

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- 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, bringerjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytolsmørsmak** - 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 vorterkjøling 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 maliet. 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 løøsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - 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 kloretert 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, 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, barbeleier. 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.
- Sovsel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minnsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjær el. øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 42 597

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6 C

Dommer (navn) Franka E Fjeld

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

Max poeng

Studium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: ingenting å utsette

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Humlepreget aroma med hint av grapefruit, mango og ananas. Litt søtlig

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

Kommentarer: Fin farge, medium kobberbrun. Bra skum

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

Kommentarer: Svært karamell preget med tener av brent resin. Svakt urceus. Fruktig humlepreget, behagelig markkraftig bitterhet. Stog/gran i ettersmaken

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

Kommentarer: Gyldig, sitter lenge igjen i munnen

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Et veldig godt øl, behøver og smaker som en Imperial IPA skal smake. Kraftig smak, tungt men interessant! Fortsett sånn

Totalpoeng (50=50) 42 (50)

MERK! Alle **42597** **D**
 på alle kriterier Kategori: nr
 være konstru
 forbedringer,



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Poengguide

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

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 drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malterste, 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 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 vilgjær 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 gjær i løøsning (som ikke har sediment) eller el. som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omtpanging.
- 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 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 utstyr.
- 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, barneleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak 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** - råtne 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.

MERK! Alle bryt **42597 D**
 på **alle** kriterier. Kategorifinale
 være konstruktiv
 forbedringer). 

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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-2012 Bryggers kode 42597

Konkurransekasse D

Underkategori 6B

Dommer (navn) Anders Christensen

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) 10 (12)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Tydlig pæeg av humle, med endel fruktighet, noe skogsbar tungt pæeg aromatisk humle

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

Kommentarer: Mye skum under helhøy, svakt dugg, dyp kobberfarget.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)
 Malt smak ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Mye humlepæeg, men det klarer ikke riktig å dominere maltpæeg, og den virker endel mellom malt og humle uten å finne balansen, for et stykke ut i ettersmaken, noe humle tar over

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

Kommentarer: ok, intet å utsette

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
 (i forhold til øltypen) Et kvantitet av å drøkke, men kanskje litt mer pæeg av rålektre smaksopplevelser enn av balansen og kompleksitet. Forsøk å få ned FG i neste iterasjon av dette ølet, men også meget bre som det er.

Totalpoeng (50=max) 41 (50)

Poennguide
 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.

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 drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltræster, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, bringerier 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 vortekjøling 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 gjær i løssjon (som ikke har sedimentet) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomstraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammenstøtninger 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** - 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 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, 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.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjær øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

42597

D

MERK! Alle b på alle kriterie være konstruktive forbedringer.



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggers kode 42597

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Arne Martin Aulien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)

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

Kommentarer: kravtig høyris - aktig

humle som balanseres av karamell og brødaktig malt og sødme

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: kolberfarget, lett

langvarig skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)

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

Kommentarer: mye av all. kraftig

humle, høy sødme, mye karamell, høy bitterhet.

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

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: bra

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: god balanse mellom

malt og humle, men kunne vært litt friskere.

Totalpoeng (50=max) 42 (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. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldelyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - ålnevennlig effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbakt** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannirer. Kommer oftest fra koking av maltstør, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallstør. Smaken kjennes på tungen.
- Diaceetyl/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 tørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenoliske** - aroma og smak av en del flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende efflores, gaslind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mætet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtligstør** - minner om ferske bringebær, pære, epler, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høye gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - euten gjør i løsløst som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten ontapping.
- Humkoffler** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- Kjøledåke** (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 gjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unnødvendig vann.
- Kulde** - promoter/kuldeeffekt - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kors** - smak av roset salami. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lysstødet** - duft av stank/kutt p.p.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løseliddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beoende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyoner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, myse el. blod. Sjekk utstyret.
- Ølsildert** - ugen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvitt som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bit bølgeapp, røne grunnsaker, sherryflanerte, barnelidder. Unngå oksygeneksponering ved ill pumping, dekartering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varmt.
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bety på overfløvet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumklorid (typsosalt) mm.
- Sur/griplig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til mellegre el. eddiksyre.
- Svovel** - røne egg, tette fersklegen. 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 42597

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) P21 Rolfsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: DK

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Frå humlearoma - sitruspreget
appelsin, fersk, en anelse alkohol,
sukle maltaroma.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Br

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Mye humle, sitrus og karpis
-preget, appelsin, grapefrukt, sukle
maltsmak. God bitterhet i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: En anelse lite fylde

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En god RIPA. Litt lite
fylde, etters smak meget bra humle
preg.

