

Karakteristikk-definisjoner

- Actetaldehyd** - 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 maltrøster, for lang mesking, skylking med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/smørsmaak** - smør/margarin eller smørekaramell. 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 elledning, gasbld, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakting. 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 lønsning (som ikke har sedimenten) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omrøtting.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- 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.
- 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 berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metalisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk 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 bølgeapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping mm. 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/surlig** - 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. Byprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjært øl.
- Søt** - grunnsmak - ~~assosiasjon~~ på snissen av tungen.

92821 D

MERK! Alle br på alle kriterier; være konstruktive forbedringer).



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 92821
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss an rute)
 Norbygg SHBF BCP 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 2 (12)

Kommentarer: Hestebær, røyk. Dette ølet er oksidert og ufrisht. Ingen humlearoma. Sau og vilt ull. Se oksidert i marginen.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet 2 (3)

Kommentarer: Mørk kilder - litt for mørk. Bra skum og bra klarhet

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika 5 (20)

Kommentarer: Smaker også ufrisht. Svake humlesmak overdomes av malten. Bitterheten er ok men det mangler mye humlesmak og mindre mørk malt.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika 2 (5)

Kommentarer: For feldig. ok CO2

Drirkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 3 (10)

Kommentarer: Dette ølet smaker ganske gammelt, på grunn av oksidering, og er der for ikke så drirkbart. Reduser doseringen eksponeringen og bruk mindre mørke malt og mer humle.

Totalpoeng (50=max) 14 (50)

Poengguide

Fremsgende	(44-50)	Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typiskhet, men krever forbedring.
Drirkbart	(20-27)	Både typisk. 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/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. hard vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallerester. 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 rørlighet i kokingen, treg værterkjøling eller i ekstreme 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 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 løsnig (som ikke har sedimentet) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletikke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Fåvirker 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.
- 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 berende 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, 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 opplever 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 gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

92821 D

MERK! Alle b
Innlidende runde
på alle kriteri
være konstru
forbedringer).



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggers kode 92821
 Konkurranseklasse 4 - LYS ALE
 Underkategori 4E - AM. PALE ALE
 Dommer (navn) TOBIAS KARLSEN
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BCP 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: Våt ull, skarp aroma, syrlig/grønne epler, noe karamell, et hint av dracebyl. 4 (12)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Hørk bobber, klar, fint skum. 2 (3)

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Ganske friteby, litt innestengt og gammel, litt alkoholisk, en del kaltsødme, kraftig bitterhet med litt beskt og skarp ettersmak. Snerpende. 6 (20)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: For tynn, de CO₂, stikkende, snepende. 2 (5)

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ikke helt typeriktig øl som ser ut til å være oksidert. Har det vært lagret lenge? For mye spes. malt, sjekk oppskrift. 4 (10)

Totalpoeng (50=max)

18 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksponert 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.
Drickbart (20-27)	Bke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - 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 drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lag mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smersmak** - smøt/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: medisn, plast, sprakende elldning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pere, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller el som modnet med bunnatts av gjær for lange uten ontapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetning som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer 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 vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent skårn. 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 beronde på høye gjæringstemperatur. 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, 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 overdrekt vannbehandling 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, tente 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.

92821 D

MERK! Alle br inledende runde
på alle kriterier;
være konstruktive
forbedringer).



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 92821
 Konkurransekasse 4
 Underkategori 4E Am. pale
 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 fenole alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Rå malt, litt fjøs, vaff
lyf. Oksidert

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Klar, bobler, tett skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fruktig-jordbær,
Syrlig. Mangler malt og
humle. Noen ufine smaker

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Snerpende OK CO₂
Tykk i kroppen.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Vurder oppalviften
på nytt, spesielt med tanke
på humle. Pass på gjæringen
og husk renholdet.
Gammelt øl?

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

16 (50)