

## 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 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, brungier 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 rørighet 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, gasbånd, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/ester** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtopping.
- 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.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakterer.
- 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved full 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 oppleveres på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleveres på spissen av tungen.

**MERK!** Alle b på alle kriteri 40683 C  
være konstru. Innledende runde  
forbedringer



Merk av i bok  
- for lite  
O passe nivå  
+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 40683  
 Konkurranseklasse G ~~1A~~ 1PA  
 Underkategori 6B Am. IPA  
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE  
 Dommerkvalifikasjon (kruss en rute)  
 Norbygg  SHBF  BICP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Oh

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika  4 (12)

Kommentarer: Lite humle, litt gjærhelhet  
Allt for lite humlehelhet

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet  3 (3)

Kommentarer: Disig- rødt, tett + mye skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estersmak  balanse   
 evt øvrige smaks-karakteristika  8 (20)

Kommentarer: Lite humle, ubalansert  
gjærsmak, Oh bitterhet i forhold  
til ølet - men for lite for IPA.

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika  3 (5)

Kommentarer: Ganske tynt, litt svarende

### Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 4 (10)

Kommentarer: Feil bilanse? Am. IPA  
hører mere am. humle preg.  
Pass også på gjæring/gjær-  
behandling. Ellers godt øl.

Totalpoeng (50=mas) 22 (50)

### Poengguide

Fremragende (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 forbedringer.
Drikkebart (20-27)	Bke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalbeskt** - 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, brungier 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 værtørkjøling 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 rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtt/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 sedimentert) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omrøtting.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, 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** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værtøren 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.
- Løsemdel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetn 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, råtte grønnsaker, sherylliknende, barnebeiler. 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 overdrevel vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplevs på siden av tungen. Plønner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råtte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygge skal gis kommentarer på alle kriterier 40683 C skal være konstruktive innledende runde på forbedringer).



Merk av i bok:  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 40683  
 Konkurransklasse 6 IPA  
 Underkategori 6B AM. 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: OK

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkoholi   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Kål, bitterlitt karamell, fraværende humle, ikke typeriktig. 5 (12)

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Mørk korberrød, klar, flott skum. 3 (3)

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Litt karamell malt, noe røstighet, litt fruktighet, lite smak av humle, fra bitterhet, ikke typeriktig. 9 (20)

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

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

Kommentarer: OK CO<sub>2</sub>, god fyllde 4 (5)

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) God og drikkbar øl, men 4 (10)

Kommentarer: God og drikkbar øl, men ikke typeriktig. For stort maltprosent, og helt fraværende humle smak og aroma. Sjekk oppskriften.

Totalpoeng (50=max) 25 (50)

### Poengguide

Fremergende (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.

## 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, 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 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 ellding, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtit/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller el som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, utrer. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved å 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 mikroorganismen. 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 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, innestengt, gammel. Urvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherylliknende, barnelise. 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. Gjærsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biproduct fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret el.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle b- på alle kriteri 40683 C**  
 være konstru Innledende runde  
 forbedringer). 

Merk av i boks *...onne slik:*

- for lite  
 passe nivå  
 for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse MM-12 Bryggets kode 90683

Konkurranseklasse 6-IPA

Underkategori 6B-Am. IPA

Dommer (navn) Tommy H. HECLAUD

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: Ingen humlearoma. Feil klasse? God maltødme

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: fin farge, fint telt, varig skum

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: mangler humle - noe bitter, men en overvekt av malt

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

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

Kommentarer: God fylde

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Desværre mangler humlearomaen og smaken. Her trengs mer humle

Helt klart en god øl, men den synes det

Totalpoeng (50-max) 21 (50)

### Poengguide

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