

Flightskjema



Konkurranse: OM - BELGISK

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 4/10/2023

Sted: DRAMMENSVENEN 43, OSLO

Klasse, ev. runde og flightnr.: FLIGHT 3

Navn juryleder: THOMAS OWENS SVENNUNGENSEN

Navn dommer 1 (D1): JOAKIM FUNDBERG

Navn dommer 2 (D2): ARNE MO

Navn dommer 3 (D3): THOMAS OWENS SVENNUNGENSEN

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)
892017	31	31	31		93		<input type="checkbox"/>
552650	26	30	22		78		<input type="checkbox"/>
727298	37	34	38		109		<input type="checkbox"/>
879943	25	24	22		71		<input type="checkbox"/>
771487	42	36	34		112	3	<input type="checkbox"/>
775124	47	45	47		139	1	<input checked="" type="checkbox"/>
543197	44	39	41		124	2	<input checked="" type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<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



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 deteksjongrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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, blå bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

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

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

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

Dommerskjema

Konkurranse Øl Belgia Bryggets kode 892017

Konkurransekasse Øltype Belgian Blau 9A

Dommer (navn) Jackson Fundberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av) (Maks poeng)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 14 (16)

Beskrivelse:

Tydelig bryggeri, brødsmake
Tydelig funder ~~eller~~ nellik
Tydelig estere banan

Begrunnelse for trekk:

Tydelig på alt, vanster med banan

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

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

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

SKUM:

Vilt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (26)

Beskrivelse:

Kraftig söt malt karibbi
svakt bitterhet fra humle og smak
Mørker alkoholer fusel

Begrunnelse for trekk:

Kraftig, sötlig smak dominerer

Mørker fusel alkoholer før ned inntakket

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

Mørker fyller munnen og karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Hadde ikke vært godt med både balanse i smak og gjærer litt sukker i starten før å unngå høyre alkoholer

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, 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.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

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

Dommerskjema Belgisk

Konkurranse Norbrygg Oslo

Bryggets kode

892017

Konkurransekasse

Øltype

Bel, blond

Dommer (navn)

Anne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

(Maks poeng)

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

—

10

(16)

Beskrivelse: Svak, brydelig maltaroma. Krydret fenolisk, tydelig. Merkbar grønnsakshet humle. Særlig preg. Det radiske er også tyggegummi.

Begrunnelse for trekk:

Sødme og fenoler preger aromaen.

3

(3)

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

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

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

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

SKUM:

Oh sham.

15

(26)

Beskrivelse: Søtlig maltromak, noe er kraftig, lett dominerende. Merkbar fruktighet, søtlig, ananas. Svak bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Dominerende sødme

søver bitterhet

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

galt karbonert, medium trøpp.

3

(5)

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Sødme og fenoler preger aromaen. Det dominerer sådelen, og setter for mye preg på aroma.

31

(50)

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

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 gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

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

Dommerskjema

Konkurranse ØM-BELGISK

Bryggets kode 892017

Konkurransekasse

Øltype 9A BELGISK BLOND

Dommer (navn)

Thomas O. Svennungsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

10 (16)

~~Beskrivelse: FRUKTESTERE: TUTTI FRUTTI KRAFTIG OG ERBAKST/BRODDEIG MERKBAR~~
~~KORN MERKBAR~~

Begrunnelse for trekk:

FØR MYE FRUKTESTERE

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

3 (3)

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

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

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

SKUM: OK - TETT SKUM SOM LEGGER SEG SØR SLØR

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

15 (26)

~~Beskrivelse: KRAFTIG FENOLISK, NOE KRYDPER MEN ODJÅ BRENT QUMMI: TYDELIG SYRLIG MERKBAR~~

Begrunnelse for trekk:

UBEHAGELIGE FENOLER

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

VARMENDE ALKOHOLISK I SVELGET (-)

KROPP OK

KARBONERING OK

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

OK ØL

TROR KANSKJE DENNE VILLE BLITT BEGRETT MED ANNEN GJÆRINGSREGIME, KANSKJE SKRU NED TEMPEN LITT.

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.

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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 likhende 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse OK Belgisk Bryggets kode 552650

Konkurransekasse Øltype Blad

Dommer (navn) Jørgen Fundberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 10.1 (16)

Beskrivelse:

Kraftig fenolisk nellik
Heldigvis ikke brødskarpe fra malten
Mer ubru estore tydelig humle

Begrunnelse for trekk:

Næ utøverst tydelig humlekarakter

3 (3)

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

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

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

SKUM: Bratt skum

10 (26)

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

Beskrivelse:

frukt estore
svak maltsmak
syrlig næ løsemiddel tørkeimperialist

Begrunnelse for trekk:

Syrlig og svak av løsemiddel

3 (5)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

tynn kropp, kraftig karbonering, tørr

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Kon misstede infeksjon. Den syrlige smaken og skummet i flasken fortsetter i veldig gjennomgående prøvingen, men tyde på det.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

126

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 aromabilde.

