

Karakteristikk-definisjoner

- Acealdehyd** - aroma og/eller smaker (fermentprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalibredt** - følelse av sammenrekning av munnens, som å bite i et rått skall. Ofte assosiasjon til surhet, tanniner. Kommer oftest fra kornet av maltstær, for lang mashing, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brunfleur eller skaffolter. Smaken kjennes på tungtungen.
- Diacef/smørsmak** - smaker/manganer eller smørkaramell. Forårsakes av for fullig avsmatt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, trengt vortekoking eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Ferdig** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, glass, sprakende effledning, gas/luft, royk, nellik. Forårsakes ofte av utligger el. balanse. Kan komme av smalt. Bester av reningsmiddelet kan bidra.
- Frihold ester** - minner om banan, brennelse, pære, eple, søffleur eller andre fultilte smaker. Forårsakes med høyere gjæringstemperaturer og visse pilsontyper.
- Gjærsmak/aroma** - smaker gjær i løsning som ikke har sedimentert eller til som smaket med bransats av gjær for lenge uten omrøring.
- Humleoljer** - aromatiske, Moostendelige, krydret, uter. Ikke i småttiter.
- Kjøleffekt** (chill lag) - protein-tannin-sammenhengninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Balansering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorein vann.
- Kolde gjømsaker/kallaknende** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og i løbet av vortingen har tatt over.
- Korrasmak** - smak av rost siloan. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysende** - duft av smaltfatt (p.a. eloposering av dundep). Visse humlearter kan gi Ethenol-karakter.
- Løst** - fetel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beres ved høye gjæringstemperaturer. Sammenheng el. tynt.
- Metallisk** - forårsakes av eloposering med metall. Kan også forekomme som tinn, tinn, L. med. Sl. et styret.
- Ok** - fuktig, fuktig, gammel, gammel. Forårsakes i kombi med oksygenarter ieren som er tilfides. Skyldes av høye kokingstemperaturer. Smaken kan bli vindig, som blot i brygging, rime gjømsaker, sheringende, banan, pære. Unngå oksygenkondensering ved oppumping, d. mashing, tapping, om og fyll flaske og gull. Unngå smalt.
- Salt** - sammensmak som oppstår om berdsalt og oppfattes på tungen av tungten. Kan kom fra overdratt vann eller smalt med salt (f.eks. i brennstoff), kaldt vann, lod eller av eksosmaslat (f.eks. smalt) mm.
- Sure** - skarp, bitter, aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppfattes på selen av tungten. Plandier om eddik el. stinn, assosiasjon av sitron, eple el. sitronsyre.
- Svovel** - lite eple, rime tykkelse. Biprodukter fra visse gjærstammer. Kommer ofte på gjæringstemperaturer. Minner med alder. Disse oppstår i flaske- eller gjæret øl.
- Svovelsammensmak** - oppfattes på selen av tungten.

MERK! Alle 51696 D
 på alle kriterier Kategorifinale
 være konstruerte forberedinger

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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 51696
 Konkurransklasse 6
 Underkategori B
 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: Bra fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt østere fenoler alkohol 8 (12)

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Blomsterduft og litt skog, veldig frisk og lett tukt

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfaste 2 (3)

Kommentarer: dys rødfarget med litt lite skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse 16 (20)

evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Lett karamellpreg og mye humle, men det balansever bra. Ettersmaken er god

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika 4 (5)

Kommentarer: litt tynt munnfølelse, men ok CO₂-nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger

(i forhold til øltypen) 7 (10)

Kommentarer: Den ligger i det beste sjiktet av en amerikansk IPA. Den har også for lite skum, men ellers så er den veldig god

Totalpoeng (50=max)

