

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalbleshet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et brus skall. Ofte assosiasjon til surhet, Tanniner. Kommer oftest fra koking av malterester, for lang mesing, skylling med for mye vann, for varm et, hard vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallstener. Smaken kjennes på tungen.
- Diacytolsmørsmak** - smør/margarin eller smør/karamell. Forårsakes av for tidlig utfrent gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislikenet aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørdighet i kokingen, treng vortekoking eller i ekstremt fäll bakterieinfeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en del flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, spratteneledning, gasllind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær eller bakterier. Kan komme av mallet. Bester av rengjøringsmiddel kan bli fra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - vanlig gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller of som modnet med bunnsats av gjær for lange uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølelukt** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken, forårsaker av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en fennisk kombinasjon av kloreg mikroorganismer, Unga klorert vann.
- Kokte grønnsaker** - hollende, aromatisert og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av røstet korn. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lys lukt** - duft av slakt/fukt p.g.a. esponering av daglys. Visse humleoljer kan gi bløtete karakter.
- Løsmiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beredene på høye gjæringstemperaturer. Sommeton eller tyner.
- Metallisk** - forårsakes av esponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, sønn eller blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller i løst som ølet eldes. Påslendes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinagtig, som bløt biff, oppsløste grønnsaker, sheit likende, barneditt, ferdig oksygenesponering ved utpumping, delvis trykkløst risting, og fyll flaske godt. Unngå vann!
- Salt** - grunnsmaken saltet kommer om bordalt og oppfattes på siden av tungen. Kan være på overflaten ved vannbehandling med natriumklorid (thordsalt), kalsiumklorid eller natriumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur og/lig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik eller sitron. Assosiasjoner til melkesyre eller oksyre.
- Svovel** - rått egg, teater, syntikken, biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minner med alder. Mest tydelbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse ~~HM2020~~ NM2020 Bryggets kode 35194  
 Konkurranseklasse 6B  
 Underkategori 6B  
 Dommer (navn) Hanna Z. Fjeld  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Lite puss  
~~gjær~~ litt høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika  5 (12)

Kommentarer: Lukter sterkt av av balledeug/gjær

Blomstete og litt vinagtig  
Estere. Hvor er humla?  
↳ Epile

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

Kommentarer: Litt for mørk i fargen, svært  
Dårlig holdbart skum

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

Kommentarer: Smaker mot kaffe, litt vinagtig  
Solbær? Rund bitterhet, men kanskje litt  
litt avdende. Smak av estere estere er frem-  
trødrene. Lite humlesmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika  3 (5)

Kommentarer: Lite fylde og CO2 nivå

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

Kommentarer: Egentlig et veldig godt øl men  
trekker noe helt i klassen amerikansk IPA.  
#humlearomaene burde overveies og estere men  
denne er frauaktent. B. Ikke hyperintellig, derfor  
1 av karakter. Lykke til neste år.

Totalpoeng (50=max) 20 (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 **35194** Dommerer  
 på alle kriterier Innledende runde  
 være konstruerte  
 forbedringer



Merk av i boksene i denne tabellen:  
 - 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 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, brungjøier eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- 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 røyrlighet i kokingen, treg vorteringjølning 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 gjør i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsmak av gjær for lenge uten omtapping.
- 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.
- 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 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, 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 opplevs på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svevel** - råte 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.

**MERK! Alle 35194**  D  Kommentarer  
 på alle kriterier. Innledende runde ble skilt  
 være konstru.   
 forbedringer

Merk av i boksene i høyre kolonne sak:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 35194  
 Konkurranseklasse 6  
 Underkategori GB - Amerikanske IPA  
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: SVakt flus. Høyt fyllingsgrad.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 4 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Baller og lukegjær. Litt diacetyl. Sot maltaroma og svak humle-aroma. Gjæraromaen er svært pregende.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge  klarhet  skumfaste

Kommentarer: For mørk (mørk kolber). Ok klarhet og greit skum.

