

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere 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, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacytyl/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: medisin, 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 gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omtapning.
- 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 vorteren 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 berørende på høye gjæringstemperatur. 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 vinnaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barneleier. 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.
- Sovel** - 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 brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være ko: 93366 if: C fokusere på forbedri** Innledende runde

Merk at  : slik:  
 -  
 + passe nivå  
 for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NA 2017 Bryggets kode 93366  
 Konkurransklasse 6  
 Underkategori 6b  
 Dommer (navn) Fredrik S. Martinsen

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

Max poeng

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

Kommentarer: Bra

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Mykly ferskhet, sitrus, myrmas,  
 var søtlig aroma, søtpeaktig,  
 lett korn, innslag fra gjær

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

Kommentarer: lys bakt, lett mykly kvalitet  
 skumm

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fersk kornaktig smak av innslag  
 av fersk gjær som jordbær, lag-melloms  
 myk, myk, kornaktig, lett søtlig  
 humleaktig

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

Kommentarer: Fersk og luftig i munnen  
 god CO<sub>2</sub>

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: En veldig bra IPA  
 Noe bakt fra fersk estere

Totalpoeng (50=max) 44 (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.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - 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 tungen.
- 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: medisin, plast, sprakende elledning, gasbånd, 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 bunnsatts av gjær for lenge uten omtapning.
- 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 vorteren 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 berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinnaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneleier. 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 bære 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. oddiskysre.
- Sovet** - 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 brygg skal gis kommentarer på alle kriti 93366**  
være konst. Inledende runde  
forbedring



Merk av i

- for tve
- O passe nivå
- + for mye

ik:

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 93366  
 Konkurranseklasse 6  
 Underkategori GB  
 Dommer (navn) Steffen Lundström  
 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: Ferker, gress/furumale, humleoljer, Apherrende syrlig / søringene.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Klar mørk farge. Svakt flava skum.

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Irriell fruktig og søt smak fulgt av ganske bitter ettersmak. Litt kornmag. Grei balanse men ikke så runder som humleprofil.

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

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

Kommentarer: Medium fylde, ganske høye CO<sub>2</sub>-nivå.

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Hels grei sm. IPA men litt friskere humleprofil ville løfte ølles.

Totalpoeng (50=max)

36 (50)

### Poengguide

- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fremsagende (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 (gjærbioprodukt)
- 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 maltrister, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diacyetyl/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, 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 løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapning.
- 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 vorteren 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, 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.
- Sovel** - 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 brygg skal gis kommentarer på alle kritiserer. Kommentarene skal være 93366 C på fokusere på forbe** Innledende runde

Merk  **ne slik:**  
 -  
 O *passé nivå*  
 + *for mye*

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 93366  
 Konkurransklasse 6  
 Underkategori 6B  
 Dommer (navn) Hanna Fjeld  
 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) 9 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Sitruspreget, humlearoma. Litt av grønne druer. Svak maltsedme

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

Kommentarer: lys/gulten, mye CO2 og fin skum

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

Kommentarer: Søtlig, esterpreget smak, kombinert med gode sitrusaktige humle aromaer. Litt "Stiklene" bitterhet. Brødraktig maltsmak. Frisk, men tørr.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 (5)  
 Kropp/fylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Tørr og fultig. Nesten litt "Stiklene"

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 5 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Veldig søt, synes jeg kjenner estere. Litt i overkant mye. Månskje litt for lite humle? Estere kan skyldes høy gjærings-temp? Ellers en helt grei IPA. Litt "Smaltes"

**Totalpoeng** (50=max) 36 (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.