Totalpoeng (50=max)

43 (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. |

MEK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være kun forbering

42597 C

Innløsende runde

Merk av
-
O
+



stik:

for nye

Karakteristikk-definisjoner

- Aetidshud - aroma av grønne epler (njærbi-produkt)
- Allthud - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varierende smak.
- Astrangert/kalt/beslett - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drøskell. Ofte assosiasjon til surhet. Tannlar. Kommer oftest fra koking av malteiser, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm/et. hardt vann.
- Bitter/usket - kommer fra humle, brungær eller kalkrester. Smaken kjennes på tungen/ten.
- Diacetyl/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, teg vortekjøling eller i ekstreme fall baktestoff infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende elledning, gasldud, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malat. Restor av reangringsmidler kan bidra.
- Fruktig/ester - mianer og banan, bringebær, pære, eple, ordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjørsmak/aroma - eiten gjør i løsnig (som ikke har sedimentet) eller øl som mesket med hiumtsats av gjør for lange uten omtapping.
- Hiumteoljer - aromatisert, blomsteraktig, krydet, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjøltåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger, som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Kludfenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av klorog mikroorganismer. Uheldig klorert vann.
- Kolorgrønnsaker/kålflavende - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Korsmak - smak av røtt silikon. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lysvædet - duft av stoff/ziatt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlearter kan gi lignende karakter.
- Løsnemiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berolende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynnolje.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tann, myse el. bløt. Sjekk utstyret.
- Økoltert - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påføres av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli visstidig, som bløt bølge, papir, rane grønnsaker, skjelv liknende, barnedruer. Unngå oksygeneksponering ved ull pumping, dekarbonering, tapping, maas, og fyll flaskene godt. Unngå vinnel!
- Salt - grunnsmaken salt kommer om bordsalt og oppfattes på tungen av tungten. Kan også på overbevet vann behandler med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/yrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på sidene av tungten. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til malskyte el. eddiksyre.
- Svoel - råte egg, teite fyrstikler. Bi-produkt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot - grunnsmak - oppleves på spissen av tungten.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 42597

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Beate Steen

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

Max poeng

Studium av flasken
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: ok fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: God humlearoma, sitron, og gress med bjeke aroma og litt karamell

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

Kommentarer: Ravfarget, klar med meget fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: God balanse mellom humle og malt. God ettersmak

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

Kommentarer: God munnfølelse og CO2 nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 9 (10)
Kommentarer: Veldig god Imperial IPA. Bra typerikthet, finner ikke noe å trekke den for.

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

MEK! Alle brygg skal gi kommentar på alle kriterier. Kommentarene skal være kon: **42597** C å forberin Innledende runde

Mer av i  slik:
- j
O passe nivå
+ for nye

Poennguide
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.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbarkhet** - 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.
- Diacyl/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 vøterkjøling 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 viltgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/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 bunnsatt av gjær for lenge uten østapping.
- Humleoljer** - aromatiske, 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 vøtteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadedt** - 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 acetol el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beståves som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Olseider** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, barnebidder. Unngå oksygeneksponering ved all pumpflg, 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 vannblanding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppveies på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råne 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 42597

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jørg Solheim

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: Mye humle og fin mattsødme. 10 (12)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: fin bra skum! 3 (3)

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Mye citrus og mattsødme, alkohol og bitterhet i ettersmak. 18 (20)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fint 4 (5)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 8 (10)
 Kommentarer: En god dobbel IPA,

kanskje noe i overkant med varnende alkohol? Men ikke noe å sette fingern på her

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være ko

42597 C
Innledende runde

Merk av

-
0
+



e slik:

for mye

Poennguide

- | | |
|---------------------|---|
| Fremsagende (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. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typisk. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |