

Norbrygg dommerprotokoll



247

5N - Tradisjonelt norsk
hjemmebrygg

Stjørdalsøl
Innleveringsnr. 247



Navn på dommer:

Sertifisering: ☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen

Flaske (Fyllingsgrad, kork osv. Teller ikke med poeng)

Kommentarer: OK.

Bouquet/aroma

Kommentarer: Tydelig røykearoma. Bal. Rosin når det
blir varmere.

Poeng (maks 12) 10

Utseende

Kommentarer: Rødlig. Litt kjøletake.

Poeng (maks 3) 3

Smak

Kommentarer: Smaker bal. God røykesmak. Torr ettersmak.
Kunne hatt mer gjærpreg (gjæret varmere).

Poeng (maks 20) 15

Fysisk følelse i munnen

Kommentarer: Platt. Fylldig, men kunne vært søtere.

Poeng (maks 5) 4

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Kommentarer: Godt stjørdalsøl. Vanskelig å vurdere kvaliteten
ettersom kun et øl av denne typen.

Poeng (maks 10) 8

Totalt antall poeng (maks 50)

40

Norbrygg dommerprotokoll



247

5N - Tradisjonelt norsk
hjemmebrygg
Stjørdalsøl
Innhold: 0,5 liter



Navn på dommer:

Per Gjovik

Sertifisering: ☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen

Flaske (Fyllingsgrad, kork osv. Teller ikke med poeng)

Kommentarer:

På fyllingsgrad, ok kork.

Bouquet/aroma

Kommentarer:

På rosmarin, "stik Stjørdalsøl skal lukte". Sot malt, rosiner, toffee, ester, blir søtere når varmere.

Poeng (maks 12)

10

Utseende

Kommentarer:

På farge, lett uklart, blir klarere

Poeng (maks 3)

3

Smak

Kommentarer:

Sot malt, bra rosmarin, finere ettersmak. Toffee, melkebaramell, petroleum, djete. Rosin, ester, kompleks.

Poeng (maks 20)

16

Fysisk følelse i munnen

Kommentarer:

Bløt, lett perlede, lang ettersmak, lett offet.

Poeng (maks 5)

4

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Kommentarer:

Påhørmaker er veldig bra, gir lyst på mer. Veldig spennende, kan også ta en røye, grovere smak.

Poeng (maks 10)

8

Totalt antall poeng (maks 50)

41

K

But Eng

kjæse, bacon, sylt, pinnebrot

7/10

Mark Rare, skammt fullt hert

2

mentarer: Mark Ran, skenunk fatter for
sdr, sdr lg, lth early wine, sur set, next
brent karamell

15

set set 13, rdht, men lita flak

3

Godt ~~best~~ drilebart, der nok steser med

aroma, $\sim$ 50% balance not smelt.

Stamm Auzer 1512 für ein Auzer

7

39

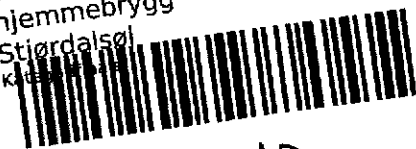
36/

Norbrygg dommerprotokoll



247

5N - Tradisjonelt norsk
hjemmebrygg
Stjørdalsøl



Navn på dommer:

Sertifisering: ☐ Norbrygg ☐ SHBF ☐ BJCP ☐ Annen

Flaske (Fyllingsgrad, kork osv. Teller ikke med poeng)

Kommentarer:

Bouquet/aroma

Kommentarer:

Voldsom nøyne, litt fjerne. Funder.
Kaldt bøl.

Poeng (maks 12)

6/12

Utseende

Kommentarer:

Mørk mør. Tåkebe

Poeng (maks 3)

2

Smak

Kommentarer:

Salt. Kraftig vekt. Sur-sott (litt).

Poeng (maks 20)

9/18

Fysisk følelse i munnen

Kommentarer:

Litt varmel, litt flatt.

Poeng (maks 5)

3

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

Kommentarer:

Er dette typen brygg, er det godt. Tus
væken, balansert, spennende. Munn urosten
en ekstremt lys Randbør

Poeng (maks 10)

5/10

Totalt antall poeng (maks 50)

25/45