

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et dresukall. 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, brungerier 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 ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmidler kan bidra.
- Fruktig/esterer** - 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 bunnsats av gjær for lenge uten omtopping.
- 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 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.
- 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 aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inneestet, 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** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbinding 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, lente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minkser med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjær øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spissen av tungen.

**MERK!** Alle prøver skal eis kommentarer på alle kriterier **51984** C  
være konstruktive innledende runde forbedringer!



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

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 51984  
Konkurranseklasse 6 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: ok

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Noe løshaltig lukt, like sitrus. Litt malt/havemel.

Amylase / fersken. Noe uheldig gjærvalg? Følgner?

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Stråfarget, klar, litt varig skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  bittersmak  balanse   
evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Fruktig, like humlesmak litt søtt

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

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

Kommentarer: Liten fylde, viktig mengde CO<sub>2</sub>.

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Mere humle (smak og aroma) hadde gjort seg. J overhøyt fruktig for en am. IPA. Pass på gjærings-temp og type

Totalpoeng (50=max)

30 (50)

### Poengguide

|                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksponjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.          |
| Bra (28-34)         | Godtakbar i typerikthet, men krever forbedringer.              |
| Drickbart (20-27)   | Bkke typeriktig. 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/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, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungier 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 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 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 omtapping.
- 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 kloreten vann.
- Kokte grønnsaker/kåltilsende** - 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 karakterer.
- 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, innesengt, 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 opplevs på siden av tungen. Plåminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - 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 brøve skal vis kommentarer på alle kriter. **51984** C skal være konstru Innledende runde forbedringer.



Merk av i bøl

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 51984  
 Konkurransklasse 6 - IPA  
 Underkategori 6B - Am. IPA  
 Dommer (navn) Tobias Karlseu

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: OK

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer:

Tydelig sitruspreg (grapefrukt/sitron), noe fruktighet, litt nøttræl.

9 (12)

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer:

Lys kobber, klar, skum faller litt for fort.

2 (3)

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaaskarakteristika

Kommentarer:

Litt maltsødme, ganske fruktig, litt lite smak fra humle, litt nøttræl. Noe sverpende/ astringent. Noe ubalansert.

13 (20)

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

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

Kommentarer:

OK CO<sub>2</sub>, litt tyunn.

3 (5)

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Drickbar, men litt preglos øl. Litt for fruktig og noe sverpende. Øk humle mengden noe, særlig sene tilsetninger. Spekk gjæringstemp.

Totalpoeng (50=max)

33 (50)

### Poengguide

|                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.            |
| Bra (28-34)         | Godtaktbar i typeriktighet, men krever forbedringer.           |
| Drickbart (20-27)   | Bøke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.    |

## Karakteristikk-definisjoner

- Accetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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, brungjører eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmaak** - 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 røstighet i kokingen, treg vortkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende ellending, 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 løsnings (som ikke har sedimentet) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, utrer. 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/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 berode 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. 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 overdrevt vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sursyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el citron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - 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.

**51984 C**

MERK! Alle i Innledende runde

på alle kriteri

være konstru

forbedringer)



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggers kode 51984

Konkurranseklasse 6-1B4

Underkategori 6B - Am LP4

Dommer (navn) Tommy H. HELLMØ

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Styidium av flasken

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

Kommentarer: OK

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

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

Kommentarer: lite aroma av humle  
lett lukt av grape frukt.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: lynt skum, lør og fin

Smak (i forhold til øltypen) 6 (20)

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

Kommentarer: Søt, vassen og en fin  
bitterhet mot slutten.

Ren i tungen mer fylde og  
balanse

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

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

Kommentarer: ok CO<sub>2</sub> + vassen tenger  
mer fylde

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: OK øl i overkant frøstlig

Totalpoeng (50=max) 28 (50)

Poengguide

|                     |   |
|---------------------|---|
| Fremergende (44-50) | Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.     |
| Meget bra (35-43)   | Typisk. Visse tiltak for forbedringer 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. |