

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalbeshet** - 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. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroeten.
- 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 vortekjøling eller i ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende eledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - mimner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, 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. Ungå 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 såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - 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, sherryliknende, barnebeier. 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. eddiksyr.
- Sovel** - 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.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 29890

Konkurranseklasse D

Underkategori 6C

Dommer (navn) Anders Christensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BICP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: litt høy fyllingsgrad, ellers ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Massa humle, med malti balansen
svær av stov

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Svakt falkel til disig, dyp bobler
med varmer, greit skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse

evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Tung humlekarakter som modereres
av malt. Kraftig etter smak som vørsø
frem etter smaken, men som godt kunne
være enda mer markant og langvarig. Alkoholpross

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ok, kraftig men godt innvifer type

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) Et voldsomt øl, slik typen krever

Kommentarer: Et brendt øl som har god balanse, og
endri: både humle og maltsødme.

Totalpoeng (50=max)

44 (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 typerikthet, men krever forbedringer.
Drikkebart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle 29890 D
på alle krite Kategorifinale
være konstr. 
forbedringer

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalleskhet** - 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. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær 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 vortrøkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, spraknende 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 løsnng (som ikke har sedimentet) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omtpapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydet, 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.
- 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 gjærings temperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk 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, 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** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 29890

Konkurransekasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: noe høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: frisk, kompleks og sølig humle med høyisk frukt, sitrus og granstudd, sølig karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: per lys rø, tett skum

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt. øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: meget kraftig og kompleks humlesmak, svært høy bitterhet, en del sødme men kunne hatt mer maltsmak.

Fysis følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
 Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: bra, kanskje noe aban

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: meget godt, kraftig og kompleks, like å ubette.

Totalpoeng (50=max) 44 (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. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

MERK! Alle 29890 gir **Dommerpoeng**
 på alle kriterier. Kategorifinale
 være konstruerte forberdringer.



Merk av i boksene i høyre kolonne stik:
 - for lite
 O passe nivå
 + for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- 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 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 tungen/tenen.
- 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 rørigheit i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell 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.
- 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnstans av gjær for lengre 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.
- 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 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, innetengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkagt, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneleiker. 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.
- Sovell** - råtne egg, tente fyrstikker. Bioprodukt 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 UM 2012 Bryggets kode 29890
 Konkurranselaske 6
 Underkategori 6C
 Dommer (navn) Hanna Eftjed
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert
Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: 2lt - høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Søt humlepreget aroma; grapefrukt,

Fersken/mango; søtlig

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Kobberfarget, svært bakene

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: krøl, fersken med en god karamell

Preget maltsmak. God og kraftig bitterhet

Søtlig, nesten litt kunstig ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Ikke noe vesentlig å utsette

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Veldig godt øl

2lt for søtlig i perioder, bitterheten på

grensen til best i tiden, men den holder

seg i tinnen :D fortsatt sønn

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

MERK! Alle i 29890 D 29890 D
 på alle kriterier. Kategorifinale
 være konstruerte forbedringer). 

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
 O passe nivå
 + for mye

40 (50)

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldelyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmeende smak.
- Astringent/kallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnens, 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.
- Diacekt/lsmørsmak** - 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 vøterkjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, spøkende elledning, gasbind, syk, melk. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Bæster av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frøaktig/svete** - minner om loman, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten ontapping.
- Hundehjør** - aromatisk, blønstæraktig, krydret, urter. Ikke beskrevet.
- Kjøletilfåke (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.
- Kølte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bølget i vøteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent korn. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lyslødert** - dult av stunk/dult p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi lysende karakter.
- Løselighet i vann** og aroma: kan komme fra visse alkoholer - ofte foroenke på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyoner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, nynt el. blod. Slekt utstyret.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyldes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grønnsmaken salt minner om berdsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan brenn på overtrevet vann/ubalanse med natriumforid (bordsalt), kalsiumforid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/glig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Får tinner om eddik el. svovelsyre. Assosiasjoner til melk, syre el. eddilsyre.
- Svovl** - Gule egg, teete fruktler. Blyskost fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minner med uller. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grønnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MEK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være 29890 C eller flere på forbi. Innledende runde

Meri  nye slik:
-
O
+

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 29890

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Pål Røtzen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: 0L

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Flott humlearoma - frukt, sitrus, appelsinskall. Maltkaramell i bakgrunn.