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Norbrygg Oslo, Belgisk

Bryggets kode

552650

Konkurranseklassen

Øltype

9A belgisch blond

Dommer (navn)

Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

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

9 (16)

Beskrivelse: Tydelig gressaktig humle. Merkbar kryddet fenolisk preg. Svake krydderfenoler.

Begrunnelse for trekk:

Humlen i sterkeste laget.

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

3 (3)

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

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

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

SKUM:

Fint skum

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

13 (26)

Beskrivelse: Svak brydaktig maltpreg. Svak gressaktig humle. Tydelig bitterhet spesielt i ettersmak. Fenolisk suktighet. Syrlig.

Begrunnelse for trekk:

Mangler suktig maltpreg. Litt for mye bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

God fylde, godt harket

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Føles ok i forhold til typedef, til tross for mangler i smak, og noe i aroma.

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: 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 gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, 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: 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse ØM-BELØISK

Bryggets kode 552650

Konkurransekasse

Øltype 9A. BELÅ-BLOND

Dommer (navn)

Thomas O. Svennungsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK

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

6 (16)

Beskrivelse: TYDELIG HUMLE

MERKBAR SYRLIG

TYDELIG KRYDDER FENOLER NELLIK
FRAVÆRENDE MALT

Begrunnelse for trekk:

FOR MYE HUMLE OG FOR LITE MALT

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

3 (3)

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

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

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

SKUM: OK, LEGGER SEC I TITT SLØR ETTER NOEN MIN.

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

10 (26)

Beskrivelse: DOMINERENDE

SYRLIG SØT, MERKBAR FENOLER (BRENT BLAST)
BALANSERT HUMLEBITTER HVIS DEN HADDE
HATT HER KROPP/KORN

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

VELDIG TYNN KROPP

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

TRISTKT OG LETT ØL ... MEN ...
DENNE MÅNGLER MYE I FT EN BLOND
MEN ER LITT USIKKER PÅ HVORDAN DEN
HAR BLITT SLIK. KUTT LITT NED PÅ
SEINE HUMLETILSETNINGER VIL HELPE.
MEN SYRLIGHeten ER MEST ALVORLIG ? INFESJON
OG UTGJÄRINGSFÄRDEN MULIG?

NB! 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: 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 gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nelli.

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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.

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

Dommerskjema

Konkurranse OM Belgisk Bryggets kode 727298

Konkurransekasse Øltype Wit

Dommer (navn) Jakob Lundberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (16)

Beskrivelse:

Tydelig aroma fra kornunder og nellikfrøter, svakt appelsinnett. Slik maltaroma er bare bra. Svake humle aromaer.

Begrunnelse for trekk:

Fenolene er for stor del av aromaer

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

FARGE: Lys halmgul Halmgul Gyldengul Ravfarget Kobberfarget Mørk kobberfarget

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

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

SKUM: Hvit skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 17 (26)

Beskrivelse:

Merkbar bitterhet fra appelsin skall. Merkbar sørde fra malten. Svakt smake av appelsin. Merkbar smake av kornunder.

Begrunnelse for trekk:

Svake appelsin smake, mangler noe balanse

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

Torr → høy karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Hadde ønsket en bedre balanse for typeriktighet.
Men det var en god øl!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 37 (50)

Poengguide

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

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

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

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

<20 poeng: 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 gjærbiproduct.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av 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 vind, 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Norbrygg (lo), Belgisch Bryggets kode 727298

Konkurransekasse 7C Øltype Wit

Dommer (navn) Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

(Maks poeng)

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

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

Beskrivelse: Tydelig krydderaroma og bætteløk og stakkprøg. Svakt aroma fra hulve.

Begrunnelse for trekk: Søver typisk koniander og appelsin som synes fraværende.

3 (3)

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

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

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

SKUM:

Ok

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

Beskrivelse: Tørre. Tydelig bitterhet. Krydderaroma type pepper. Tydelig sodne. Tydelig hvetemaltprøg.

Begrunnelse for trekk: Søver friskhet. Søver ner appelsin og koniander.

