

## Karakteristiske definisjoner

- Acetaldehyd - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbistekt - følelse av smimentreking av munn, som å bite i et fjeskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltstør, for lang macerating, skylling med for mye vann, for søtt el. hardt vann.
- Bitter/beskt - kommer fra humle, brunbjør eller skallbister. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/smørsmak - smøraroma eller smørkaramell. Forfeiles av for fullig og/eller gjæring eller av bakterier.
- DMN - sat, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kolanget, treg vorteløpning eller i eksklusive fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plost, sprakende elledning, gasbald, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mallet. Bester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktgjæstere - inntar som banan, bringebær, pære, eple, pibjær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjørsmak/aroma - smake gjer i kolanget (som ikke har sedimenter) eller el. som malnet med humnissat av gjer for lange uten outgjøring.
- Humulbjør - aromatiske, blomstenaktige, krydret, urter. Kler i bittbitter.
- Kjøledåne (chill haze) - protein-tannin-smaker, setninger som oppstår ved lave temperaturer. Tiltak er ikke smakene, frysing av prosedure eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klornærrolisk - kommer av en i jernlike kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå kloren vann.
- Koble, brønnsaker/kall/brende - aromaen og smaken kommer ofte av at gjærings har kommet i lag for sent og bakterier i vortelen har tatt over.
- Korrosiv - smak av vort søkkon. Viss karakter er OK i visse typer.
- Lysolavet - duft av skumfukt p.g.a. eksponering av dugg. Visse landasjoner kan gi liknende karakter.
- Løstallidel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte benevnt på høye gjæringstemperaturer. Som acetol el. tyosin.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som søtt, tørt el. blod. Sikkert utstyr.
- Olfakt - uggon, innstøtt, gammel. Livikles i kolanget med oksygen eller løst som et eldes. Fiks smaks av høye lagtemperaturer. Smaken kan bli vindig som bløt bøl og oppføre grønnsmaker, stort smenle, bakt smaker. Kjølig og eksponering ved frysing, dehydrering, kjøling og in. og tyll flidene godt. Unngå med.
- Salt - grunnsmak som minner om bensalt og oppfattes på tungen av tungten, kan være på vorteløvet ved mangelfullt eller for høyt innhold (bordsalt).
- Sulfid/andlorid eller hydrogen sulfid (Epsomsalt) mm.
- Sur/bittig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som kan føles på sletten av tungten. Planfalter og fedik el. sitron, assosiasjoner til eksesy, el. eddiesyre.
- Svart/råte egg, rent tykster, tilgjengelig fra visse gjærstammer. Kommer av på gjæringsstemperatur.
- Svis med alder, slett tykbart i flaske ettergjæret øl.
- Svis grunnsnak - kan føles på spissen av tungten.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 27043  
 Konkurranseklasse 6  
 Underkategori B  
 Dommer (navn) Beate Skov

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Bra fyllingsgrad

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

Kommentarer: Fru og sterk humleduft  
Sitrus og furunal. Luktet  
vært skog.

Utseende (i forhold til øltypen)  
 Farge  klarhet  skumfasthet  2 (3)

Kommentarer: Raufarget med ok  
skum

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

Kommentarer: En fasinerende smak,  
Den har alt av smaker  
som den skal ha, den  
er både tørt og søt.

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen)  
 Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika  4 (5)

Kommentarer: God fylde & CO<sub>2</sub>

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer  
 (i forhold til øltypen) 9 (10)

Kommentarer: Bitter og aromatisk.  
Jeg blir ikke helt klok  
på denne ølen, men  
jeg liker den veldig godt

Totalpoeng (50=max) 40 (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.

