

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldelyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye 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 maltstør, for lang mesling, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/østekt** - kommer fra humle, brungjær eller skallstør. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytylsmaørsmak** - smak/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, melisknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treogvortkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasblod, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier, kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtighet/etere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høye gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - caust gjær i løseling (som ikke har sedimentert) eller øl som mislukt med hussnats av gjær for lenge som omgjøring.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/østekt.
- Kjøldeake** (ethyl 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.
- Koking** - grunnsmaker/tilføyende - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Korrosiv** - smak av rent silisium. Visse karakterer er OK i visse øltyper.
- Lysstadiet** - dult av skum/kant p.g.a. elspønering av dagslys. Visse humlestørter kan gi tilføyende karakterer.
- Løselighets** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som aceton el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av elspønering mot metall. Kan også beståves som fimo, øyent el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - rugin, innestet, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påsludenes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinalig, som blåt bølgeopp, tilne grønnaker, sherrylikende, bernstøker. Unngå oksygeneksponering ved ull påseing, dekartering, topping m.m. og fyll flaskene tett. Unngå vassd.
- Salt** - grunnsmaken salt smaker om bordsalt og oppfattes på spissen av tungen. Kan bestå på overdrivet vann/el. løsting med natriumbid (bordsalt), kalsiumbid el. magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Surst** - eller skarp, bitter, aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppstår på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til mælkere el. el. laktose.
- Svovl** - lukt egg, teite frukt/lukt. Byprodukt fra visse gjærstammer. Kommer opp på grunn av temperatur. Minstet med alder. Most lipolitt i flaskelstergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 97383

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Beate Steve

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: ok fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Mye malt i aromaen, litt fenolisk

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Mørk kobberfarget med fint og tett skum

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)

Malt , humle , etersmak , balanse , evt øvrige smakkarakteristika

Kommentarer: Mye mørk maltsmak og bitter humle. Savner litt aromahumle.

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

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt tynn med litt lite CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)


(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Savner fedre balanse, for mye bitter-humle og malt. Ren er også litt for fenolisk

Totalpoeng (50=max) 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) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle 97383 C score på forbe- Innledende runde

Merk  score slik:

-
 O score n.v.
 + score for nye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammen trekning 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, brungerier eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacytyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, melisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, trev vortergjøling eller i ekstreme 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 mallet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/esterer** - 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 bunnsets av gjær for lenge uten omtapning.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urte. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (ethyl 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 grunnsaker/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.
- Løsemiddelet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende 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, råte grunnsaker, sherylliknende, barnbleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene pålt. 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** - rline 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.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 97383

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jørg Solheim

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: ok - kom noe ut av flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)
 Malt , humle , esters , fenoler , alkohol ,
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt papp-preget? Humle, men ikke så kraftig

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

Kommentarer: ok, mørk

Smak (i forhold til øltypen) 7 (20)
 Malt , humle , esters , balanse ,
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Litt snevete, syrlig noe humle for lite lichteitet. Astringent?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 2 (5)
 Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: syrlig ok CO2

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

(i forhold til øltypen) Astringent (se beskrivelse)
Kommentarer:

Sjekk rutinene ved tapping av mekk evt en infeksjon som er påbegynnende...

Totalpoeng (50=max) 21 (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. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være **97383** C. *Se fokusere på forbe* Innledende runde

Merk  *ne slik:*
 -
 O
 +