4 (5)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Lett høpp. godt karkaret

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Typeriktig, men søver appelsin og koniander som skulle vært tydeligere i aroma og smak.

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 typeriktigheit, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktigheit. 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 gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nelli.

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

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

Dommerskjema

Konkurranse ØM - BELGISK Bryggets kode 727298

Konkurransekasse Øltype 7C : BELG. WIT

Dommer (navn) Thomas O. Svennungsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

TYDELIG KRYPDER FENOLER

KRAFTIG KORIANDER

SVAKT MARSIPAN

SVAKT APPELSIN

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

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

SKUM: TETT SKUM SOM LEGGER SEG SOM SLØR

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 18 (26)

TYDELIG KRYPDER OG APPELIN

SVAKT KORN MERKESÅR

TYDELIG KOKOS!?! (FENOL?)

MERKBAR HUMLEGLITTER, BALANSERT

Begrunnelse for trekk:

LITT MYE FENOL KRYPPERE OG KOKOSEN GJØR DET LITE FRISKT

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

LETT KROPP

OK KARBONERING

OK MUNNFØLELSE

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

GODT ØL, MEN BLIR LITT FOR FENOLSK

DET PENTER Å HENGЕ SAMMEN MED GJÆRINGSTFORHOLD

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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.

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

Dommerskjema

Konkurranse OM Belgisk Bryggets kode 879943

Konkurransekasse Øltype Lys sterke belgiske 9B

Dommer (navn) Jeanne FUNBERG

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 10 (16)

Beskrivelse: Svak malt aroma
Kraftig behagelig aroma tuggummi selvmot
Tydelig fenolisk nelliuk aroma

Begrunnelse for trekk: Mangler balanse v, kraftigheten sørner karbonell

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

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

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

SKUM: Større bøller først fort.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 10 (26)

Beskrivelse: Tydelig smak av fender nelliuk
Kraftig Sødme fra malten
Kraftig filterhet fra humle
Kraftig smak av banan estere
Tydelig smak av alkohol

Begrunnelse for trekk: Mangler kraftigheten etter set alkoholrik avslutning
Sørner karbonell

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

Merkbar alkohol.. set

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ikke lett drikkelig og belastet.

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: 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 gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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.

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

Dommerskjema

Konkurranse Norsk øl, Belgisk Bryggets kode 879943

Konkurranseklassesøype Lys ølrik belgisk, 9B

Dommer (navn) Anne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 7 (16)
Beskrivelse: Kraftig fenolisk aroma av trygge-gummier, lett parfyme, men også alkohol. Svake fruktetiske hørså ubeskrivelige.

Begrunnelse for trekk: Søver typiske aromaer, maltpreg,

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)
FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød
KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM: Svakt surt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (26)
Beskrivelse: Kraftig, sødme med smak av kunstig dobbel, alkoholisk

Begrunnelse for trekk: For mye sødme som henger igjen i etter-smak. Søver torhet. For mye alkohol.

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

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Dessverre ikke typeriktig. Begge aroma og smak saover typeriktig skarpig. Smaka domineres av sennep og smaken deprimeres av sødme og alkohol.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

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.

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, 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, 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse OM-BELGISC Bryggets kode 879943

Konkurranseklassesøype 93 BELG. LYS STERKT

Dommer (navn) Thomas O. Svennungsen

Dommerkvalifikasjon (krys av) Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 6 (16)

Beskrivelse: SVAK KARAMELL / MALT
MERKBAR NYNTE, BANAN & TYDLEGUMMI
TRAVÆRENDE HUMLE

Begrunnelse for trekk:

FOR MYE VERT PÅ ESTERE OG FOR LITE
KARAMELL & MALT

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

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

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

SKUM: SKUM FALLER RASKT BORT (-)

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (26)

Beskrivelse: TYDELIG BANAN
MERKBART SUKKER/LYS SIRUP. TYDELIG
INCEN KARAMELL
TYDELIG ALKOHOL, MERKBART BITTER

Begrunnelse for trekk:

FOR MYE ESTERE OG ALKOHOLER
MANGLER KARAMELL

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

OK KROPP MED LUM/LET
LAV KARBONERING (-)
VARMENDE ALKOHOL (-)

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

DENNE MANGLER FOR MYE AV DET
SOM GJØR DEN TYPERIKTIG
KARAMELL MALT KAN KANSKJE HJELPE.

