

# Karakteristikk-definisjoner

- Aestald** - lukt - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- A-tringer/skallbeshet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et dreskall. Ofte assosiasjon til suffel, Tannin, Kromer ettersom fra koking av nøttrær, for hard munn, skylling med for mye vann, for varmt et. langt vann.
- Bitter/bæst** - kommer fra humle, brunbjør eller skleroter. Smaken finnes på tungrotten.
- Direktylsmørsmak** - smaktinnspart eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig vdrutt gjæring eller av bakterier.
- DNS** - søt, maisliknende aromasmak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten tydighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en eller flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, spratende elledning, gaffel, tøyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær eller bakterier. Kan komme av malten. Føster av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktige/stere** - minner om banan, brinbjør, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - egen gjær i løsning (som ikke har sediment) eller of som medført med bunnsatt av gjær for å lage en nontopping.
- Hofedukt** - aromastikk, blomsteraktig, krydret, urter. For best bittret.
- Fjelletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Får øker i alle smaker. Forårsakes av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring av malte i ølketten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klortert vann.
- Kokte grønnsaker** - liknende - aromaten og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Korsmakt** - smak av roer sålten. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lys karakter** - duft av skumflott p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humle aroma kan gi liknende karakter.
- Løselighet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte beredning på høye gjæringstemperaturer. Som acetone et. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også føles av smaker av metall, blod, fjøkk utstyret.
- Oldert** - gammel, innstengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter innsett av ølet eldes. Får økende av høye lagertemperaturer. Smaken kan bli vinstklig, som bløt lagge opp, røde grønnsaker, sersyltliknende, barnelukt etc. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekarbonering, lagging mm, og tyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grønnsaker og salt - minner om bordalt og oppfattes på siden av tungen. Kan være på østedrevet vann ved lagging med vanninnhold i bordalt, kalsiumklorid eller vannsammensatt (Epsomsalt) mm.
- Sursyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grønnsakt som oppfattes på siden av tungen. Pantener om eddik et sitron. Assosiasjoner til melke og et eddigsyre.
- Svovel** - rane egg, fete gjærsmaker. Dipropylsulfid fra visse gjærstammer. Kommer opp på gjæringstemperatur. Minstet med alder. Mer tydeligbart i flasker ettergjæret øl.
- Søt** - grønnsak - oppleves på spissen av tungen.

# Dommerprotokoll

**Konkurranse** UM 2012 **Bryggets kode** 78646

**Konkurranseklasse** 6

**Underkategori** 6B

**Dommer (navn)** Hanna 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:** ok fyllingsgrad. Fin pyss

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

**9** (12)

**Kommentarer:** Utdyrlig sitruspreget, forsterket lukt  
Estere er fremtredende, bør egentlig bli  
overdøvet av humle. Aromaer likt i søtsøte laget

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

**3** (3)

**Kommentarer:** Bra skum, fin gylde kopperfarge

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

**13** (20)

**Kommentarer:** Smak av karamell, og resten litt mot  
setlateris. Esterspreget - tvøde efter. Smaker  
trist. Balansert, men svak bitterhet.  
Mye "ettersmak" av humle.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

**3** (5)

**Kommentarer:** litt lite fylde. Hanger veldig  
"tynn" i munnen etter svelg.

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

**5** (10)

**Kommentarer:** Kunne ønske litt mer friskhet og  
at den ikke "satt så lenge igjen" (Humledyrt?)  
En helt ok, litt for esterspreget. Smaker  
litt mer spennning i smaken, blir kjedelig.  
Ønsker litt mer friske, spennende humlearomaer

**Totalpoeng** (50=max) **33** (50)

**MERK!** Alle b **78646** D  
 på alle kriterier. Kategorifinale  
 være i overraskende forbedringer.



Merk av i løkningen i våre kamme stik:  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