MERKE	<b>27043</b>	D	ntarer
på etikett	Kategoriforinale	al	
være på		å	
forbered			
Merk av i boksene i våre kolonne slik:			
-	for lite		
0	passer nivå		
+	for mye		

## Karakteristikk-definisjoner

- Avtaldehyd** - aroma av øyne eller ender (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenne effekt av etanol og andre høye alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentreking av munnen, som å bite i et skallell. Ofte assosiasjon til surhet, fanniner, komme oftest fra koking av malster, for lang pressing, skylling med for mye vann, for varmt el. hard vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, bærmyrer eller skallrester. Smaken fjernes på tungen.
- Diacetyl/Smørsmak** - smøraroma eller smorkaramell. Forårsakes av for tidlig avsluttet gæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kald juling eller for liten sødighet i kjøling, treg venterjuling eller i ekstreme fall bittertill infeksjoner.
- Fruktig** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: melisin, pløst, sprakende elldning, godbitt, sykk, nellik. Brukes ofte av villgjær el. baktgjær. Kan komme av mallet, rester av rengjøringsmiddel, løsnemiddel.
- Fruktig østere** - indikator for lunen, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høye gjæringsstemperaturer og visse gjerstammer.
- Gjærsmak/aroma** - venter, gær, koking (som ikke har sedimenter) eller øst som modnet med humstas av gjær for lengre uten omgjøring.
- Hindewarmer** - aroma og blømsmaklig, krydder, urter. Ikke besk/bitter.
- Kjøldekke** (shill) - tørt - ingrediens- og sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påfører ikke smaker, feilgjæring av restarter eller formler i brygging eller gjæring påvirker effekten.
- Klart/umulik** - Lukt som er en i gjærlik kombinasjon av klav og mikroorganismer. Klapp klort/vann.
- Kulde grønnstoffer** - blømsmak - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igjen for sent og kullstekte i venter eller brutt over.
- Kølnak** - smak av noe sølt. Vis karakter er OK i visse østyper.
- Lys/høst** - duft av aldri kalt p.g.a. eksponering av dagglys. Visse humlevarer kan gi blømsmakende karakterer.
- Løst/umulik** - smak og aroma som kommer fra visse alkohololier, ofte benyttet på høye gjæringsstemperaturer. Som acetone el. tyrosin.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som bitter, myn el. bløst, fuktig utstyret.
- Off-odør** - ugjenkjennelig, gammel, i tvivles i årsak med oksygen og luft som øst eldes. Forårsakes av høye gjæringsstemperaturer. Smaken kan bli vakkert, som bløst, tyrosin, tyrosin og søtaker, skær og korende. Lukt og smak. Lengre eksponering valdlig panning, fuktig luft, tapping, maling og tyll fra lukt godt. Unngå å bli øst.
- Salt** - gærsmaken av biter om holdt og oppfattes på siden av tungen, fra som på over lukt av vanlig handling med karbonylhold (fordsalt).
- Sure/syk** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Panniner om eddik el. sitron, assosiasjon av galle og øst el. eddiksyre.
- Svette** - rime egg, søt, tyrosin, tyrosin, tyrosin, tyrosin, tyrosin. Komme kan på gjæringsstemperaturer. Modner med alder. Most apokalt i flaske-ettergjær øst.
- Sut** - gærsmak - opplever på siden av tungen.

**MYSTIK** 27043 D *tyr*

på *te* **Kategori** finale *l*

vare *kr*

**forberedning** 

**Merk av i boksen hva som kan være slik:**

- for lite

O passe rikt

+ for mye

## Dommerprotokoll

**Konkurranse** NM2012 **Bryggets kode** 27043

**Konkurransekasse** 6

**Underkategori** B

**Dommer (navn)** Anne Marfin Turlien

### Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

**Kommentarer:** litt skillen flaske

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

Malt  humle  østere  fenoler  alkohol

evt. øvrige karakteristika 10 (12)

**Kommentarer:** kraftig, frisk, sølig og sydig humlesmak med preg av mango, sitrus og vanilje.

### Utseende (i forhold til ølypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

**Kommentarer:** ren mørk gyllen

### Smak (i forhold til ølypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt. øvrige smaks-karakteristika 17 (20)

**Kommentarer:** kraftig humlesmak med noe mango, fylldige undertoner av malt, noe skam bitterhet i ettersmaken

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

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

**Kommentarer:** bra

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forberedning

(i forhold til ølypen) 9 (10)

**Kommentarer:** en spesiell og litt mystisk IPA, veldig spennende og svært, svært god.

**Totalpoeng (50-max)**

44 (50)

### Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forberedinger kreves.
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forberedning kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forberedning.
Drickbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forberedings-tiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Aعتaldelvid - aroma av grønne epler (gjærbrødprodukt)
- Alkohol - illemt smekk av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smekk.
- Astringent/baklissethet - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malteteier, for lang mesing, skylling med for mye vann, for varm el. hard vann.
- Bitter/beskt - kommer fra humle, brunbær eller skallester. Smaken kjemes på tungannen.
- Diaretyl smørsmak - smørsmørgeir og smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS - søt, maisliknende aromasmekk. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rorfighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisjn, plast, sprakende eledning, gaslind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier, kan komme av maltek, fester av rengjøringmiddel kan bidra.
- Frukting/esiere - minerer som banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærtanniner.
- Gjeurmal/aroma - smak gjer i løsting (som ikke har sedimentet) eller på som modnet med lomas av gjer for å gi enge onttagning.
- Høstfjelger - aromatiske, blomsteraktig, krydet, urter. Ikke nødvendigvis bittert.
- Kjøttelike (ellill huse) - proteinaktive sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påviker ikke smaken, fuktlesing av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effektivt.
- Klorofenolisk - Kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og nitroorganiske. Unnsk loret vann.
- Kølte prsmaker/tilblende - aromen og smaken kommer alle av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vortetann har tatt over.
- Korrosiv - smak av tann skårer. Visse karakterer er OK i visse øltyper.
- Lysludet - duft av skunkaktig p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlevarer kan gi liknende karakterer.
- Løsmiddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beres på høye gjæringstemperaturer. Somacetos el. tyner.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. ferd, sjakk utstyret.
- Okkelt - aggen, innestent, gammel. Utvikles i kombi med oksygen og er livst som et eldes. Påvikes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkelig, som blot beres opp som grasmaker, sherryflornde, barneliker. Lages av oksygeneksponering ved all panning, deksning, tapping, min og tyll flabber gull. Unnsk varmt.
- Salt - prsmaker av salt kommer nei bondalt og oppfattes på ulike av tungen. Kan bens på urenheter vassent i lling med smaker (el. ferd salt), vannsmak (el eller fra saltinnhalt (i prsmak) mm.
- Sur og/eller skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opples på sidet av tungen. Kommer av eddik el sitre. Assosiasjon med nellik, skarp el. eddiklyte.
- Svidt - rime egg, el. lyst ller. Påvikes fra visse gjærtanniner. Kommer på gjæringstemperaturer. Måkes med alder. Må oppbevares i fuktig-ettergjæret el.
- Sott prsmak - opples på spisen av tungen.

MERK 27043 D	kontroller
på alle kategorifinale	skol
være kategorifinale	skol
forberedt	skol
	
Merk av i boksene i høyre kolonne stik:	
-	for lite
0	for passe nivå
+	for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 27043

Konkurransekasse 6

Underkategori GB

Dommer (navn) Hanna Fjeld

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: OK fyllingsgrad o. skitten flaske

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt , humle , esters , fenoler , alkohol

evt øvrige karakteristika

10 (12)

Kommentarer: Søttig Jordbær blandet med sitrus som sitron og lime. Spennende og friskt. Svak antydning av kve.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfaste

3 (3)

Kommentarer: Lite noe å se ut. Veldig fin lyskolorert øl og godt skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , estersmak , balanse

evt øvrige smaks karakteristika

17 (20)

Kommentarer: Svak fersken og mang oppregt smak. Frisk med kraftig bitterhet. Vakkiljøpreget etersmek. Svært fuktig, mye merkelige smaks kombinasjoner

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

5 (5)

Kommentarer: Veldig fin følelse

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger

(i forhold til øltypen)

8 (10)

Kommentarer: En litt mystisk øl med mye uline elementer. Dettonnet ut spennende og en god øl. Et morsomt, "selvutsigene" øl. Litt astringent, men allikevel luke. Et komplisert brygg jeg kunne smakt på i timesvis. Send gjerne en vasssed

Totalpoeng (30-max) 43 (50)

