

Flightskjema

F 11



Konkurranse: NM 2024

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 2024-04-11

Sted: OSLO

Klasse, ev. runde og flightnr.: 7

Navn juryleder: PER ØYVIND ARNESEN

Navn dommer 1 (D1): PER ØYVIND ARNESEN

Navn dommer 2 (D2): GUSTAV FOSSEID

Navn dommer 3 (D3): _____

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) |
|-------------------------|----------|----------|----------|----------|------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 348198 | 40 | 41 | | | 81 | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 076746 | 33 | 36 | | | 69 | 2 | <input type="checkbox"/> |
| 621994 | — | 17 | | | 17 | 8 | <input type="checkbox"/> |
| 774365 | 25 | 26 | | | 51 | 6 | <input type="checkbox"/> |
| 158494 | 28 | 28 | | | 56 | 5 | <input type="checkbox"/> |
| 660742 | 18 | 20 | | | 38 | 7 | <input type="checkbox"/> |
| 877438 87438 | 31 | 34 | | | 65 | 4 | <input type="checkbox"/> |
| 063880 | 33 | 35 | | | 68 | 3 | <input type="checkbox"/> |
| | | | | | | | <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 gjærbioprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnefølelse.

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 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, råte 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: Råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 348178

Konkurranseklasse 7 Øltype 9B

Dommer (navn) Per Johan Bru

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

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

Beskrivelse: Merkbar lys malt. Godt sød. Merkbare felder, nellik. Merkbare fruktighet, banan.

Begrunnelse for trekk:

Noen noter, sød. Saker fruktighet.

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 tåket | Middels tåket | Kraftig tåket | Uklar | Partikler

SKUM: Kunnet

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

Beskrivelse: Tydlig fruktighet, merkbare sød, banan. Saker nellik, merkbare fruktighet.

Begrunnelse for trekk:

Saker kompleksitet i malt.

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

Astringens, Middels fylde, kraftig karbonering

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

Meget bra!

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: 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 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.

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

Dommerkjema

Konkurranse NM Bryggets kode 348198

Konkurranseklasse _____ Øltype 9B Løstek

Dommer (navn) Gunnar Lien

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)

Beskrivelse: tydelig søtlig fruktighet med noe grensaker. Banan, ananas, tyggegummi.

Begrunnelse for trekk: Litt lite kompleks.

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

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

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

SKUM: høyt

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

Beskrivelse: Søtlig med tydelig bitter ettersmak. Merkbare karamell. Subt syrlighet. Kompleks ettersmak.

Begrunnelse for trekk: Mangler dybde. Mangler maltpreg.

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

Medium kropp. Sukt alkoholisl.

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

NBI 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 vorter, 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerkjema

Konkurranse NM Bryggets kode 076746

Konkurranseklasse Bdg.rik Øltype 9B Lys sterk

Dommer (navn) Grosvan Fossum

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) 7 (15)

Beskrivelse: Tydlig korn/malt med merkbart krydder. Karamell. Virker litt gammel.

Begrunnelse for trekk: Manglende ferdig krydderpreg. For lite gjær preg

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 | Rødt

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

SKUM: Litt.

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

Beskrivelse: Tydlig søtlig med svak bitterhet. Sakt syrlig mer ettersmak. Mer krydder enn i aromaer.

For søt.

Begrunnelse for trekk: Manglende kompleksitet og krydder.

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

Kraftig kropp

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 36 (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.

Esterer: 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2021 Bryggets kode 076746

Konkurranseklasse 7 Øltype 9B

Dommer (navn) Peddynd Am

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: Merkbar malt, svak lysdrikk
Merkbar humletaster, banan aroma. Merkbar
fenoler, nellik.

Begrunnelse for trekk: Næ medisinisk. Lite avsmak av karamell.

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: Kunnet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 14 (25)

Beskrivelse: Tydlig sødme, svak karamell. Svak
lettet og syre. Merkbar ester og fenoler.

Begrunnelse for trekk: For mye sødme, savner prikkhet.