NB! 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 typeriktigheit, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktigheit. 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 gjærbiprodutt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

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

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

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

Dommerskjema

Konkurranse OM Belgisk Bryggets kode 771487

Konkurransekasse Øltype Lys sterke belgisk

Dommer (navn) Jacob Fundberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 14 (16)

Beskrivelse:

Merkbar frukt estere banan noe tyggegummi

Merkbar fenoler nellik svakt humle aroma

Svak malt aroma karamell

Begrunnelse for trekk:

Mangler noe karakter av estere og fenoler visker mer i typeriktighet

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

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

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

SKUM: Hvit stabilt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (26)

Beskrivelse:

Tydelig bitterhet fra humle svakt humle smak

Merkbar karamell smak fra matten tydelig selve

Tydelig nellik, banan svakt fra gjær mørkje

Begrunnelse for trekk:

Nøt alkohol, mangler noe balanse og kompleksitet

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

Tørr kraftig karbonering, medium luftig

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

God øl!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

42 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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.

Metalrisk: 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 fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Norbrygg Oslo, Belgirk Bryggets kode 771487
Konkurransekasse 9B Øltype beg. lys, sterk, ale

Dommer (navn) Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

(Maks poeng)

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

helt full!

11 (16)

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

Bredaktig malt er merkbar.

Svak humle, gressaktig. Tydelige fenolisk med hnydder! Merkbar alkohol.

Begrunnelse for trekk: Sauer noe her preg av frukt estere og syrlighet.

3 (3)

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

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

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

KLARHET: Klar | Lett täkete | Middels täkete | Kraftig täkete | Ukrar | Partikler

SKUM:

Ok

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

Merkbar, sødne, svakt malt-preg type brød, fruktesterne med preg av tørket aprikos. Tyggegummiikkende fenolisk. Nøt krydder, svakt pepperatty.

Begrunnelse for trekk: Kunne haft noe mer fruktesterne. Sauer litt humle.

17 (26)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Godt karbonest, fyldig

5 (5)

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Kompleks og balansert,

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

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadet:** Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel:** Aceton, tynner.
- Alkoholer/fusel:** Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
- Metallisk:** Tinn, mynt, blod.
- Oksidert:** Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherrylignende, 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 OM-BELGISK Bryggets kode 771487
 Konkurransekasse Øltype 9B LYSSTERKT BELGISK
 Dommer (navn) Thomas O. Svennungsen

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

VELDIG FULL! 1 cm fra kanten

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

6 (16)

Beskrivelse:

~~TYDELIG HUMLE KRAFTIG~~
SVAK KRYDDER FENOLER
SVAK BRØDDELG/GJÆR, MERKBAR FRUIT

Begrunnelse for trekk:

HUMLA DOMINERER

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

3 (3)

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

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

SKUM: TETT FINN SKUM

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

20 (26)

Beskrivelse: ~~TYDELIG FENOLSK~~

~~MERKDART KORN/MALT~~
INGEN KARAMELL/BRØDKORPE
MERKBAR FRUITIG, SVAKT OKSIDERT

Begrunnelse for trekk:

SANNER KARAMELL X LITT MYE FENOLER

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

TØRR MEDIUM KROPP
OK KARBONERING

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

GOOD OL MED MYE SMAKK
FINNER ALTFOR MYE HUMLE I AROMA,
SOM BUDE VÆRE LETT Å FIKSE.

NBI 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: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk mengeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, sotlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

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

Dommerskjema

Konkurranse OM Belgisch Bryggets kode 77 51 24

Konkurransekasse Øltype Saison 9D

Dommer (navn) Jacquin Fundberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

(Maks poeng)

OK overall

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

11 (16)

Beskrivelse: svak malt arom

tydelige frukt ester tan

tydelige fender urindor

sukk hulpe sitron

Begrunnelse for trekk:

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

3 (3)

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

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

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

SKUM: kraftfull

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

24 (26)

Beskrivelse:

tydelig bitterhet fra humle lite sukker fra malt

merkbar smak av banan ester

merkbar smak nellkin funder svakt noe alkoholisk

Begrunnelse for trekk:

Noe for bitter i balansen

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

Tynn kryss stort i økstrem karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Veldig god saison!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

47 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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, innstengt, gammel, senere vinøs, blå 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 fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse Norrbrygg Oslo, Belgish Bryggets kode 775124

Konkurransekasse 9D Øltype Saison

Dommer (navn) Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norrbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

helt full!

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 16 (16)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma av brød/knekke. Kraftig fruktleske appelsin, pepper og nellik. Svakt alkoholpreg. Merkbart humle.

Begrunnelse for trekki:

3 (3)

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

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

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

SKUM:

Velig.