- 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.
  - Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Aretall/hyl - aroma av grønne epler (gjæbriprodutt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astriløst/skallbeskjet - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til sukker. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt - kommer fra humle, brungær eller skallstær. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diacet/ismorsmak - smor/margarin eller smorkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malt eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortertekning eller i ekstreme fall boktefell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende eldning, gasbål, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Restar 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 bunnsats av gjær for lenge uten omstapping.
- Hundstøjer - aromatisk, blomstenektig, krydret, urter. Ikke bakt/bitter.
- Kjølbilde (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger, som oppstår ved lave temperaturer. Får det 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.
- Kvikte grønnsmaker/kålilliknende - aromaten og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakbakter i vorteren har tatt over.
- Kviktorner - smak av rent salten. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet - luft av slank/bakt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlestær kan gi blinende karakter.
- Løselighets - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som isen som el. tyner.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, røykt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert - ingen, inestetlig, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Forårsakes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vintelig, som bløt bølgesopp, røme grønnsmaker, sløre, fennel, barneliker. Unngå oksygeneksponering ved i f.eks. pumpling, dekonting, tappning m.m. og fyll i flasker og glass. Unngå varmt!
- Salt - grunnmaltet salt kommer om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan brenn på øveldevet vortertekning med mer enn 100 ml (bordsalt), karbonatbitter eller mye esiumulfia (Epsomsalt) mm.
- Sore/etlig - skarp, bitter, aroma, skarp smak. Grønnsmak som i øltype. på siden av tungen. Påminner om eddik el. sveisel. Avsmagninger til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel - røme egg, tørte fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på på gjæringstemperatur. Minst 1 år med øl. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot - grønnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle br. 78646 D** Smaker  
 på alle kritierier  
 være konstruktiv  
 forklaringer.

**Kategori finale**



Merk av i bok sene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 78646  
 Konkurransklasse G  
 Underkategori B  
 Dommer (navn) Beate Steve  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Bra fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Furud og appelsin

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

Kommentarer: Ravfarget, litt våkede med et veldig fint skum

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

Kommentarer: litt emmen og berke. Den er ikke helt balansert. Savner litt søtme for balansen skyld

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fyllen er ok, men den henger igjen oppe i ganen

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

Kommentarer: Det kjennes ut som om den er humlet for sent, det blir som å drikke en øl med tørr humle i, som ikke er fjernet. 34 (50)

Totalpoeng (50=max)

### 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.                          |
| Problematisk (<20)  | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

## Karakteristikk- og definisjoner

- Aketaldehyd - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeholdt - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et trosskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang utdampning, skylling med for mye vann, for varm el. hard vann.
- Bittert/besk - kommer fra humle, bringebær eller skallerester. Smaken finnes på tungen/en.
- Diacetyl (smørsmak) - smaker av fersk smør eller smeltet smør. Forårsakes av for tilfelle østrett gjæring eller av bakterier.
- DNS - sot, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall butteriell infeksjon.
- Fenolisk - aroma av røyk av sot el. flere av følgende i kombinasjon: mellduft, plast, sprakende eldning, gasblod, tøyk, nakk, plastisaks - ofte av valger el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel i kaffemølla.
- Fruktig/ester - minner om banan, bringebær, pere, eple, jordbær eller andre fruktig smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma - enge eller i løsnings (som ikke har sedimentert) eller et søtt smakt med humstas av gjær for lenge uten omrøring.
- Humleoljer - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke best bittert.
- Kjøletåse (chill bær) - protein-temperatursammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. På tiker ikke smakt, forsterkes av pastiser eller tanniner i brygging eller gjæring av malten el. løst.
- Klorofenolisk - kommer av en fuktig kombinasjon av klor og mikroorganismenes. Minner klorert vann.
- Kvikke grønnsmak i hett brennende - aromater og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vortekjøling el. over.
- Korkstank - smak av kork el. såkorn. Viss karakter er OK i visse uttyper.
- Lysskudet - duft av skallet/katt i gjen, eksponering av dagesys. Visse humlevarer kan gi blandede karakterer.
- Løst/umul - smakt og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte bestående på høy gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyrosin.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som fersk søt el. blod, bløkk utstyret.
- Oksidert - eggene, tungt, gart, smakt. Utvikles i kontakt med oksygen og i hvert søtt el. søtt. På tingen av høyere gjæringstemperaturer, humlen kan bli vindaktig, som litt søtt søtt, rødt grønnaktig, sheffelfuende, tungt søtt. Under utdampning gjæring ved full panning, utdampning, tapping søtt og tyll til flere gull. Under utdampning.
- Salt - grønnsmak, bitter smaker som bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan også oppstå ved vannledningsledning med et kalkholdig (bordsalt), kalkutløst eller med ammoniumfor (Epsomsalt) mm.
- Skarpsittig - skarp, klar aroma, skarp smak. Grønnsmak som oppføres på siden av tungen. På tingen om eddik el. sitron, assosiasjoner til melk, søtt el. eddiksyre.
- Svovel - raine egg, rått søtt søtt. Bidsaktig fra visse gjærstammer. Kommer opp på gjæringstemperaturer. Minstet med aldri. Må se spesielt i flasker ettergjæret bl.
- Sot - grønnsmak - oppføres på tungen av tungan.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 78646

Konkurranseklasse 6

Underkategori B

Dommer (navn) Arne Martin Aurbæk

Dommerkvalifikasjon (kryss an 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) 8 (12)

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

Kommentarer: citrus- og granskuddaktig humle, litt syltig, undertoner av karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: jennefarge, kraftig skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)

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

Kommentarer: mye humle og et fint baktepille av malt, men alltid er smaken overraskende søtt. høy bitterhet, ettersmak av biskemors fikenbake.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)

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

Kommentarer: OK fyllde, noe blissele

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: en svært god IPA med litt snodig munnfølelse som muligens kan komme av litt mye smakshumle.