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

Med en høy, høy karbonering

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 30 (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.

Diacytyl: 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.

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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse VM Bryggets kode 621994

Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9B Lys øl

Dommer (navn) Gunnar Foslid

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)

5

(15)

Beskrivelse:

Syrlig, fenolisk. Minner om myggspirer.
Kjeller, ler, stall.

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:

Mangler skum

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

6

(25)

Beskrivelse:

Kraftig, stikkede fenolk. Syrlig
ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3

(5)

For t.m.

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

17

(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 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 grunnsnak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 621994

Konkurranseklasse 7 Øltype 9P

Dommer (navn) Per G. W. / m

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)

Beskrivelse:

Tydelig syrlighet, bjeller, kar, ...

Begrunnelse for trekk:

Smaker gammelt.

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

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

Beskrivelse:

Begrunnelse for trekk:

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

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

Noe harskudd under bryggingen.
Ubehagelig smak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG — (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 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.

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 NM Bryggets kode 774 365

Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9B Low stek

Dommer (navn) Gunter Høglund

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) 5 (15)

Beskrivelse:

Kraftig blomstearoma med tydelig tropisk fruktighet.

Begrunnelse for trekk:

Mangle gjærpreg. Blomste dommer.

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 tåket | Middels tåket | Kraftig tåket | Uklar | Partikler

SKUM: Lite

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 11 (25)

Beskrivelse:

Tydelig, seidne med kraftig bitterhet. Sattlig frukt, tropisk.

Begrunnelse for trekk:

Mangle karamell og brød malt.

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

Medium kropp. Kraftig karbonert.

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

Miner mer om en belgisk IPA.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 26 (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 kamufflere 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.

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 774365

Konkurranseklasse 7 Øltype P.D

Dommer (navn) Pergeoid Arnesen

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 aromer)

7 (15)

Beskrivelse: Tydlig malt, blomsteraktig.

Å eple, tropisk frukt. Tydelige fenoler, nellik, pepper. Tydelig humlearoma.

Begrunnelse for trekk:

Lett for kraftig humle, overdoen, fruktighet/ektone

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: B n

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

8 (25)

Beskrivelse: Kraftig bitterhet. Merklar sødme, subert. Merklar fenoler.

Begrunnelse for trekk:

Bitterhet overdoen resten.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Middels fylke, kraftig karbonering

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

Bla for bitter, IPA.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

25 (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 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, 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

NM

Bryggets kode

93 hus stel

Konkurranseklasse

Belgisk

Øltype

158494

Dommer (navn)

Gunnar Fosøy

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:

Syrlig fruktighet. Kvalitet gjærproy.
Svakt krydret (pepper), eller litt nøytral.

9 (15)

Begrunnelse for trekk:

Litt lite kompleks.

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 tåket | Middels tåket | Kraftig tåket | Uklar || Partikler

SKUM:

Best

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

Beskrivelse:

Kraftig bitter med svak syrlighet.
Lang ettersmak.

10 (25)

Begrunnelse for trekk:

Endimensjonal. For bitter.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Astringent.

4 (5)

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

28

(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 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 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, 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 158494

Konkurranseklasse 7 Øltype PD

Dommer (navn) Per Øyvind Mør

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) 8 (15)

Beskrivelse: Tykkelig marmelade, aprikos, Merklant bønn, fenoler med pepper. Tykkelig fruktete.

Begrunnelse for trekk:

Lett nye fruktete, marmelade. Samme aroma konfektet.

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 tåket | Middels tåket | Kraftig tåket | Uklar || Partikler

SKUM: Krunt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 11 (25)

Beskrivelse: Merklant søtme: tykkelig bitterhet, søt syre. Sakt bønneham, fenoler.

Begrunnelse for trekk:

For Bittert balansert, mangler annen konfektet.

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

Astringent, Middels tykkelig, bærts karbonering.

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 28 (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 varmen 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.

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 grunnsnak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse VM Bryggets kode 660742

Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9B Lys sterk

Dommer (navn) Gunnar Fosell

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) 6 (15)

Beskrivelse:
Søtlig med tydelig merk frukt og
rosin.

Begrunnelse for trekk:
Banner på type

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: bløt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 7 (15)

Beskrivelse:
Søtlig med røde bær og
tørket frukt.

Begrunnelse for trekk:

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

Fuldig.

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

Minner mer om Mørk sterk belgisk.
Vinker oksidert.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 20 (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: Godtakkbar 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 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 NM2024 Bryggets kode 660742
 Konkurransklasse 7 Øltype 9B
 Dommer (navn) Per Gund Arnesen

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)

Beskrivelse: Tydelig malt, brødshope. Merklar stekt frukt.
Tydelige fenoler, nellik, bordenomme, tosen..
Søtt smakt.

Begrunnelse for trekk: For malt malt.

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

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

Beskrivelse: Tydelig malt med brødshope: Merklar bitterhet,
smidagor, søtt syre.

Begrunnelse for trekk: For malt, smidagor

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

Middels tykk og karbonering. noe cefryen

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

For ed blase? Noe smakt.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER TOTALPOENG 18 (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.

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 Bryggets kode 877438

Konkurranseklasse Belgisk Øltype 9B Lys øl.

Dommer (navn) Gwiltur Fosdøl

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: Sammensatt kompleksitet. Svakt løsemiddelpreg 11 (15)

Begrunnelse for trekk:

Mangler tydeligere fenoler og fruktighet

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:

Lyst lite holdbart. 4 (5)

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

Beskrivelse:

Tydelig sødme med kraftig bitter ettersmak. svak fruktighet. 14 (25)

Begrunnelse for trekk:

Mangler maltpreg. For lite kompleks. For lite fruktighet.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Medium fylde. Svakt varmende alkohol 5 (5)

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

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.



Dommerskjema

Konkurranse NM2024 Bryggets kode 877438

Konkurranseklasse 7 Øltype Q1

Dommer (navn) Pedro Am

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) 8 (15)

Beskrivelse: Merkbar DMS og diacetyl, bøn.
Joakimkåpe, appelsin. Merkbare fender med nellik.
Smørbakke.

Begrunnelse for trekk:
Har en del eroter.

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: Lito

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

Beskrivelse: Tydlig bitterhet, merkbare sødme, joakimkåpe,
tydelig fender, nellik. Merkbare fruktstene, god
opprørs.

Begrunnelse for trekk:
Bitterhet overdommer resten, samme kompleksitet.

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

Lett fylde, med god karbonering, god opprørs.

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

31 (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. Ofte manglende avdamping av vorter, 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.

Svoel: 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 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 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 eddiksyrer.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM Bryggets kode 06 38 80

Konkurranseklasse Belgisk øltype W 9B Lys støl

Dommer (navn) Gustav Fosvil

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)

8 (15)

Beskrivelse:

Idelig humle, med aroma av gress og blomster. Merkbart ferdisk (krydder, pepper)

Begrunnelse for trekk:

For mye humle. Litt lite fruktighet.

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:

Best

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

17 (25)

Beskrivelse:

Merkbart sødme og tydelig bitter ettersmak. Merkbart krydder.

Begrunnelse for trekk:

Mangler fruktighet. For lite kompleks.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Medium kropp. Galt karbonert.

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 35 (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 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 eddiksyre.

Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2024 Bryggets kode 063880
Konkurranseklasse 7 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)

7 (15)

Beskrivelse:

Tydlig humle med europeisk preg. Svak malt med kornskape. Merkbare julestev (Caramels), neklore (pendler Chilli)

Begrunnelse for trekk:

Humle overdørr, Svarm pubshhet

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: Koned

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

16 (25)

Beskrivelse:

Merklar bitterhet, god malt med rosted preg. Svake julestev, tropisk, Svak fende.

Begrunnelse for trekk:

Svarm pubstev. Overdørr av humle. Svarm kornskape.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnefølelse)

5 (5)

Middels fyll, kraftig karbonering

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

33 (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.