

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbesket** - 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, brungjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- 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 vorteringjølning eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbid, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller el. som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtapping.
- 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 klørrert vann.
- Kokte grønnsaker/kålknende** - 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.
- Lysskadedt** - 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 berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- 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 geljepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. 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 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. eddiksyre.
- Sovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbar i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle bryggerier **17366** C
 på alle kriterier. Innledende runde
 være konstruktiv
 forberedinger).



Merk av i boksen
 - for lite
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NU 2012 Bryggets kode 17366
 Konkurranseklasse GB
 Underkategori _____
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen

Dommerkvalifikasjon (kravss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: ok. Litt høy fyllingsgrad. 5 (12)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Middels til svak humlearoma.
Kaffe-toner og tydelig preg fra
malten. Svakt fenolisk.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Red / rødbrun farge som
er for mørk. Svært klar og ok skum.

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)

Malt humle ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Smaken domineres av malt.
God maltsmak - og farge, men
helt feil for en IPA. Svakt humlepreg
(for svakt) gjør den ubalansert.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 (5)

Kropp/fylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ok CO₂-nivå. For kraftig
følge/kropp.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger 6 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En god maltøl, men
ingen IPA. Kan si den har
allt levert feil? Hvis ikke, reduser
på de mørke maltsortene og
brak mer aroma og bitterhumle

Totalpoeng (50=max) 25 (50)

Poennguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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 tungroten.
- Diacytyl/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, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmidler kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatiske, 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 kloret vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - 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.
- Lysskadedt** - 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. tyner.
- 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 vinnaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneleier. 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 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. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. 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 NM 2012 Bryggets kode 17366

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6B

Dommer (navn) Anders Christensen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: høy fyllingsgrad, "infoslettig" pissett kork.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol
 evt øvrige karakteristika

5 (12)

Kommentarer: Klar humlegoma, men ikke klassisk US øl og over humla. Fremtredende malt med kjeks, temmelig fruktig, og med alkoholtoner som trangs igjennom

Utseende (i forhold til øltypen)
 Farge , klarhet , skum/fasthet

2 (3)

Kommentarer: Kobber med litt rød myk rød tone
kryssalt klar, bra skum, litt mørk

Smak (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , ettersmak , balanse
 evt øvrige smaks-karakteristika

9 (20)

Kommentarer: Mild smak med malt som det mest dominerende, mens bitterheten er altfor nedtonet ift stilen

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen)
 Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

4 (5)

Kommentarer: Ok, men kunne hatt mer CO₂ og mer vore karakter/minde fylgdis

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer
 (i forhold til øltypen)

6 (10)

Kommentarer: Et nydelig øl, men det får meg ikke til å tenke på en US IPA, kunne rusten ha vært en bayer.

Totalpoeng (50=max) 26 (50)

Poennguide

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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle bryt 17366 C
 på alle kriterier. Innledende runde
 være konstruktiv (forbedringer).



Merk av i boksene i røyre kolonne stik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjøer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytylsmørsmak** - 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 nørlighet i kokingen, treg vortkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, kullik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtopping.
- 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 klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kåliliknende** - 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.
- Lysskadedet** - 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 aceton el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inntengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barneleier. 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 vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm. Sursyrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råne egg, tente fyrstikker. 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 NM 2012 Bryggets kode 17366
 Konkurranseklasse 6
 Underkategori GB
 Dommer (navn) Sveffen Lundström
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert
Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: For høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

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

Kommentarer: Malt (koffee / kornsmak),
noen humle mer så for lite
for røyken.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Mørk røufarge (for mørk),
grønt skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

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

Kommentarer: Sødlige maltnag der ikke
balanseres av bitterheten. All
for lite nag av sm. humle.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Mylk frogn, relativt lav
karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: For søt og for lite humle-
nag. Inger om IPA.

Totalpoeng (50=max) 21 (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 forbedring.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle br. 17366 17366 **17366** 17366
 på alle kriterier Innledende runde
 være konstruktive forbedringer). 

Merk av i boksh...

- for lite
 O passe nivå
 + for mye