37 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Aretidsfylde - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol - alminnelig etyl- og etanol og andre høyere alkoholer, Varmende smak.
- Astringent/skallbøsthet - følelse av sammenrekning av munnens, som å bite i et drosskall. Ofte assosiasjon til surhet, Tanniner. Kommer oftest fra koking av muldrotter, for lang anledning, skylling med for mye vann, for varm og hard vann.
- Bittert/beskt - kommer fra humle, bringebær eller skallstær. Smaken kjennes på tungen/oral.
- Diarætyltsmørsmak - smak margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrett gjæring eller av bakterier.
- DMS - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røyfighet i kokingen, treogvortenkjøling eller i ekstremt fall bakterieell infeksjon.
- Fødselsk - aroma og smak av en del flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende klødnng, gasblod, egg, nellik. Forårsakes ofte av villgjær eller bakterier. Kan komme av smilt. Rester av reingjøringsmiddel kan bidra.
- Frøaktig/vete - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre frøaktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringsstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjæringsol/aroma - smaken gir i løsning (som ikke har sediment) eller på som modnet med bunnans av gjær for å legge inn om tungen.
- Håndfyller - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter, litt av en litt.
- Kjøllaste (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirket både smaken og følelse av potensitet eller tannin i røyfing eller gjæring minsker effekten.
- Klar, fødselsk - kommer av et kjemisk kombinasjon av klare og fødselsk smaker. Umulig å klore vann.
- Kule, potensaker/effektene - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorten har tatt over.
- Kornsak - smak av rent søkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskarakter - duft av skaldottet p.g.a. eksponering av duggdyr. Visse humlearter kan gi lignende karakter.
- Løstendelikt - smakt og aroma som kommer fra visse aldehyder ofte berolende på høye gjæringsstemperaturer. Som aroma er tynt.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan oppstå selv om man er nøye med blød. Sjekk utstyret.
- Gåstet - aggen, line, tenst, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen under livet som ølet eldes. Påvirket av høye lagingsstemperaturer. Smaken kan bli vintet og som blott fyll, tapp, lite aromatiske, slør, smakte, bunnstær. Løst oksygeneksponering ved lagring, dårlig lagring, oppdugning, og fyll til flasker og btl. Uten å merke!
- Satt - smaken som minner om bølset og oppfattes på bløddet tungen. Kan bero på overdrevert vannforhold med vannkalkhold (bolskalt), kalsiumhold eller magnesium (Epsomsalt) mm.
- Surt/efl - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påminner om eddik eller sitron. Assosiasjoner til melkesyre og eddiksyre.
- Surt/vans egg, tung, fynnlik. Dipendert fra visse gjærstammer. Kommer opp på gjæringsstemperaturer. Må ikke for modt. Mest oppbart i flaske-ettergjæret øl.
- Satt/gummsmak - opplever på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 51696
 Konkurransekasse 6
 Underkategori 6B
 Dommer (navn) Flanna E. Sjødel
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Nangen Sikke eksaminert
 Max poeng

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

Kommentarer: Bra fyllingsgrad, litt lesker, fin fyll.

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

Kommentarer: Svake humlearomar, tropiske frukter.

Søt annans - preget aroma

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

Kommentarer: Lys strigul, klar og med ok skum.

Mot det lyseste sikket litt

Smak (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smaks karakteristika 114 (20)

Kommentarer: de tropiske fruktene/aromaen henger

lgen i smaken. Svakt bitterhet og en bød/lett-

aktig maltsmak.

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

Kommentarer: Mangler fylde og er for tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer
 (i forhold til øltypen) 50 (10)

Kommentarer: Svakt smaken blir litt svak og

kjedelig i lengden. Mangler det sørgerne preget

typisk for en amerikansk IPA. kunne vært fyldigere

litt og litt tannin "prema". Veldig godt potensial

Men mangler litt

Totalpoeng (50=max) 305 (50)

Poengguide
 Fremragende (44-50) Eksepsjonell typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
 Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
 Bra (28-34) Godt akbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERKE! 6B br. **51696** D
 på alle kriterier. Kategorifinale
 være konfrakti
 forberedelse.



