

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/scallbeskt** - 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 tungroten.
- Diacyl/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 vørterkjøling eller i ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, 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 gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtopping.
- Humeoljer** - 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/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskådet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løseimiddel** - 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 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, røne 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.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikk. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 93920

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: Gjærsmak i nøyen

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Nøst av smør/dissersylt,

malsvøtme (kaffe) og lite

fruktensere

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Uklar rødfarge.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Lite vørtergjær, Trisiel

rødlige malsvøtme (kornell),

noe kjedelig lite ettersmak,

ikke mye humlegjær

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Høy fylde, lav CO<sub>2</sub>

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

For lite humlegjær og for

dominerende malsprofil.

I tillegg dissersylt i aroma.

Totalpoeng (50=50)

27 (50)

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) Godtakkbar i typeriktighet, men krever forbedringer.  
 Drickbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstilak kreves.

MERK! Alle bryg <sup>4-1 nie kommentarer</sup> på alle kriterier. **93920** C  
 være konstruktive innledende runde <sup>10</sup>  
 forbedringer).



Merk av i bokse

- for lite  
 0 passe nivå  
 + for mye

## 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 lang mesking, skylking med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytolsmørsmak** - smør/margarin eller smøtekaramell. 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 bakterieinfeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gashind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malt. 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 sediment) eller el som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - 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 vøterten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedt** - 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 aceton 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 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 eddick el citron. 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.

93920 C

**MERK! All** innledende runde **93920 C**  
**på alle krite**  
**være konstr**  
**forbedringe**

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

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 93920  
 Konkurransekasse 6-IPA  
 Underkategori 6b Am. IPA  
 Dommer (navn) Veronica Aurlén  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: bjørnrester i fot. utfyll & pys

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

Kommentarer: Ananas  
Diacytøl  
Savner litt humle

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 (3)  
 Farge , klarhet , skumfaasthet

Kommentarer: Velgjæret  
Gyllen kobber

**Smak** (i forhold til øltypen) 10 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: søtlig og god, rind, fin  
Savner litt humle  
og karamell.

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

Kommentarer: ok - litt søtlig også her.

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

Kommentarer: God el egentlig, men  
savner humle velkils.  
Sjekk nitener og humle  
tilsetning

Totalpoeng (50=max) 28 (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)	Godtakkbar i typiskhet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, 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 maltrester, for lang mesking, skyling 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 rørighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. 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 bunnstas av gjær for lenge uten omtpapping.
- 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 eller berende på høyere gjæringstemperatur. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inneestet, 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 varming!
- 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** - 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 spisen av tungen.

**MERK! Alle b 93920 C**  
 på alle kriterie Innledende runde  
 være konstruktive i  
 forbedringer).

Merk av i boksene i myre riktige sukk:  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurransene NM2012 Bryggets kode 93920

Konkurranseskilte 6 - IPA

Underkategori GB-AM. IPA

Dommer (navn) TOBIAS KARLSEN

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Gjærester i toppen.

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt lite humle, grapefrukt, diacetyl/smørkaramell, litt fruktig.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Kobber, litt bakte, litt tynt skum.

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fruktig, malsødvane, litt alkoholisk og stikleende. Fin bitterhet som sitter lenge, litt beskt i ettersmaken.

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

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

Kommentarer: Gri bylde, litt lite CO<sub>2</sub>, litt stikleende.

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 3 (5)  
 Kommentarer: Drickbar øl, men kunne fint hatt mer humle. Sjekk oppsletting, spesielt humlesammensetning.

Totalpoeng (50=) 29 (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)	Godtakkbar i typenhet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Bke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.