

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbesket** - 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, bringebær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacyt/smarmsmak** - 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, tror vortekjøling 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.
- 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 bunnset av gjær for lenge uten omtpating.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydet, 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 klorøtt vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsma** - smak av rent såkorn. Visse karakterer 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. tynner.
- 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 bløtølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. 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.
- Sursur/lig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råne egg, tette fyrstikker. Bioproduct 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 brygg skal gis kommentarer på alle kriterier
være konstruktive og på forberedinger).
69452 C
Innledende runde

Merk av i bok

- for lit.
- O passe nivå
- + for mye



Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 69452

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6B

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: Alt ok!

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

Kommentarer: Middels humlearoma med
svakt sitruspreg og et svakt hint av
perkjær. Fin maltaroma i bakgrunnen.

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

Kommentarer: Gulden fin farge. Svært klar
og meget bra skum. Bra!

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

Kommentarer: Frisk humlesmak som
tar seg opp etterhvert. Et litt
varskt humlepreg. Litt lav bitterhet og
noe for søtt -> litt ubalansert.

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen)
 Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika 4 (5)

Kommentarer: Bra CO₂-nivå. Litt for kraftig
følge i form av å være for søtt.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger 7 (10)

(i forhold til øltypen)
 Kommentarer: En frisk og typeriktig
Am. IPA som dessverre mangler litt
bitterhet og er litt søtt. Dette gjør
den noe ubalansert, men det er
et godt bryggst øl!

Totalpoeng (50=max) 37 (50)

Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forberedinger kreves.
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forberedinger kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forberedinger.
- Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
- Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forberedingsiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbesket** - 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 varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroen.
- 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, tror væretkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbld, 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 løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets 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 vøteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskaded** - 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, sherryliknende, barnbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene god. 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.
- Sursylig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves 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.

MERK! Alle br 69452 er C
 på alle kriterier innledende runde
 være konstrukt forbedringer.



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 69452
 Konkurranseklasse 6
 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) 7 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: rettonet humlaroma, og lite amerikansk
toner, støvete

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

Kommentarer: litt vel leys ok skum rusten
klar

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: for mye bitterhet - men den mangler mer
aroma og malt å balansere seg mot, mild
men tydelig bitter ettersmak, en søtlig under-
tone som ikke passer.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
 Kropp/tyde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ok, den her fylde, men den mangler
også noe i fylde. Vanskelig å karakterisere.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
 (i forhold til øltypen)
 Kommentarer: Viktigste justering er å balansere
bitterheten (for mye) mot alt det andre (for lite).
I seg selv er den kanskje innenter spet, men
balansen mangler.

Totalpoeng (50=max) 34 (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 (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbesket** - 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.
- Diacytt/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, tre vøterkjøling 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.
- 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 løssning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, 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 vørtren 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, 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.
- Sovet** - 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.

MERK! Alle bryggere **69452 C**
 på **alle** kriterier. Innledende runde
 være konstruktive (forbedringer).

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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 69452
 Konkurransklasse 6
 Underkategori GB
 Dommer (navn) Sveffen Lundström
 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)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika 8 (12)

Kommentarer: Humle og med en god del
gress note og litt eksotisk
fruke. Fynende.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet 3 (3)

Kommentarer: Klar mørkefarge. Pans
skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika 15 (20)

Kommentarer: Kraftige humlenoter med
gress, lakser. For så vidt
balansert profing litt mer
smak mer litt i overkant for nynn.

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Godt fyllig. Høyt
gassende karbonering.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 8 (10)

Kommentarer: Veldig drikkbar og nydelig
om IPA med et litt bakt
grog av fipenale.

Totalpoeng (50=max) 38 (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)	Godtaktbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.