Br!

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Bra

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Humlepreget smake, sitrus, frukt -nål, harpiker, malten kommer i bakgrunnen - karamell her. God!

Svakt maltpreg, kraftig humlepreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: 0L. Lite fylde.

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 9 (10)

Kommentarer: En god DIPA. Bra kraftig humlepreg generelt. Bra drikkebarhet.

Litt lite fylde - mer carapils eller krystall malt kan brukes.

Totalpoeng (50=max) 41 (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.
Drikkebart	(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 høye alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannirer. 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.
- 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 styrterkjøling 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 rengjøringsmidlet 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 løsting (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten om tapping.
- Humleoljer** - aromatiske, 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. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i styrten 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 gjæringstemperaturer. Som aceton 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, råttne grønnsaker, sherryliknende, bærbleier. Unngå oksygeneksponering ved all punning, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan hero på overdrevet vannbehov/ling 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** - røttne 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.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 29890

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jørg Salheim

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)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Deilig humlearoma! Kraftig

og fruktig, savner litt maltmasse for
balance

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Flott!

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse ,

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Mye humlesmak, men savner

litt malt for å holde den oppe.
Bitterhet ok

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fint CO₂-nivå, men korter

litt på fullen.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En velbrygget øl

kanskje bruke noe mer karamellmalt
evt cara pils.

Totalpoeng (50=max)

39 (50)

MERK! Alle bryg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være k **29890** C. publisert på forbed Innledende runde

Merk  slik:

-
0
+

poengnivå
for nye

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)	Godkarakter i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetol** - fukt - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - uløst vann, effektivt av ethanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et duseskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannmer, Kommer oftest fra loking av malteser, for lang mesking, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/bskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tangeroten.
- Diacetyl/smørs smak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maistknekkende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, teg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjoner: medisn, plast, sprakkende elledning, gasbilde, øy, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtlig** - ster - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringsstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimenten) eller et som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omtapping.
- Humlefeffer** - aromatiske, bløtsterkaktig, krydret, urter. Ikke bestilbert.
- Kjøltolake** (thill 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.
- Kolbe** - grønnsmaker/kullfenolids - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og holder i i spetteren lenge tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent korn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysstoff** - duft av stankluft p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlearter har gi lillende karakter.
- Løselighet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte berolde på høye gjæringsstemperaturer. Som seson el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også oppstås som tann, mias el. blod. Sjekk utstyr.
- Oleolert** - søgen, innesengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter brytning som ølet eldes. Påslutkes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinnelig, som bløt høl, søpp, late grønnsmaker, sherryflorerte, barnelid, etc. Ungå oksygeneksponering ved a) gjæring, dekarbonisering, tapping n.m. og fyll flasker godt. Ungå varmt.
- Salt** - gir smaken skarptannar om bordsalt og oppfattes på sliken av tungen. Kan føle på overflatevann, dekarbonisering med a) mik lort (bordsalt), kalsium lort eller natrium sulfat (1/3 ppsmalt) mm.
- Sur** - fukt - utpr, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppstver på sliken av tungen. Pånnioner om eddik el sitron, assosiasjoner til maltesyre el. saliksyre.
- Svovl** - lütte egg, teite fruktaker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grønnsmak - eropleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 29890
 Konkurransklasse 6
 Underkategori C
 Dommer (navn) Beate Stene

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: God fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)

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

Kommentarer: God og sterk humlearoma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Ravfarget med god

skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

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

Kommentarer: Veldig mye humlesmak

Sarner litt mere malt

for å få en bedre

balanse

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt tynn, ok CO2 nivå

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

(i forhold til øltypen) Sarner litt fylde

Kommentarer: Humlesmaken er veldig

god, men den hadde

vært enda bedre med

litt mere malt

Totalpoeng (50=max) 38 (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. |
| Problematiske | (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

MERK! Alle brygg skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være innledende runde **29890** og skal være på forbeholdet C

Merk  me slik:
 -
 0
 +
 for nye