

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 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, bringerjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøtkaramell. 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 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 malten. 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 gjør i løsning (som ikke har sediment) eller el som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke besk/bittet.
- 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.
- Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Smakessorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - humles 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 bølgepapp, 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 opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. øltdiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Byprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

MERK! Alle 39221 D
på alle kriterier Innledende runde øst
vare konstru
forbedringer



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 39221
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E
 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: Feil flaske! (for høy)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Frisk humlekaramell med preg av grapefrukt og tropiske frukter. Fruktig (ester) og ganske søt aroma.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Gulken til lys ledler, bra klarhet, svak skumfasthet.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Kraftig og fruktig esterpreg. Litt svak humlesmak. Ok bitterhet som tar seg opp i ettersmaken. Litt mye maltsødme gjør den noe ubalansert.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: For lavt CO₂-nivå

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En typeriktig Am. Pale Ale med frisk humlesmak og -aroma. Litt mye ester og litt for søt. Prøv å senke gjæringstemperatur og kanskje medletet inn på noe.

Totalpoeng (50=max)

35 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksponert 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.
Drickbart (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/skallbesket** - 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, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjører eller skallerter. Smaken kjennes på tungen/ten.
- Diacyetyl/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 vorterkjøling eller i ekstrene fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elldning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malt. 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 sediment) eller el som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omstopping.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke beskt/bittert.
- Kjåletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer 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.
- Kornisk** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaded** - 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, 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.
- Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minnsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! AL
på alle krit
være kons
forbedring

39221 D
Innløsende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne:

- for lite
O passe nivå
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggings kode 39221
 Konkurransekasse 4 - LYS ALE
 Underkategori 4E - AM. PALE ALE
 Dommer (navn) TOBIAS KARSEN
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: feil flasketype, ellers ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Relativt fruktig / tropisk, fersk diacyetyl, noe sitrushumle / grape- frukt.

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

Kommentarer: 3 kolloid, klar, mesten ikke skum.

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
 Malt humle ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: En del mattsødme, tropiske frukter, ok bitterhet men sødmen tar litt overhand, litt snerpende, en anelse røstig.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kropp/fylde , CO₂-nivå ; evt øvrige karakteristika

Kommentarer: for lite CO₂, litt snerpende, flat minnefølelse

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

Kommentarer: Grei drikkbarhet, men ikke helt balansert. Mangler CO₂. Litt høyere gjæringstemp kan hjelpe mot sødmen, de gjerne også aromatiske noe. Spesle gjæringsrater og -temperatur.

Totalpoeng (50=max) 33 (50)

Poengguide

Fremeragende (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.

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 surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, bringebær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøtkaramell. 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 værterkjøling 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 gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjør i løsning (som ikke har sediment) eller el som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, utrer. 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** - aromaten og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse eltyper.
- 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 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 dries. 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.
- 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.

39221 D
MERK! Alle br
på alle kriterier
varere konstrukt
forbedringer).

Innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 39221
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E Am. pale
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE
 Dommerkvalifikasjon (kryss av rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.
 Kommentarer: Feil flaske - ellens ok

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

Kommentarer: Tropisk frukt, litt gjær
En del gjærestene, lite humle
for stilen

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

Kommentarer: Lite skum, disig,
gylden

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)
 Malt humle estersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Rel. fruktig. Lite malt
Noe humle, men det slules av
gjærpreget. Lang littet eftersmak
Rel.: Sjt

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kropp/fylde CO₂ nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Stilende og snerpe.
Lite CO₂. Tyunn kropp

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

Kommentarer: Pass på gjæringen -
spesielt temperaturen. Mer
smak og aromahumle trengs.

Totalpoeng (50=max) 30 (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.
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.