

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammen trekning til 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, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smelt/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 værterkjøling eller i ekstrene 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/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 løsning (som ikke har sedimenter) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omrøring.
- 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/kålknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - 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 berende på høye gjærings temperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - ugen, innesatt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, serryllnende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tappning 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 fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle br på alle kriterier være konstrukt forberdinger.

44940 D Innledende runde



Merk av i boksen i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 44940
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BCP 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: Fruktig med pøg av tørket frukt. Oksidert og har derfor et litt gammelt og afskilt pøg. Ester - banan.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Kidverfaget. Bra klarhet og godt skum!

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Kraftige karamelltoner med litt syrlighet, ingen humlesmak. Svake bitterhet men for lite til å gjøre ølet balansert. Hvor er humlesmaken?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Alt for kraftig ok CO₂

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forberdinger

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Et maltøl som ikke er typeriktig for Am. Pale Ale. Mangel myk humlesmak - aroma og -bitterhet og er for kraftig i maltprøgt. Prøv en kjent oppskrift.

Totalpoeng (50=max)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - 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, skyling med 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 smørkaramell. Forsrakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maislikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling 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. Forsrakes 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for leuge uten omstopping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. 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. Ungå klortert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaten 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 daglyse. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berode 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. Urvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneleier. Ungå oksygeneksponering under all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Ungå 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. Biproduct fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

44940 D

MERK: Innledende runde - kommentarer på alle vore ka vare ka forbedr.

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 44940
 Konkurranseklasse 4 - LYS ALE
 Underkategori 4E - AM. PALEALE
 Dommer (navn) TOBIAS KARLSEN
 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: Gauske fruktig, jordbær og banan, en del diacetyl, lite humlearoma.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Kløber, klar, fint skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Gauske fruktig, pære litt godteri, søtlig, litt varme, framværende smakeshimle, litt bitterhet, ikke balansert, litt sverpende.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Tynn, ok CO₂, litt sverpende.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Dessverre ikke helt typetrikig øl. Fruktighet, sødme og diacetyl står negativt ut. For lite humle. Sjeldt oppskutt, gjæringsrater og -temperatur.

Totalpoeng (50-max)

22 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et dreskall. 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, brungjører eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smarsmak** - 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 værterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende ellending, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. 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 el. som modnet med bunnsats av gjær for lange uten oppstilling.
- 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** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vætteren har tatt over.
- Kornerisk** - smak av rent søkorn. 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 berode 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, rarte 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. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjøret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle på alle krite være konstr forbedringe

44940 D Innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggers kode 44940
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E Am. Pale
 Dommer (navn) Lars-Erik Owe
 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) 4 (12)
 Malt Humle Estere Fenoler Alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svak tomatslut, noe karamell. Lite humle for stilen søt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)
 Farge Klarhet Skumfasthet

Kommentarer: Kolber forøget, klar, tett skum

Smak (i forhold til øltypen) 6 (20)
 Malt Humle Estersmak Balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fruktig, tutti-frutti/gåkemi. Tøst, forsiktig eilerket. For lite humlesmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt snerpende

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)
 (i forhold til øltypen)
 Kommentarer: Se på en standard-oppskrift for am. pale ale. Pass på gjæringstemperaturen. Merke humle trengs. Ikke gi opp!

Totalpoeng (50=max) 20 (50)

Poengguide	
Fremragende (44-50)	Eksponert typertig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typertig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtbar i typertighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typertig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.