Totalpoeng (50=max) 38 (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.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**78646 D**

MERK! Alle b **Kategori finale**

på alle kriterier være konstruktive forbedringer.



Merk av i boksen om du vil bli kontaktet:

- for lite

0 passe nivå

+ for mye

## 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 maltrester, for lang mesning, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjer 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 værterkjøling eller i ekstreme fall bakterieinfeksjon.
- 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. Restar 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 løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats 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 klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - 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.
- 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 beredende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering med metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innesatt, 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, barnbleier. 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.
- Sursyltig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplevs på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råtne egg, tenne 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 b** 78646 C

på alle kriteri Innledende runde

være konstru

forbedringer,



Merk av i bol

- for lite

0 passe nivå

+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurransse NM-12 Bryggets kode 78646

Konkurransseklasse 6B. Am. IPA

Underkategori 6 IPA

Dommer (navn) LARS-ERIK OWE

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  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: Sitrus - Am. humle.

Litt gjærduft

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Rav - lett disig, fint

Ikke tett skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Am. humle, lite malt

Noe gjær estere i bakbønt - litt

uheldig. Bitter - lang ettersmak

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

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

Kommentarer: Litt snarp i etterbønt,

da CO<sub>2</sub> og fylde. Litt bynn?

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God og drinkbar øl.

Noe gjærsmak som ikke er

helt heldig - pass på gjærmenge og temp.

Totalpoeng (50=)max

37 (50)

### Poengguide

Fremsagende (44-50)	Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakkbar i typiskhet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Ikke typisk. 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/skalbeskhet** - 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 skalltreter. Smaken kjennes på tungeroeten.
- Diacetylsmørsmak** - smør/margarin eller smørcaramell. 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: medislin, 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 løøsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omrøpning.
- 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/kålknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent skåren. 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, inestengt, 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) m.m.
- Sur/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever 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 gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier**  
 18.05.2012  
 78646 C  
 være konstr. Innledende runde  
 forbedringer



Merk av i bo

- for
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NH2012 Bryggets kode 78646

Konkurranseklasse 6 IPA

Underkategori 6B-Am. IPA

Dommer (navn) Tobias Karlson

Dommerkvalifikasjon (kravss 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: Utpreget sitruspreg, litt mer sødme  
 noe fruktig, litt lite humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Klar og fin, kobber, flott  
 skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Veldig litt mattsødme, forholdsvis  
 fruktig preg (estere), kraftig bitter ettersmak, god smak av humle, men kanskje litt ubalansert.

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

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

Kommentarer: Tynn, litt snepende, ok CO<sub>2</sub>.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Godt drickbart øl, som nok  
 er litt ubalansert og for utpreget  
 fruktig. Kanne vært fyldigere.  
 Ok mesketemp litt?

Totalpoeng (50=) 38 (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) | Godtakt i typiskhet, men krever forbedringer.               |
| Drickbart     | (20-27) | Ikke typisk. Mange tiltak kreves.                           |
| Problematiske | (<20)   | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstilskt kreves. |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - 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, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - 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 bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el, flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - emien gjør i løsnung (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omrøpping.
- Humleøljer** - 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 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.
- Lyskaded** - 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 gjærings temperaturer. Som aceton el. tyner.
- 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. 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.
- Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - ooooleves på spissen av tungen.

78646 C

**MERK! Allt på alle krite være konstr forberdinger.**

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite  
O passe nivå  
+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 78646  
 Konkurranseklasse 6-IPA  
 Underkategori GB-Am. IPA  
 Dommer (navn) Tommy H. Vellaand  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  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: litt lite humlearoma, men god. Kjenner en god malt i bunnen

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Flott farge og et høyt, godt skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smakararakteristika

Kommentarer: En godt balansert øl, med fin bitter smak - mot det tørre litt lite malt sødme

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

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

Kommentarer: Mangler litt fylde, et CO<sub>2</sub>

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forberdinger

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Detter er en god IPA. Mangler litt fylde og aroma humle

Totalpoeng (50=max)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksponjonelt typertiktig. Lite eller ingen forberdinger kreves.
Meget bra (35-43)	Typertiktig. Visse tiltak for forberdinger kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typertiktighet, men krever forberdinger.
Drickbart (20-27)	Ikke typertiktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forberdingstiltak kreves.