

Karakteristikk- og definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma og smakepler (stærkbioproduct)
- Alkohol** - tilsmunn (effekt av etanol og andre høyere alkoholer). Varmende smak.
- Astringent/skallbeskt** - følelse av sammenrekning av munnem, som å bite i en tinnedall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av midtrester, for lang insesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitterbeskt** - kommer fra humle, bringebær eller skallstener. Smaken fjernes på tungeroften.
- Diaceetylsmørsmak** - smaktormarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig påkutt gjæring eller av bakterier.
- DMIS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rødfighet i kokingen, treg vortering, jelling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende etilendring, gaslind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av slagger el. bakterier, kan komme av malat, tettere av rengjøringsmiddel kan bli.
- Fruktig/estere** - inntar som banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enestegjer i løsting (som ikke har sedimenten) eller på som modnet med bunnstas av gjær for lange tider oppanng.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter. Ikke best bittert.
- Kjøttaktige** (ehull haret) - protein-tannin sammenkjetninger som oppstår ved høye temperaturer. Påvirket ikke smakel. Rødfisering av proteiner eller tanniner i bygginger eller gjæring påvirker effekten.
- Klorofyllisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og nitrogenorganiser. Ungå klorert vann.
- Kulde** - grunnsmaker/effektende - ansetten og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vorteren kan ta over.
- Kornsmak** - smak av tørt korn. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lyslukt** - duft av stoffet som p.g.a. eksponering av daggry. Visse humlesmaker kan gi liknende karakter.
- Løselighet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berolige på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynnolje.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan opp bestilvise som vann, søy el. tinn. Støkk utstyret.
- Oljelukt** - uggen, inntrept, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller livst som ølet eldes. Påvirket av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinnelig som blott i oppanng, rane grunnsmaker, slagger, medende, bunnstas. Ungå oksygeneksponering ved oppanng, deling, lagring, tapping, mers, og fyll flasker og øst. Ungå rane.
- Salt** - grunnsmaker/effektende som forfall og oppfattes på spisen av tungen. Kan skyldes på vorteren ved vannsmedling med salt, hardt vann (bunnstas), kalkinnhold eller på grunn av vanninnhold (pH-bunnstas).
- Surpyttig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opp lever på spisen av tungen. Påvirket av eddik el. sitron. Assosiasjon til munnpytt og el. eddylsyre.
- Svovel** - litte egg, tinn, tydelig og. Blyslukt fra visse gjærstammer. Kommer opp på gjæringstemperaturer. Måker med alder. Blot åpenst i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - grunnsmak - og, best på spisen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 89042

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6C Imperial IPA

Dommer (navn) Bjarte Halvorsen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Allt fint!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Frisht humlepreg med karamellstøtt malt i bakgrunnen. Humlen kommer med fordel utet kraftigere.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Ok farge, klarhet og skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt- humle- ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Middels kraftig, fruktig humle. Bitterheten slippes gjennom og legger seg på tungeroften. Bitterheten sitter lenge i.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Humlebesktheten sitter lenge i og forstærker resten av smaksbildet. Ok farge og CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Typeriktig Imperial IPA som mangler en god dose smaks og aromahumle. Bitterheten er ganske besk, kanskje pga. lang kedetid. Gammel humle?

Totalpoeng (50=max)

34 (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.

MERK! Alle bryggere skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og gi forslag på forbedringer. **89042 C**

Innlendende runde

Merk:

-

0

+



slik:

for nye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskt - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrøst, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt - kommer fra humle, brøngjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungrota.
- 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, tre vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gaslind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. baktærer. 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 løsting (som ikke har sediment) eller et sot modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omrøpning.
- Hundeløljer - aromatisk, blomsterlig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøleffekte (chill haze) - proteiñ-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.
- Kotte grønnsmak/hullknende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Korrosiv - smak av røtt søkon. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyslukt - duft av skum/lukt p.e.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi flammelig karakter.
- Løselighet - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berolende på høye gjæringstemperaturer. Som neoton el. tynner.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blål. Sjekk utstyret.
- Okkultet - uggen, innesteigt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vindlig, som bløt bølgepapp, rått grønnsmak, sherryflavende, barnelukt. Unngå oksygeneksponering ved tll pumping, dekarbonering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt - grønnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan brenn på overet evt vandsblanding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumklorid (Epsomsalt) mm.
- Sur/tyrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Platiner om eddik el sitron. Assosiasjoner til sure/leire el eddiksyre.
- Svovel - råte egg, tomte, lystikler. Bipslukkt fra visse gjærstammer. Kommer opp på gjæringstemperatur. Mirakler med alder. Most åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot - grønnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 89042