23 (26)

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

Beskrivelse: Tydelig maltpreg, brødsbukk og karamell. Gresklig humle etter tydelig. Merkbart alkohol. Fruktleske er tydelig, annas, perjer. Lite sødt.

Begrunnelse for trekki: Kunne hatt litt mindre bitterhet.

3 (5)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

ekstenst hardhet!

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ekerikt karbovert!

Godt balansert, vanntiligg i finne noe å trække for i smak og aroma.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

45 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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, 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse OM - BELGISK Bryggets kode 775124

Konkurransekasse Øltype 9D. SAISON

Dommer (navn) Thomas Owens Svennungsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

HEILT FULL FLASKE

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 16 (16)

Beskrivelse:

TYDELIG KRYDDEFENDLER

MERKBAR SITEUS

MERKBAR HUMLE, TYDELIG MINERAL/KRITT

Begrunnelse for trekk:

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

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

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

SKUM: FINT TETT SKUM SOM FÄLLES FÄRKT

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 24 (26)

Beskrivelse:

TYDELIG FENDLISK / NELLIK / PEPPER

TYDELIG MALT / KORN

BALANSERT BITTERHET, MERKBART ALKOHOL

Begrunnelse for trekk:

NDE ALKOHOLISK

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

OVERKARBONERT (-) DEN KOM UT AV FLASKA.

MEDIUM TRØTT

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

FANTASTISK !

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

47 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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, 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.

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

Dommerskjema

Konkurranse OM Belgist Bryggets kode 543197

Konkurransekasse Øltype 9D Saizen

Dommer (navn) Jochen Funkeberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

Beskrivelse:

Tydelig fenoler aroma nellik
Mellom estere aroma banan
Tydelig Løvete aroma

Begrunnelse for trekk:

Løv / støtter ikke inn fungo

3 (3)

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

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

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

SKUM: Mitt stabilt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 24 (26)

Beskrivelse:

svakt karbonell fra malt Tydelig bitterhet fra humle
Tydelig fenoler fra gjær Tydelig estere fra gjær
Tydelige estere fra gjær Mellom sultene fra mellotet

Begrunnelse for trekk:

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

Tørr, kraftig karbonat, medium ~~karbonering~~ karbo

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Veldig god med løv aroma.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

44 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

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

Dommerskjema

Konkurranse Norbrygghus, Belgia

Bryggets kode 543197

Konkurransekasse

Øltype

9.1 Saison

Dommer (navn)

Arne Mo

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

(Maks poeng)

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

—

12 (16)

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

Beskrivelse: Tydelig krydderarabbi, vendisk aroma med pepper og konewer. Mellombar alkohol. Aroma av stall og fjær er tydelig.

Begrunnelse for trekk:

Stall påget aroma skal ikke være der.

3 (3)

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

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

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

SKUM:

On

19 (26)

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

Beskrivelse: Tydelig humle med gressaktig preg. Merkbart bitterhet. Kraftig fruktstekt, appledess og hyldekkig fenoler. Tørr.

Begrunnelse for trekk: Det samme litt ubekymringly smak av stall henger igjen i munnen.

5 (5)

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Godt hukset, fyldig

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Det aller mest er helt innenfor i forhold til tydedefinisjon, men teknikken p.g.a. Stall aklig preg i aroma som også nettes i smak.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

39

(50)

Poengguide

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

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

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

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

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



MERK!

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

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

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

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

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

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

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

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

Astringent: Snerpende munnfølelse.

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

DMS: Dimetylulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

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

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

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

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

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

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

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

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

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

Dommerskjema

Konkurranse ØM-BEGLISK Bryggets kode 543197

Konkurranseklasses Øltype 9D. SAISON

Dommer (navn) Thomas O. Svennungse

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

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

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

MERKBAKT FENDSKRYPDER, SVAKT RØKT BACON, SVAKT KORN
INSTALL - MERKBAR
SVAKT KOKTE GRØNNSAKER

Begrunnelse for trekk:

LITT VAPET ITTELIG AROMA AV
KOKT BLØMKÅL & KJØTT

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

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

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

SKUM: FLOTT SKUM

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (26)

MERKBAR FRUKTIG
SVAK BULJONG/KOKT SKINKE
TYDELIG FENDSK/KRYPDER

Begrunnelse for trekk:

LITT KOKT SKINKE PASSER IKKE

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

MEDIUM KROPP
OK KARBONERING

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

GODT VOL MED BARE LITT USMAK/LUKT.
NESTEN FULLTREFFER ☺

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 41 (50)

Poengguide

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

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

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

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

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