


## 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, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/smårsmak** - smår/margarin eller smårkaramell. 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 ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el, flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbinder, 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 gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjør i løysning (som ikke har sedimentert) eller øst som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omrøring.
- Humleoljer** - 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 værten 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 gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - ugen, innetengt, 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. Byprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**81637** D 81637 **81637** 81637

**MERK! All innledende runde på alle krit. vare konst. forbedring**



**Merk av i boksene i høyre kolonne slik:**

- for lite

O passe nivå

+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 81637

Konkurranseklasse 4

Underkategori 4E

Dommer (navn) Bjarte Halvorsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Allt ok!

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

Mal  humle  estere  fenoler  alkohol  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svært kraftig esterpreg dette lakter som godteri. Svært blumel og maltpreg som overleveres av de ferske estere.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  Klarhet  Skumfasthet

Kommentarer: Fin gulden farge, bra klarhet og ok skum.

### Smak (i forhold til øltypen)

Mal  humle  ettersmak  balanse  evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Kraftig esterpreg i smaken ved litt værskt humlepreg i bakgrunnen. Her er det svært ubalansert i retning av for mye ester.

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

Kropp/fyllde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt liten fyllde og noe smecpende

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Dette kunne ha blitt et godt annet øl, men det er ingen Am. Pale Ale. Braa en mer neutral gjær, gjerne amerikansk, og ta utgangspunkt i en kjent oppskrift

Totalpoeng (50=max)

21 (50)

### Poengguide

Fremsgende (44-50)	Eksponert typiskitet. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typiskitet. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typiskitet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Ikke typiskitet. Mange tiltak kreves.
Problematis ( <20)	Problematis, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammen trekning til 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.
- Diacetyl/vanersmak** - smør/margarin eller smør/karamell. 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 bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende ellendring, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av vilgjær el. bakterier. Kan komme av malte. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sediment) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lange uten oppamping.
- Humletøler** - 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 vrøtteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaedet** - 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 bereoende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjeikk 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 opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - rålne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperaturer. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK! Alle 81637 D**  
 på alle kriteri Innledende runde  
 være konstru  
 forbedringer).



Merk av i boksene i høyre kolonne lik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggings kode 81637  
 Konkurranseklasse 4 - LYS ALE  
 Underkategori 4E-AM. PALE ALE  
 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 , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Belgisk preg, banan, tyggegjærmasse, litt fuiselalcoholer, touch av diacetyl, lett krydret preg.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Lys bobler, klar, fint skum.

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Frøktig, krydret preg med en del restsøtme. Tøtt, nesten litt varmete. Varuende alkoholisk.

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

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

Kommentarer: Litt tynn, ok CO<sub>2</sub>, litt stikkende

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Smakfullt øl, uten ikke typeriktig som APA. Sjekk oppskriften, spesielt wtp. gjærtype.

Totalpoeng (50=max)

24 (50)

### Poengguide

Fremsagende (44-50)	Ekspejonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34)	Godekbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Båe typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematis ( <20)	Problematis, defekt. Omfattende forbedringstiltak 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 surbet. 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/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, 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 gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjør i løsnng (som ikke har sedimentet) eller øl som modnet med bunnatts av gjør for lenge uten omrøtting.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjøltilike** (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** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sikorn. 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 berodende 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 bløtgelapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneblie. 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** - 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 t 81637 D**

på alle kriteri Innledende runde skal

være konstru forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne suk:

- for lite  
 passe nivå  
 for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 81637  
 Konkurranseklasse 4  
 Underkategori 4E Am. pale  
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BCP  Annet  Ikke eksaminert

Max poeng

### Spodium av flasken

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

Kommentarer: de

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 4 (12)  
 Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Knydnet / fenolisk lukt

Belgish gjør? Fruktig

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 (3)  
 Farge  klar  skumfaste

Kommentarer: Tett skum, hvort farge

klar

**Smak** (i forhold til øltypen) 7 (20)  
 Malt  humle  estersmak  balanse   
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Fruktig knydet smak

Lite humle. Litt alkoholisk

Lang knydet lukt etter smak.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 2 (5)  
 Kropp/fylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Tynn, svæpende. Mye CO<sub>2</sub>

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 4 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Forsøvidt et godt øl,

men ikke en am. pale ale.

Velg en annen gjør! Se også på oppskriften.

Totalpoeng (50=max) 20 (50)

### Poengguide

Fremragende (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.
Drickbart (20-27)	Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.