

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltræster, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- 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, gasbidn, 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 gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsmak 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 klorert 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 berolende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Øksidert** - uggen, innestengt, 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, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på oververdte 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.
- Svoel** - råte 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.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være k **18462** C *Johansen* e på forbed: Innledende runde

Merk  te slik:  
 -  
 0 *passer nivå*  
 + *for mye*

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 18462  
 Konkurransklasse 6  
 Underkategori GB-Amerikansk IPA  
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Bra fyllingsgrad. Alt ok!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svak humlearoma og svak maltaroma. Svakt preg av korn. Noe oksidert/gammel.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Litt for mørk kobberfarge. Ok klarhet og skum.

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Kraftig mattsødme. Tydelig aldehydsk Bitterheten balanserer sødmen greit men er litt afrisk. Humlesmaken er veldig svak. Kraftig froktighet.

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt for kraftig maffylde. Noe syrlig. Ok CO<sub>2</sub>-nivå.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

(i forhold til øltypen) Denne ølen mangler en god dose smaks- og aromahumle. Reduser de mørke maltene. Søk gjæringstemperatur og pass på gjærbehandling. Sta på!  
 Kommentarer:

Totalpoeng (50=max) 23 (50)

### Poennguide

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.
Problematis	(<20)	Problematis, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- 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 maltrøster, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytly/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, tre 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 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 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/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang med og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadede** - 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 gjæringstemperatur. 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, råte grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene god. 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** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minkser med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på g!** kommentarer **Kommentarene skal vær 18462 C sere på fort** Innledende runde

Me  **onne slik:**  
 -  
 O *passé nivå*  
 + *for mye*

## Dommerprotokoll

Konkurranse 1142012 Bryggets kode 18462

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6b

Dommer (navn) Fredrik A. Mathiesen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  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) 39 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Søpe, eple, søtlig gjærsmak, stussaktig, svak maltkarakter, litt lakris, DMS-akt.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)  
 Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: dyr, lukt, noe grønt, lukt, svært godt boddrett skum

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: frisk, gjæraktig, friske bærsmaker, kraftig stikkende bitterhet, stans, advarsel, ubalansert, karamell

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 (5)  
 Kropp/fylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: de CO<sub>2</sub>, frisk, men søpde og tørt

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: smak, humle i smak og aroma, men for mye i bitterhet, fersk på distribusjon, kan også være gammel ubalansert; søpde, men har noe + de

Totalpoeng (50=max) 19 (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.  
 Drickbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, 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.
- Diacyetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortertjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbld, 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 sedimentet) eller øl som modnet med kryddretts av gjær for lenge uten omtapning.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, knysert, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjølétåke** (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/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 såkom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - 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 utstyr.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaltig, som bløt bølgepapp. råte grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. 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** - råte 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.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være i 18462 C. Fokusere på forbedring Inledende runde

Merk  ne slik:  
 -  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 18462  
 Konkurransklasse 6  
 Underkategori 6B  
 Dommer (navn) Hanna E Fjeld  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 Max poeng

Studium av flasken  
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.  
 Kommentarer: Veldig Bra Fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Klart aromaguide / hermetisk ananas lukt  
Hint av karamell - lukter søtt, men ikke ubehaglig

Utseende (i forhold til øltypen) 5.2 (3)  
 Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Fin farge; gylden, litt tåke + karame  
mat for mørk.

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Svært karamellpreget smak med hint  
av estere. Søtt? mangler litt friskhet.  
Litt ubalansert bitterhet i forhold til sødme  
men allers endene ubehaglig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt snerpete, varmende  
Medium fylde

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: All for sødme/karamell preget.  
Sparer de spennende humlesmakene.  
Mangler litt på smaksbøker med  
kun sødme blir den fort kjedelig  
Gammel?

Totalpoeng (50=max) 26 (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.  
 Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.