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

2/11


Karakteristikk-definisjoner

- Avestaldehyd - aroma og gynte epler (gjæringsprodukt)
- Allbehag - allmenn ektikt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet - følelse av sammenfletning av munnem, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til suhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltstør, for lang trekking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt - kommer fra humle, brungler eller skallstør. Smaken kjennes på tungenoten.
- Dinecetylsmausmak - stoffmangan eller smørkaramell. Forårsakes av for fullt avsmitt gjæring eller av bakterier.
- DMIS - søt, maisliktende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rødhgheit i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall boterell infeksjon.
- Fødblik - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, rost, sprakende elledning, godkjent, røyk, nellik, f. smakes ofte av sigdger, el. bærter. Kan komme av smalt, tæster av ren jørgingsmiddelet av loma.
- Frøktig/estere - inderer som banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Førestkes med høyre gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjørsmak/aroma - etanol gir i løsning som ikke har sedimenter) eller el som modnet med humniss av gjær for lange men omgjæring.
- Humlelfjer - aromatiske blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beståbittert.
- Kjøttelike (chill har) - proteia-aminosyre-derivater som oppstår ved lave temperaturer. Parfiken ikke smaktel. Kålensering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker i tækten.
- Klorofanolsk - kommer av en kjemisk kombinasjon av fluor og mikroorganer som danner blomert vann.
- Kofte - aromatiske/ikke kjedende - aroma og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og/eller i varmt vann med over.
- Krossaktig - smaker av sølskum. Viss i smaker er OK i visse øltyper.
- Løskavet - duft av skaldott på p.a. elponering av daisy's. Visse humniss. Kan gi liknende karakter.
- Løsmiddol - smukt og sølskum som kommer fra visse alkoholer ofte beståbitter i høye gjæringstemperaturer. Som action el. typen.
- Metallisk - forårsakes av elponering med metall. Kan også beskrives som metall, øyot el. bled. Skikk ustyret.
- Gledet - uggen, umestert, gammel. Umiddel i smak med oksygenet som løst som ølet eldes. På synles av høyere temperaturer, smaken kan bli vaktig, som blede i øl og røne gærsmaker, storfylt, møde, hardt vann. Umiddel oksygenelponering ved all panning, el. i lang, kjøling, kjøling med og i fjil fraker god. Umiddel.
- Sot - gærsmak, humle, tanniner, øt boterell og oppfattes på lidet av tungen (gærten på overdel) i vannbehandling røne humniss i (boterell), f. i smiddelell og i smiddelell (boterell) mm.
- Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på sølsen av tungen. Tanniner om eddik el sitron. Assosiasjoner til mofkesse el eddlyre.
- Sovel - røne eple, tange, ferstikler. Bjoelukt fra visse gjærstammer. Kommer av på gjæringstemperatur. Minker med alder. Bjoelopenhet i flasko-ettergjæret øl.
- Sot - gærsmak - opplever på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 51696

Konkurranseklasse 6

Underkategori B

Dommer (navn) Arne Markin Aurlen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbygg 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

6 (12)

Kommentarer: søtlig preg av hopiske humler, men kunne vært mer. sannsynlig malt.

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

3 (3)

Kommentarer: klar lys gylden, rent skum.

Smak (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , etersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

12 (20)

Kommentarer: ganske mye både malt og humle, opplever som ganske søt. svakt hint av estere. god bitterhet.

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

4 (5)

Kommentarer: lett søt, ellers ok

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

6 (10)

Kommentarer: mangler litt humle, særlig i aroma, og har et litt for søtlig og kraftig maltpreg. Ølet er dog godt, friskt og lett drikkelig.

