

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye alkoholer. Værende smak.
- Astringent/stallbeskhet** - følelse av sammenrekning 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. harli vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/tenn.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMN** - søt, melkfløknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, trev vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, ryll, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om bane, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løseling (som ikke har sedimentert) eller el. som molnet med bunnsets av gjær for lange utta outtapping.
- Humløljer** - 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/kålfløknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Korrosiv** - smak av rent såltn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskildet** - luft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løseliddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer og er beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mytt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - ungen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvort som ølet eldes. Påstyales av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapir, råttne grønnssaker, sherryfløknende, brennbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, del-artering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Utenig varme!
- Salt** - grønnssaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overbevet vannblanding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) m.m.
- Sur/sviftig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grønnssaken som oppbevres på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melk syrie el. calciumsyre.
- Svovel** - råttne egg, tente lysstikker. Tilprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minstert med alder. Mest åpenbart i fliske-ettergjæret øl.
- Søt** - grønnssak - oppbevres på spissen av tungen.

**MEK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være 20118 C og senere på forb. Innledende runde

Mer  omne slik:  
-  
O passive nivå  
+ for nye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 20118  
 Konkurranseklasse 6  
 Underkategori C  
 Dommer (navn) Pål Rolfen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 Max poeng

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

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika   
 Kommentarer: Fra maltaroma, bød, karamell, blomstret humle smak, men litt lite humlearoma, litt sitrus

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)  
 Farge , klarhet , skumfasthet   
 Kommentarer: Fin!

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakkarakteristika   
 Kommentarer: Søt maltsmak, bød, lyfles og karamell, humlesmaken kommer i bakt grønne-gress og blomster, god bitterhet, en anelse alkohol, for lite humlesmak.

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

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)  
 (i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: En øle DIPA, men samer humlepreg både i aroma og smake. Meget godt maltpreg. Børle gjerne mer humle i slutten av koketid og tør -humbug.

Totalpoeng (50=max) 36 (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)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til sudet. Panniner. Kommer oftest fra loking av maltstør, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hard vann.
- Bitter/beshet - kommer fra humle, brungjær eller skallstør. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Får diacetyl av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS - søt, melisknemen aroma/smak. Kan komme av malten eller fra kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, tre- og tyrtterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, ryllik, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/ester - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma - egen gjær i løsting (som ikke har skumfaset) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge ut i omrøpning.
- Hønløvejer - aromatisk, blomstraktig, krydret, urter. Ikke beskribelig.
- Hølelakte (hull haze) - protein-amin- sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Forhøyr er ikke smaken. Høyløsering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Korte grønne/akerbittlukkende - aronen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i tyttieren har tatt over.
- Korrosiv - smak av rent salten. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Løskudet - luft av skum/kant og a. eksponering av dypsig. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løselmidel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte beredende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert - eggen, inestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Får skydes til høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vakkig, som bløt boller, opp, råne grønnsaker, styrt liknende og barneløvejer. Unngå oksygeneksponering ved all pumpning, dekarboning, tapping o.m. og fyll i fiske gull. Ungi øsme!
- Salt - grunnårsaken er at tyner om bordsalt og oppfattes på tungen av tyngen. Kan brenn på overdrivet vannholdning med langt overfor (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Surt/svartig - stapp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Panniner om eddik el. snot. Assosiasjoner til mellemere el eddiksyr.
- Sviket - råne egg, tenkte fyrstiller. Diprosfukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsk av med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 20118

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Janet Østev

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

Kommentarer: ok fyllingsgrad

### Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Nydelig duft av

Sitrushumle

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Rau farget til lys

kotterfarget. Bra skumfasthet

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Bra balanse. God

karamellsmak fra malten.

litt appelsinmak.

Fin ettersmak

### Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Bra fylde og CO<sub>2</sub> nivå

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En god Imperial IPA.

Bra typerikthet. Mengden

amerikansk humle stemmer

overens med mengden malt.

Totalpoeng (50=max)

38 (50)

### Poengguide

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

**MIKK!** All brygg skal gis kommentarer på alle kritiser. Kommentarene skal være 20118 C slettet på for innledende runde

Merke  nne slik:  
-  
O prøve  
+ for nye

## 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 maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/besk** - kommer fra humle, brungier eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/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, gasbld, røke, 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 løøsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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. Ungå 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 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 vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherylliknende, barmeleier. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Ungå 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) m.m.
- 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** - 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 ke** **2018** **forbedt** **forbedt**

Innløende runde

Merk a  e slik:

-

0

+

for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 2018

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jørg K. Solheim

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) 9 (12)

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

Kommentarer: mye malt, anelse alkohol, litt dempet humlearoma i forhold til øltype, tørt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Alt slik det skal være

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)

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

Kommentarer: sitrus og brød, varmende alkohol, langvarende tørr litherhet  
Fin balanse

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

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

Kommentarer: Kjentes fyldig og fin

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Sauerer litt humlearoma  
men ellers en flott og "ren" øl.

Totalpoeng (50=max) 40 (50)

### Poengguide

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