

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, skylning med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungerier eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørcaramell. 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 værtørkjøling eller i ekstremt 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 bunnsats av gjær for lenge uten omtapning.
- Humeoljer** - 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/kålilnende** - aromaen og smaken kommer ofte av gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i værtøren 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 eller 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** - uggen, inestengt, 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 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 bli på overdrevet vannbehending med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplevs på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spisen av tungen.

MERK! Alle brvoo skal ois kommentare på alle kriteri 38751 C skal være konstrukt innledende runde og forbedringer).



Merk av i bok:
 for lite
 passe nivå
 for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 38751

Konkurranseskole 6 ~~1844E~~ IPA

Underkategori 6BAM. IPA

Dommer (navn) TOBIAS KARLSEN

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad

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

Malt humle estere fenoler alkohol

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt beskjedent hvinet, sitris, litt karamell, ørlite grønn diacetyl. Litt fruktig.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Litt mørk kobber, disig, fint skinn.

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt humle estersmak balanse

evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Karamell og maltsødme, litt fruktig, litt stikkende alkohol, litt skarp bitterhet. Ikke helt balansert. Syrlig.

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

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt tynn, ok CO₂, litt surspende og stikkende i minnen.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Grei men ikke helt balansert øl. For surspende og alkoholisk, sjeldk øltemp og -ritiner. Sjekk oppsettet: mer hvinsk og mindre spesialvalt.

Totalpoeng (50=) 24 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakk i typiskhet, men krever forbedringer.
Drikkbart (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/skallbeskt** - 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, brunbjerg 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 vorterkjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Restet 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 bunnsetts av gjær for lenge uten omrøpning.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- 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/kålilknende** - aromaten 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.
- Lyskådet** - 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, inestengt, gammel. Unvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, røtt grønnsaker, sherryliknende, barnelieier. 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 opplevs på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Søvel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spisen av tungen.

MERK! All på alle kriterier skal være konst forbedringer

38751 C
Innledende runde



Merk av i b.

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurransen NM-12 Bryggets kode 38751
 Konkurransklasse 6 Eksode 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: Litt lav fylling

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Noe løst / søvøl, lite humle - man tilskode

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Veldig disig, mynph bobber
Vanig skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle estersmak balanse
 evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Oh bitterhet. Litt lite humlesmak. Noe uheldig gjærvalg.
Rel. tørt. "Sammenvorte" smaker

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svøpele. Oh CO₂.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Sanner en del humle-smak og aroma. Pass på gjær-behandling. Litt for svøpet. Mye spesialmalt.

Totalpoeng (50= max)

23 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typertikt. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typertikt. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtaktar i typertiktighet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Ikke typertiktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et dreskall. 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, brungjører eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmaak** - 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 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 gjør i løsnng (som ikke har sediment) eller el som modnet med bunnatts av gjær for lange uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. 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/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.
- Lyskadet** - 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 beronde 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, barnebleier. 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) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el citron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak som oppleves på spissen av tungen.

38751 C

MERK! Å Inledende runde konsentrat
på alle kri
være kon.
forbedringer.

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse MM-12 Bryggets kode 38751
 Konkurransekasse G-IPA
 Underkategori GB-Am-IPA
 Dommer (navn) Tammy H. Hellend
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BICP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: litt for lav fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)
 Malt, humle, estere, fenoler, alkohol, evt øvrige karakteristika

Kommentarer: lite humle, litt karamell, litt diacetyl

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
 Farge klarhet skumfaste

Kommentarer: Mørk kobler, fint, dypt skum

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)
 Malt humle ettersmak balanse evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Astringent og sørligheten før, mye av smaken, tørr, sisset, ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: litt høgt CO₂-nivå, fynn.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Pass på meskehold og hygiene

Totalpoeng (50=max) 22 (50)

Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksponjonelt typertikg. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typertikg. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typertikgheit, men krever forbedring.
Drickbart	(20-27)	Ikke typertikg. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.