

Karakteristikk-definisjoner

- Actaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - 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 tungen/ten.
- 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, gasbind, 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omrøpning.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, 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. Unngå klortert 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. Visse karakterer 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 berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innetengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtnete 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.
- Svovel** - råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på soisosen av tungen.

40654

D

MERK! Alle b
på alle kriterie
være konstru
forbedringer.



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 40654

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: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol 6 (12)
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svak humlearoma. Fin søt maltaroma i bakgrunnen og et tydelig, fruktig esterpreg. Litt for kraftig esterpreg.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet 3 (3)

Kommentarer: Gulden til mørk gulden farge. Godt skum som holder seg godt.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse 10 (20)
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Middelsvak humlesmak med markant og litt tørrende bitterhet som sitter lenge igjen i halsmaken. Litt fasett/løsemiddel.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fyllid CO₂-nivå evt øvrige karakteristika 4 (5)

Kommentarer: OK

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 5 (10)

Kommentarer: En litt anongem Am. Pale Ale som mangler en del humlearoma og -smak. Bli'r derfor litt ubalansert. Humle bitterheten er noe uttørrende sammen med fasettpreg. Ok humlemengde og ta vare på gjæren. 28 (50)

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- 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 tungen/roten.
- Diacetyl/smarsmak** - 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 ekstreme fall bakterieell 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 malt. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringsstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/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. Ungå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålknående** - 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 beredende på høye gjæringsstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inntengt, 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 sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

40654 D
MERK! AL Innledende runde
 på alle krit
 vare konst
 forbedring



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 40654
 Konkurransklasse 4- LYS ALE
 Underkategori 4E- AM. PALE ALE
 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: OK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Lett humlepreg av graf/frukt og tropiske frukter. Litt for fruktig.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Kobber, klar, fint skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Litt vannete preg, tropiske frukt, litt syrlig, kraftig bitterhet som sitter lenge, ikke helt balansert. Noe waltz-sødme. Litt astringent/svæpende

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Noe tynn, ok CO₂, litt svæpende.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Greit drickbart øl som oppleves litt tynn og ubalansert. Ok karetemperaturer litt kan hjelpe. Kanstje også tone ned litt på bitterhet.

Totalpoeng (50=max)

29 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- 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, bringerjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smersmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg værterjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisins. 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 gjør i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnetsats av gjær for lenge uten omrøtting.
- Humlesøljer** - 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. Unngå kloret vann.
- Kokte grønnsaker/kålilnende** - aromaen 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 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 berolende 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, 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 overdrekt vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Plammer om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle br på alle kriterier være konstrukt forbedringer).

40654 D
Innledende runde



Merk av i boksene i høye kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 40654
 Konkurranseklasse 4 Lys ale
 Underkategori 4E Am. pale
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWLE
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Oh, men kapselen satt litt
derlig

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Sitrus, litt tropisk, noe
malt/karamell. Litt anonynt
humle for stilen.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthe

Kommentarer: Kokt, relativt disig
fint tett skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle estersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Noe humle, ganske bitter
Litt rø i smaken. Ganske tørr.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂ -nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Virker litt bynn. OK CO₂

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Greit øl, kunne være
fyldigere, + litt mere smak og
aroma/humle. Gjæringen er
kanskje ikke optimal.

Totalpoeng (50=max)

28 (50)

Poengguide

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