

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. kaldt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugt/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordfetter eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omstapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå kloretert vann.
- Kokte grønnsaker/kålknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi lignende karakterer.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inneestet, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherylliknende, barnebeiler. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannblanding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

MERK! Alle!
 på alle kriterier
 være konstru-
 forbedringer.

16560 C

Innledende runde



Merk av i bok

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 16560

Konkurranseklasse 6-IPA

Underkategori 6B-AM-IPA

Dommer (navn) TOBIAS KARLSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Noe sitris, ganske søtlig og fenolisk, noe diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Klar og fin, kobber, litt boblete skinn.

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Maltsødme, karamell, noe smak av humle men overdøjes av malt. OK bitterhet, noe ubalansert. Noe astringent.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK CO₂, litt sverpende, ellers OK.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)

(i forhold til øltypen) Drickbart men noe ubalansert / overvæket på malt.

Kommentarer: Astringensen, det fenoliske prøget og diacetyl trekker litt ned. Spjekk gjærings temp. og råtner.

Totalpoeng (50=max) 50 (50)

Poengguide

- | | |
|---------------------|---|
| Fremragende (44-50) | Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typenighet, men krever forbedringer. |
| Drickbart (20-27) | Ikke typisk. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller søl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omrøpning.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, utrer. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Pliviker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålknående** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p. g.a. eksposering av dagslys. Visse humlesorter kan li. knående karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksposering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherylliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksposering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannblanding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råtne egg, tente fyrstykke. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse VM-12 Bryggets kode 16560
 Konkurransklasse 6 IPA
 Underkategori 6B Am. IPA
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Oh

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle ester fenole alkohole 6 (12)
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Am. humle + lønnet

Sukker/hvølekk -> gauche stank
lukt. Litt diacyl?

Tuende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet 2 (3)

Kommentarer: Rel. klar lys brun

Lite skum-

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika 11 (20)

Kommentarer: Søt. Lang bitterhet.

En del lønnet sukker, moderat humlesmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika 4 (5)

Kommentarer: Oh fylde. Litt lite CO₂
(nesten som noli). Sumpet - litt

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 6 (10)

Kommentarer: Reduser mengden

høystballmalt: litt + øli mengden
CO₂ noe. Litt mere humle
Ellers bra - oh drikkbarhet

Totalpoeng (50=mas) 29 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Bkke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! 16560 C
 på alle Innledende runde
 være ke
 forbedr



Merk av 16560 C i 16560 C lik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjøer eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diacetyl/smeresak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten ørlighet i kokingen, treg vortkjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el, flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende elledning, gasbånd, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sediment) eller el som modnet med bunnsats av gjær for lange uten ontapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensteninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent skåren. Viss karakter er OK i visse eltyper.
- Lyskaded** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneliefer. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll fyllings godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyrer.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret el.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle på alle kriter være konstru forbedringer

16560 C
Innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne lik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 16560
 Konkurransekasse 6-IPA
 Underkategori 6B-Am IPA
 Dommer (navn) Tommy V. Høllund
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: et.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika
 Kommentarer: kraftig og skarp hane
lite balanse i aromaen

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
 Farge , klarhet , skumfasthet
 Kommentarer: klar og fersk, litt fint skum
som faller for fort

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika
 Kommentarer: Mangler den fine bølge
ettersmaken, mangler litt på
balansen

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika
 Kommentarer: da CO₂, litt tann og vasser
i smaken

Drikkbarhet og generell vurdering 6 (10)
 (i forhold til øltypen)
 Kommentarer: Dere trenger mer balanse og
mer rundere aroma og språk
Den ble litt spuss i smaken

Totalpoeng (50=max) 27 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.