Totalpoeng (50=max) 31 (50)

MERK! Alle i 51696 D r

på alle kriterier Kategorifinale

vare konstru (forbedringer)



Merk av i bokserne om du har merket:

- for lite
- O for passe
- + for mye

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

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbeskhet** - 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.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjøring eller av bakterier.
- DMS** - søt, søslignende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, røeg vørterkjøling 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 villgjør el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmidde kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringsstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omtepung.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, 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 gjøring 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 vørteren har tatt over.
- Korasmak** - 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 beroende på høye gjæringsstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - ugen, inestengt, 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 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 opplevs på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringsstemperatur. Minkser med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjær øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spissen av tungen.

51696 C

MERK! Alle i innledende runde på alle kriterier være konstruktive forbedringer.



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 51696

Konkurranseklasse 6

Underkategori GB

Dommer (navn) Sveffen Lundström

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbygg 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) 9 (12)

Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Trogniske farger, fersken, ferskete, Fløse om. aroma.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Klar gylden farge (litt for lys), fløse hvite skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

Malt humle ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Mye røeg av ferskete / kornete. Kraftig søt bitters essenssmak. Litt ubalansert da maltprofilen er veldig røym.

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

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Possende røym fylde og høye CO₂-nivå

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Fløse og veldig drickbar om. "sommer-IPA" men mer røym maltprofil.

Totalpoeng (50-max) 36 (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) | Godtakt i typiskhet, men krever forbedringer. |
| Drickbart | (20-27) | Bke typisk. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske | (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstilak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surbet. 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, brungjær eller skallerster. Smaken kjennes på tungtungen.
- Diacyt/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller små bakterier.
- DMS** - søt, maistilknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriel 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 rengjøringsmidler 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 omtopping.
- 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.
- Kornsmaik** - smak av rent skåorn. 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 ofte beroende 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, 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, 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 tungan. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungan. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne ege, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på svingen av tungan.

51696 C

MERK! Allt innledende runde oppgaver på alle krite være konstr forbedringer.



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 51696
 Konkurranseklasse 6-IPA
 Underkategori 6B AM. IPA
 Dommer (navn) TOBIAS KARLSEN
 Dommerkvalifikasjon (kruss en rute)
 Norbygg 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: søtlig, litt lite humlearoma, fruktig, et lite touch av smørkaramell (diacyt)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: LRS gylden, klar, fint skum. Litt for lys i lukt typeredf.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Korn, litt maltsødme, litt svak humlesmak, fin bitterhet som sitter lenge. Litt astringent / suspente.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt tyann, bra CO₂, en anelse suspente.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God og typeriktig am. IPA, som gjerne kunne hatt enda mer aroma humle. Litt astringent i svelk skylleritiner / leveringsgrad av malten. Et meshetump eller bråk litt mer spes malt (egde).

Totalpoeng (50-max)

37 (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. |
| Drickbart (20-27) | Ikke typeriktig. 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/kallbeskhet** - 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 tungen.
- 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 vortterkjøling 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 rengjøringsmidler 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 bunnatts av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- 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 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 dagstys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inestetngt, 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, 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.
- Sovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærte øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tunge.

MERK! Alle på alle kriter. være konstru. forbedringer)

51696 C
Innlidende runde



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

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 51696
 Konkurranseklasse 6-IPA
 Underkategori 6b Am. IPA
 Dommer (navn) Veronica Barlien

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Øl

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Veldig søtlig duft. humle i bakgrunnt.
Ananas! litt tynn i munn.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Lys gullen. Mye skum. klar i pen
litt for lys f. l. typen

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , etersmak , balanse ,
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: klart humlet, kanskje litt gressfølelse.
Søtner litt maltfylde. Fin sitrus smak
i bagegaten. Eftersmak god.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: litt tynn men føler passe
CO2 og velvære.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Helt klart. litt skarp i lengden,
mundet kan bedres med litt
bedre maltfylde.

Totalpoeng (50-max)

34 (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) | Godtaktar i typeriktighet, men krever forbedringer. |
| Drikkbart | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematisk | (<20) | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |