

Flightskjema



Konkurranse: NM 2024

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 04.04.24

Sted: KRISTIANSDAMP

Klasse, ev. runde og flighnr.: #2

Navn juryleder: STJUG ROTTØRSEN

Navn dommer 1 (D1): CLAUDE ARNE ADRIANSEN

Navn dommer 2 (D2): DANIEL STAMNES

Navn dommer 3 (D3): Stig Morsund

Navn dommer 4 (D4): _____

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
825341	22	22	24		68	3	<input type="checkbox"/>
623947	28	28	31		87	2	<input type="checkbox"/>
085545	19	19	19		57	4	<input type="checkbox"/>
817643	35	34	35		104	1	<input checked="" type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfyllt 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 Stig A. Rottørsen



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

Dommerskjema

Konkurranse NM 24 Bryggets kode 825341
 Konkurransklasse 8B Øltype SWEET STOUT
 Dommer (navn) CLAUDE ARNE ADRIANSSON

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

RIKTIG STØRRELSE, Fyllingsgrad 100%, FU FIZZ

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 3 (15)

Beskrivelse:

MØKKBØR AROMA AV MALT, SVAK AROMA AV SØKOLA OG BLODSIKKAR, INGEN SMAK AV SØDME AROMA AV FRUKT ESTER / GRØNNE EPLER

Begrunnelse for trekk:

FOR LITE MALT PREG, KUN SVAK AROMA AV SØKOLA OG

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:

MJE SKUM FOR HØYT KARBONERT

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (25)

Beskrivelse:

TYNN SMAK AV MALT, INGEN HUMLE

Begrunnelse for trekk:

EN DIMENSJONAL

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

FOR SVAK KROPP, HØY KARBONERING

TYNN MUNNFØLELSE

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

ALT FOR HØYT KARBONERT OG FOR LITE SMAK SVAK VÆRE SØT ER HØYT TØRR

HAR OGSÅ ET METALLISK FULT ESTER SMAK

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

22 (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 i kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være korrekte og fokusere på forbedringer. Grunntil 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 kamouflere 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 løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råte grønn saker, 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: Råte egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 24 Bryggets kode 825347

Konkurranseklasse 8B Øltype SWEET STOUT

Dommer (navn) DANIEL STAMMÆS

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BICP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Fyllingsgrad høys

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

7 (15)

Beskrivelse:

Aroma av malt, spiselade, karamell, merkbart. Svak aroma av eple og frukt

Begrunnelse for trekk:

Aroma av Acetaldehyd

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: Holdbart skum

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

9 (25)

Beskrivelse:

Svak til merkbart smak av malt, spiselade. Merkbart tørt og noe for lite søt

Begrunnelse for trekk:

Mangler en del på malt, spiselade, tøffe

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

2 (5)

Høyt karbonert, tynn i kropp. Noe astringent

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

Oppleves som for tørt og denne ville vært godt av noe mer sødme og faller litt utenfor type definisjon

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

22 (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.



Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 825341
Konkurranseklasse 8B Øltype Sweet Stout

Dommer (navn) Stig Morsund

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Høy fyllingsgrad 7 (15)

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

Beskrivelse: Middels maltaroma med karamell
Fravær av humle, merkbar frukteter
Fravær av diacetyl

Begrunnelse for trekk: Mangler en del maltmagn, svak Acetaldehyd

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: Kraftig lyst brunt skum 12 (25)

Beskrivelse: Merkbar smak av ristet malt, svak
Sødme, svak bitterhet, fravær av
humle

Begrunnelse for trekk: Ute metallisk i smaken, fravær
av sødme

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

Kraftig karbonert, lett/middelstet knupp,
mangler sødme, litt tynn

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

Savner en del sødme, noe høy
Karbonering, litt tynn smak ift.
typeriktighet.

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG ~~24~~ 24 (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 løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskaded: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humesorter 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.



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i 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 2024 Bryggets kode 623947
Konkurranseklasse 8C Øltype CATMEAL STOUT
Dommer (navn) CLAUDSARNE ADAMSENSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

KUNDTIG TUBLE, FIN FYLLINGSGRAD, B

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

10 (15)

Beskrivelse: TYDDELIG MALT PREG, MØRKPRØT SVALDRE, SVAK
KARRE. INGEN DUFF AV HUMLE

Begrunnelse for trekk:

FØL STØRNET PREG AV BLENT MALT
OVREDEKKE DE ANDRE AROMAER SOM SKULLE VÆRT PÅ

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:

KUNDTIG SKUM

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

10 (25)

Beskrivelse: TYDDELIG PREG AV BLENT MALT, DET BLIR
ET INNOUL TIL SVAKT PREG AV MALT TETTE KARAMELL
LANS
POMINERER BITTERTHET

Begrunnelse for trekk:

BLENT MALT OVREDEKKE ALLE DE ANDRE
SMAKENE. OGSÅ FØL LAV OG MANGEL HAVER PREG

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

FØLES TANGENSJØNAL OG LITT METALLISK
TANU KROPP SVAK MUNNFØLELSE

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

MANGEL MUNNFØLELSEN OG SMAK SOM HAVER
SKAL GI. ALT FOR MYE BRENT MALT

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

28 (50)

Poenggulde

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 kamouflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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 24 Bryggets kode 623947
Konkurranseklasse 8C Øltype Oatmeal Stout
Dommer (navn) Daniel Stumnes

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Riktig Flaske og Fyllingsgrad

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

12 (15)

Beskrivelse:

Merkbar aroma av ristet malt, sjokolade, kveks

Begrunnelse for trekk:

Svak Aroma

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: Skum faller fort

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

9 (25)

Beskrivelse:

Merkbar smakkobrent malt og lite balansert, lite sødme
Noe astringent

Begrunnelse for trekk:

Astringens, mangler karakter av hvete

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Noe tynn, ganske tørt

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

Oppleves litt lite balansert i smaken, da det
brakte tar mye plass. Bli- da fort
litt endimensjonal.

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

29 (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.
- Tydelig:** Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
- Kraftig:** Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
- Dominerende:** Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i 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 eddiksyrer.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 623947
 Konkurransklasse 8C Øltype Oatmeal Stout
 Dommer (navn) Stig Morsumel

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK fylling, ingen infeksjonsring. 13 (15)

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

Beskrivelse: Tydelig maltaroma, sjokoladekjeks, fravær av fuktighet, fravær av humle

Begrunnelse for trekk:

Mye preg av brunt malt

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 brunt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (25)

Beskrivelse: Kraftig, ristet smak, kaffe, merkebar kaffe, havre, merkebar bitterhet, lite svak maltsødme.

Begrunnelse for trekk:

Mangler en del sødmefer å balansere mot ristet smak

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

Middels kropp, middels karbonering, lite sødme, noe astringent

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

Noe overvekt av ristet smak, astringens og lite sødme som gir noe ubalansert. Mangler noe tydeligere innslag av havre.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG <u>31</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: 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 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 grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 24 Bryggets kode 085545
 Konkurransklasse 8C Øltype CATMEAL STOUT
 Dommer (navn) CAROLINE ADRIANSSON

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

RIKTIG STØRRELSE, FOR HØY FYLINGSGRAD 6

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

Beskrivelse: MØRKEBØR AROMA AV MALT, SVAK TØFF
SVAK AROMA AV BERØKKEDE SVAK KAFFE
SVAK TIL NEUTRAL AROMA AV HØRRE
SVAK BØNN I AROMA

Begrunnelse for trekk: KUNNE VORE TYDEGJØRE PREG AV AROMA

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: DET SKUM VED HELLING FORSVINNE FORT

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 6 (25)

Beskrivelse: SVAK SMAK AV MALT, MØRKEBØR KARAKTER
AV TØFF, KARAMELL, VANIS OG KAFFE
MØRKEBØR KJEMISK SMAK

Begrunnelse for trekk: MØRKEBØR MUNNFØLESEN SOM HØRRE SKTE 61
SVAKT PREG AV SYRUGT/EDDIK MØRKEBØR SOMME

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

~~LIT FOR ANONYM HAR ET KJEMISK PREG~~
TYNN KROPP FIN KARBONERING TYNN MUNNFØLESE

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

LIT FOR ANONYM, HAR ET SVAK KJEMISK PREG

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG <u>19</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: 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 løsning, 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 24 Bryggets kode 085545
Konkurranseklasse 8C Øltype Oatmeal Stout
Dommer (navn) Daniel Stamnes

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Høy Fyllingsgrad

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

5 (15)

Beskrivelse:

Svak aroma av malt, sjokolade
merkbar aroma av Eddik og noe metallisk

Begrunnelse for trekk:

Svak aroma av surhet/eddik

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: Fint skum, men faller fort

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

6 (25)

Beskrivelse:

Svak smak av eddik,
svak smak av malt og sjokolade.
Mangler sødme og hvar preg

Begrunnelse for trekk:

Sur/syrlig, ubalansert.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Opplevs tynn i kroppen

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

Noe endimensjonal og lite sødme. Prøv
å få mer preg av hvar og mer sødme.

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

19 (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 løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadedet:** 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 eddiksyrer.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt fra visse gjærstammer,** avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 085545
 Konkurransklasse 8C Øltype Oatmeal Stout
 Dommer (navn) Stig Morsund
 Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen / Ikke eksaminert

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

Helt full, ingen infeksjonsring 5 (15)

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

Beskrivelse: Tydlig maltharoma, ristet malt, Korn
Merkbar frukt ester, fra van av
humle, svak eddik

Begrunnelse for trekk:
Aroma av eddik,

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: Fint skum, brunt, faller raskt sammen

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 8 (25)

Beskrivelse: Tydlig ristet smak, svak maltharoma,
svak til ingen karakter av havre.
Svak humlesmak, svak bitterhet.
Svak tilstedeværelse av eddik

Begrunnelse for trekk:
Lite sedime og smak av eddik

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

lett kropp, middels karbonering,
Syrlig, astringent,

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

svakt innslag av maltharoma kunne
vært tydeligere, innslag av havre
kunne vært tydeligere.
Innslag av eddik tydelig på avvik
prosessen

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG <u>19</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: 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 vrøtter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lyskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner.
- Alkoholer/fusel** som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt:** Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig:** Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker.
- Biprodukt** fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 24 Bryggets kode 8176 43
 Konkurransklasse BB-8B Øltype KVINDRET ØL
 Dommer (navn) CLAUDE ARNE ADRIANSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

FULLT PÅKLETT PÅS FILLINGSGRAD

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

Beskrivelse: SVAKT PREG AV SITRUS, SVAK PREG AV
DEKORATIVE, MØRKBRUN KAFFE / SJOIKOLADE

Begrunnelse for trekk:
KJENNER PREG AV SITRUS MENS MELLU/KANAL
KUMULERT TYDELIGT CBS! SE ANDRE TILBAGEMELDING

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: PÅS SKUM VED FILLING FORSÅMMER KERN

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

Beskrivelse: TYDELIG MØR PREG / TYDELIG KREPPER
SVAK METALLISK PREG

Begrunnelse for trekk:
LIT UBALANSER MELLON SØTME/KVINDRET

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

MØRKE KROPP FIN KARBONER
LIT TYN MUNNFØLELSE

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

VI FIKK DENNE LIT KROPP. BLIUTRE TIP PÅ DAMNING
AV DENE OG ØST TEMP GJÆR DEN GODT.
MELLU/KANAL PREGET KOMMER PÅ TYDELIGERE
FROM
KUMULERT SØTME OG BEDRE BALANSE

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG <u>35</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 kamouflere 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 løsnig, 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.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 24 Bryggets kode 817643
Konkurranseklasse 13B / 13B Øltype Krydret øl
Dommer (navn) Danil Stames

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

Nei høy fyllingsgrad

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

12 (15)

Beskrivelse:

Tydelig aroma av mørke krydder
Merkbar aroma av egg, gummil og frukt-
estere.

Begrunnelse for trekk:

Nei ubalansert i aroma

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: Nei skum, som faller raskt

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

14 (25)

Beskrivelse:

Merkbar smaker av malt, spiculate og
toffee.
Smaker noe mer av tilsattingene, men
er ganske balansert.

Begrunnelse for trekk:

Nei ubalansert i

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Fra munnfølelse, bra karbonert

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

Fint øl, smaker noe mer av tilsattingene,
da dette ble litt lite i smaken. Men dette
var en fin sweet stout, men de krydder
ble litt borte.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

34 (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 elledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnig, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- 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 817643
 Konkurransklasse ØB 13B/8B Øltype Sweet Stout™/krydder
 Dommer (navn) Stig Morsund

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Høy fyllingsgrad, ingen infeksjonsrikt

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

Beskrivelse: Tydlig maltaroma, karamell, sjokolade, ~~svak~~ av fukt svak sitrus, fersk av ~~humle~~ innslag av kanel og nellik

Begrunnelse for trekk: Krydder er dominert over andre kritier i bestikk

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: Fint brun hvitt skum

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

Beskrivelse: Middels visket smekk, smekk av appelsin, kanel, nellik, tydelig sødme av laktose, ~~ikke~~ svak malt sødme,

Begrunnelse for trekk: litt utydelig bilde av krydda sament smekk, litt lav på sødme

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

Middels kropp, middels karbonering, litt ubalansert sødme ift. bitterhet.

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

Treffer bra på typeriktighet for ØB, greit nivå på krydder men kunne vært litt tydeligere forskjell mellom krydder typer

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	TOTALPOENG <u>35</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: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.