

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse: Kraftig tøstet maltsmak. Mørke malt smaker med sjokolade og karamell er kraftig/tydelig. Svak humlesmak. Vinøs. Balansert og kompleks.

Bearunnelse for trekk: Saver noe mer humlepreg.

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

litt lite skum.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG 44 (50)

Poengguide

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





MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 059178

Konkurranseklasse PORTER-STOUT Øltype 8H

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse:

Tydlig mørkt maltpreg, søt lakris, balsamico, saya, fruktig preg av tørket frukt, vinøs, aske.
Begrunnelse for trekk:
se generell tilbakemelding.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

Kremfarget, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse:

Lakris, saya, røstet mørk malt, mørk sjokolade, mørk tørket frukt (rørke/rosin), kraftig vinøs og komplett. Middels bitterhet og noe syre. Tørr ettersmak.
Begrunnelse for trekk:
se generell tilbakemelding.

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

Medium kropp, medium karbonering.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Godt brygget imp. stout, kompleks og kraftig, noe tørr ettersmak trekker noe, samt noe syrlighet.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB- Finale 2024 Bryggets kode 059178
Konkurranseklasse Porter & stout Øltype 8 H-Imperial stout

Dommer (navn) Tore Bjørge

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

0/5

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

Beskrivelse: Kraftig aroma av malt og sødme, Røstet, Karamell, tørket frukt, rosiner! 14 (15)

Begrunnelse for trekk: Litt løsemiddel

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

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

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

SKUM: Svakt slum

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

Beskrivelse: Sødme, røstet malt, karamell, kaffe, Lakris, Balansert av humle bitterhet! 23 (25)

Begrunnelse for trekk: kanne hatt litt mer humlesmak.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Fin følelse 5 (5)

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 46 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høvere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Ofte manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 208802

Konkurranseklasse Finski Øltype 124

Dommer (navn) Perfjell

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 14 (15)

Beskrivelse: Rødt malt, or, lev, seled, tobakk
Tydlig malt, kon, karamell. Lite gjærpy.

Begrunnelse for trekk: Savne litt malt, karamell.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: Krond

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse: Tydlig maltsort, søt og syre balansen
Tydlig rødt, er lenge i ettersmak. Tydelig karamell, frisk.

Begrunnelse for trekk: Savne litt rødt og maltsort.

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

M. litt fylde, mildt karbon.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Veiledig god!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG 46 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse HB24 Finalen Bryggets kode 208802

Konkurranseklasse Nash trad. id. Øltype 12A Stjørdalsøl

Dommer (navn) Anne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (15)

Beskrivelse: Kraftig røykaroma, tørket skinke, tydelig aroma med hest, seletøy og gandskeruk. Tydelig aroma av tjære og oljekeis.

Begrunnelse for trekk: Mangler maltaroma

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM: ok

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse: Kraftig røyksmak, tydelig fruktighet, tørket (frukt) svak pepperaktig krydder. Tydelig tjære smak. Kompleks smak og balansert røyk med maltpreget.

Begrunnelse for trekk: Samer malt og maltsødme

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

God fylde, godt harkvett

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG 44 (50)

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

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

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt: fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM FINALE 2024 Bryggets kode 208802

Konkurranseklasse NORSK TRAD. ØL Øltype 12 A

Dommer (navn) SILJE DAUGSTAD

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

JA

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (15)

Beskrivelse:

Markant preg av røyk, stall, fjes, noe treverk, saltet kjøtt/bacon, fruktighet og gresseng.

Begrunnelse for trekk:

se generell tilbakemelding.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 5 (5)

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

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

SKUM:

høyt, lett skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse:

Kraftig røykpreg, brødbakst, sødme, hickory/-aktig blyg, noe syrlig preg, halm og treverk/flis, noe karamellaktig preg, noe floralt type vill-blomster, merkbart gjørtestes salt kjøtt.

Begrunnelse for trekk:

se generell tilbakemelding.

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

Middels kropp, middels karbonering.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Bra norsk stjørdalsøl, mulig noe sødmefull og bitter-balanse, sett opp mot røyk.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 45 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydlig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbioprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbioprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdampning av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse HB- Finale 2024 Bryggets kode 208802

Konkurranseklasse Norsk trad. øl Øltype 12A - Spørdalsøl

Dommer (navn) Tore Spjøgn

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)
06

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)
Beskrivelse: Kraftig røyk og litt domineres over andre aromaer, merket er ok. Løst, spennende! 10 (15)

Begrunnelse for trekk: Sarner litt malt i aromaen

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 4 (5)

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

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

SKUM: Svalt skum, men det er ok.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 21 (25)

Beskrivelse: Dufter bedre enn det smakte, sarner litt maltsødme

Begrunnelse for trekk: Litt ubalansert mellom røyk og malt sødme.

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

Andre tilbakemeldinger til bryggeren (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG 44 (50)

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