Smak (i forhold til øltypen) 8 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Esteryng og fuktig smak. Tydelig alkoholisk preg. Lav bitterhet og svak humlesmak som er noe ufriskt. Litt for maltstøt og ubalansert.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 1 (5)

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

Kommentarer: Sødmen legger seg som et belegg i munnen. Lavt CO<sub>2</sub>-nivå og for stor fylde.

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

(i forhold til øltypen) Det kraftige gjærpreget gjør den ufristende. Brae skikkelig selgjær og ta vare på den! Maltpreget er for mørkt og humlearomaen og -smaken er svært svak. Sta på!

Totalpoeng (50=max) 18 (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

- Aceetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sminnetrekkning av munnen, som å bite i et døskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malterstev for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hard vann.
- Bløtt/beskt** - komme fra humle, brønnbjør eller skilfreser. Smaken kjennes på tungen/ten.
- Direkte/smørsmak** - smørfarvagaia eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avlufting gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smok. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rødtighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bokteffekt infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, garbrikk, tøyk, nellik. Forårsakes av for av villgjer el. bakterier. Kan komme av maltet, filteret av rensingsmiddel kan bli fra.
- Frodtig/østere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre frodtige søte frukter. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsting (som ikke har sedimenter) eller øl som inneholder løstnads av gjær for å gi en mer omfattende.
- Hønseljer** - aromatiske, blomstrende, krydret, urter. Ikke benyttblitter.
- Kjøletale** (chill haze) - prosess-temperaturer som oppstår ved lave temperaturer. På ikke-ikke smaken. Oppføring av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofyll** - kombinasjon av kjemisk kombinasjon av klorofyll og organismer. Uengåklart vann.
- Kulde** - smaker kjemiske aromatiske og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier syntener ble tatt over.
- Korrosiv** - smak av rent salisn. Viss karakter er OK i visse elper.
- Lysknet** - duft av skal/malt pga. elsponering av duften. Visse humlevarer kan gi littende karakter.
- Løslidende** - smak og aroma som kommer fra visse allianse eller beredelse på høyere gjæringstemperaturer. Sot og søte el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av elsponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, søtt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oldert** - eggen, rusten, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. På lysnads av høyere lagringstemperaturer. Smaken kan bli visstid og bløtt bølgeropp, råte grunnsaker, slørighet, barn, bløtt. Uengåklart oksygeneksponering ved fullt vann, lag, delstoring, tappning man, og full flasker med gass. Uengåklart.
- Salt** - grunnsmak av salt minner om landsalt og oppfattes på sliken av tungen. Kan hene på øverdrevet vannholdend og med vannholdend (bordsalt), karamell, toril eller med vannholdend (lidsopsalt) mm.
- Skarp** - skarp, bitter, aroma, skarp smak. Grunnsmak som er følelse på sidet av tungen. Tanniner om eddik el silisn assosiasjoner til koks og syre el eddiksyre.
- Svett** - råte egg, tinn, metallisk. Utprodert fra visse gjærstammer. Kommer av på gjæringstemperaturer. Minner om med alder. Mer åpenbart i flaske-entergjæret øl.
- Sitt** - grunnsmak - oppfattes på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

**Konkurranse** NA 2012 **Bryggets kode** 35194  
**Konkurranseklasse** 6  
**Underkategori** 6b  
**Dommer (navn)** Fredrik A. Mathiesen

### 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

**Kommentarer:** Faldbart (acetetaldehyd), suak, lys, barsa, brød, søtt (Zerde) korrosiv, full korrosiv

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

**Kommentarer:** De holder, for mørke, fullt, ubrukt, men ikke så svart, litt fullt

### Smak (i forhold til øltypen)

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

**Kommentarer:** Korrosiv, syrlig, kraftig ettersmak av bitterhet, utvann, eple, for tykkende bitterhet, mangler varme, ubrukt

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

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

**Kommentarer:** Skarp strøme, tynn, middels tynn

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

**Kommentarer:** Medalt, her mangler varme, forlenge til gode brygging fra gjær, men for mye varme, ubrukt bitterhet

**Totalpoeng (50=max)**

17 (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)	Godtaktbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Oppfattende forbedringstiltak kreves.

**MEGET BRA 35194 D** **Dommer**  
 på øl i denne innledende runde  
 vær knyttet til innledende runde

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