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jørg Salheim

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: fin

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

Kommentarer: svakt humlepreg til øltypen, lett og frisk aroma

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: mye skum, fin

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

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

Kommentarer: god balanse mellom humle og malt, merikkelskakt, veldig fin avsluttende bitterhet. Finer et oksidert preg i smaken (nynn)

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: grei fylde og CO₂

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Sjekk rutinene for plasking med varm væter ved tapping. Ellers kan den gjerne hundes kraftigere. Er de en stund siden den ble brygget?

Totalpoeng (50=max) 34 (50)

MEKKA Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være tydelige og begrunnet på forbehold. **89042 C**

Merk:  89042 C Innledende runde
-
O
+ for mye

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) | Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Åretaldehyd - aroma** av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Værende smak.
- Astringent/støllbist** - følelse av sammenrekning av munnens, som å bite i et trosskall. Ofte assosiasjon til surhet, tannlær. Kommer oftest fra loking av malte eter, for lang mesling, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skalltøster. Smaken kjennes på tungen.
- Diacest/Usmørsmak** - smaktinntrykk eller smørkaramell. Forårsakes av for tilligg avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMIS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rorfighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. Pore av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gaslukt, styk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malet, rester av rengjøringsmiddel kan lagra.
- Frøaktig/ostere** - minner om bønn, brølagbær, pære, eple, jordbær eller andre frukttre smaker. Forsterkes med høye gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - eiem gjær i løsting (som ikke har sedimenter) eller et søt modnet med bunnets av gjær for lenge men omtapning.
- Hand-øljer** - aromatisk, blomsterlig, krydret, urter. Ikke bestbitter.
- Kjøttelike** (tebill hazz) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påviser like smaker. Reaksjon av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring utviser effekten.
- Klorofyllisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klorofyll og organismer. Ungt klorert vann.
- Kulde** - årsaksaker kaldebrøde - avsmagen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren er tatt over.
- Kvinnosmak** - smak av reit sålorn. Visse karakterer er OK i visse øltyper.
- Lys skakt** - duft av smok/katt p.g.a. eksponering av duften. Visse humle-eter kan gi lignende karakter.
- Lusendelisk** - smak og aroma som kommer fra visse alkololer, ofte berolende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, myse el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksydet** - eggen, tinnestekt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påvises av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinstig, som bløt helgengopp, råte smaker, skedd bløende, barnelæter. Uønsket oksygeneksponering ved utpømping, delaktning, tapping mm. og fyll flaskene godt. Uønsket varme!
- Salt** - smaksaken som i bærer om løstelt og oppfattes på sidemay tungen. Kan lagra på overdrakt vann i løsting iflag med saltinnhold (løstelt), kan lagra i løstelt eller i gullinnhold (ljosinnhold) mm.
- Sure** - ofte skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppstaves på sidemay tungen. Påminner om reddik el sitron, assosiasjoner til melkegjer el. eddikegjer.
- Svovellignende egg**, teie fyrstikker, Bjørndukt fra visse gjærstammer. Kommer av på gjæringstemperatur. Myster med alder. Merst åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søte gjærsmak** - opplevs på spissen av tungen.

MEIKK 2012, brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være tilgjengelige på **89042 C** Innledende runde

Merk at  er slik: - 0 + for nye

Dommerprotokoll

Konkurranse NA 2012 **Bryggets kode** 89042
Konkurranseklasse 6
Underkategori 6C
Dommer (navn) Fredrik A. Mathiesen
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Ikke eksaminert
Max poeng

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

Kommentarer: _____

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

Kommentarer: Smak, ferskes, gjærsmak, kaffe, brøklukt og malt, alkoholek

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

Kommentarer: Gulden bærer, greit skum, kaldt

Smak (i forhold til øltypen) _____ **15** (20)
Malt , humle , ettersmak , balanse ,
evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Real, medium sildose, eier, kjedde de greit balansert bitterhet, svak gjærsmak delvisvisig, artig kompleksitet

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

Kommentarer: lav CO₂, fyllig, bra

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer _____ **6** (10)
(i forhold til øltypen)

Kommentarer: mange er fribitt i humle, avbalansert smak er mye kompleksitet, mange humlearoma

Totalpoeng (50=max) _____ **35** (50)

Poennguide
Fremsagende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakkbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.