### Poengguide

- |               |         |   |
|---------------|---------|---|
| Fremragende   | (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forberedinger kreves. |
| Meget bra     | (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forberedning kan gjøres.           |
| Bra           | (28-34) | Godtakkbar i typeriktighet, men krever forberedinger.           |
| Drikkbart     | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                           |
| Problematiske | (<20)   | Problematiske, defekt. Omfattende forberedings tiltak kreves.   |



## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere 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 maltrøster, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, bringebær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - 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 vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbld, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtlig/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 sediment) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtopping.
- 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/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøtteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - 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. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innetengt, 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 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 - oppleves på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 27043  
 Konkurransekasse 6  
 Underkategori GB  
 Dommer (navn) Sveffen Lundström  
 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)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika  9 (12)

Kommentarer: Tydelig preg av råttne- frugt, i tillegg noe av fersken / sørlige frugter

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet  2 (3)

Kommentarer: Uklar rødfarge

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , etersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika  15 (20)

Kommentarer: Frubarig aroma fulgt av en ganske kraftig syrlig bitterhet (sogefrukt).

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika  4 (5)

Kommentarer: Grei fylde og godde høy CO<sub>2</sub> nivå.

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 7 (10)

Kommentarer: Veldig bra men litt uklar og syrlig om. IPA.

Totalpoeng (50=max) 37 (50)

### Poengguide

Fremergende	(44-50)	Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godt nok i typiskhet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

27043 C

Innlendende runde



**MERK! Alle br. på alle kriterier være konstrukt forbedringer).**

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- 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 tungeroten.
- Diacetyl/smørsma** - 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, gashind, 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 gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løysning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lange uten oppstilling.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølétåke** (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.
- 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 beredende på høye gjærings temperaturer. 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/syring** - 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 gjærings temperaturer. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

27043 C

MERK! Alle innledende runde er

på alle kriti-  
være konst-  
forbedring



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggings kode 27043  
 Konkurranseklasse G-IPA  
 Underkategori GB-AM, IPA  
 Dommer (navn) TOBIAS FARLESEN  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Skitten utsepp, litt høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt lite humle, svak sitruspreg, fruktsølene, litt karamell, konich av diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Gylden, klar, tykt skum.

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fin maltsøtt, god men litt lite humlesmak, fin og balansert bitterhet, blir litt tørrende og sursepende.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)

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

Kommentarer: Fin fylde, for lite CO<sub>2</sub>, litt sursepende.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God og drikkbar øl. Mangler endel på humle aroma og smak, sjeldt oppsett. Er også litt astringent, sjeldt skyllertiltak / kverningsgrad.

Totalpoeng (50=max) 35 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typertigk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typertigk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typertigkhet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typertigk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere 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 malterester, for lang mesking, skylking for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - 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 vorterkjøling 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 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 løysning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten ontapping.
- 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/kålilknende** - 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.
- 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 berodende 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.
- Sursyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Plårinner om eddick el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- 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.

27043 C

MERK! Alle t Innledende runde på alle kriterier være konstruert forberdinger).



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

## Dommerprotokoll

Konkurranse JM 2012 Bryggets kode 27043  
 Konkurransekasse 6-IPA  
 Underkategori Job Am 1pa  
 Dommer (navn) Veronica Kurlen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: skitten flaske?! litt høy sylking. 8 (12)

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

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

Kommentarer: Sødmøtult lukt. litt malt. støl-lukt. litt lite skarp humle.

**Utseende** (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: bylden - sødtatt tåke Dørlig skum 2 (3)

**Smak** (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Bra malt sødme, fruktig humle aroma. kunne godt vært enda mer. litt smørpøte i ettersmaken og litt sødlig. 14 (20)

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

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

Kommentarer: Ok, litt lite CO<sub>2</sub> og 4 (5)

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberdinger**

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

godt og friskt øl. Dog litt smørpøte, ta gjerne en runde på bnrk av malt / sylkingrutiner. 7 (10)

Totalpoeng (50=max)

35 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typertig. Lite eller ingen forberdinger kreves.
Meget bra (35-43)	Typertig. Visse tiltak for forberdinger kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typertighet, men krever forberdinger.
Drikkbart (20-27)	Ikke typertig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forberdingstiltak kreves.