

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/scallbeskhet** - 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 varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- 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 rørlighet i kokingen, treg værtørkjøling eller i ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbldn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Restar 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 løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for langre uten omrøping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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 kloretert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værtøren 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 karakterer.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende 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, 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 opplevs 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. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spissen av tungen.

**MERK!** Alle bryg på alle kriterier. Være konstruktiv forbedringer).

**52782 C**



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 52782

Konkurranseklasser G

Underkategori GB

Dommer (navn) Steffen Lundström

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Livs vel full

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Nasas av humle / furusåle,

men også smak av mersal eller

konstige smaker. Toffee i bakgrunden

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Mørk bobler sil rødtlig brun

(livs mørk), fløts hvitlig skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Syrlig livs erersmak

(grogge), noen maltsødme,

livs alkohol. Noe umansere

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Tynn fylde og lave CO<sub>2</sub>-

niva.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer:

Skeffende fylde for så mørk

en IPA. Avlegges desverre en

god del for smaken. Livs for

dominerende maltsprofil.

Totalpoeng (50=50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typertig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typertig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtaktar i typertighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Ikke typertig. Mange tiltak kreves.

Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

26 (50)

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskt** - følelse av sammentrekning 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, brungjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- 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 rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, flast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/østere** - 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 sedimentet) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omtopping.
- Humbleoljer** - 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 vørteren 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.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer eller beroende 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, røtte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varmel!
- 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** - råtne 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

MERK! Alle br. på alle kriterier. være konstruktive forbedringer).

52782 C  
Innløpende runde



Merk av å bli enige i høyre kolonne slik:  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 52782  
 Konkurranseklasse IPA 6  
 Underkategori \_\_\_\_\_  
 Dommer (navn) Voonica d'Aurhen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng \_\_\_\_\_

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

Kommentarer: Billetten høy fylling, god pøys

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

Kommentarer: Litt penolisk, Mye malt, lite humle.. holder egentlig maltstøvt! Koseelig lukteagandlig.

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

Kommentarer: lett vel rikete. Farge & skum ok. Litt mørk

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

Kommentarer: Litt mørkt humle i bakgrunn, men fedsitt, innesøt, skarp (astringent)  
Humle føles bra, dog!

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

Kommentarer: Ok

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer \_\_\_\_\_ (10)  
 (i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: \_\_\_\_\_

Sjekk maltbehandling, det er den som trekker ned her. Koseelig humleblending?  
Tips: mindre spesialmalt.

Totalpoeng (50=)max 29 (50)

Poengguide  
 Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.  
 Meget bra (35-43) Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.  
 Bra (28-34) Godt nok i typenighet, men krever forbedringer.  
 Drikkbart (20-27) Ikke typisk. Mange tiltak kreves.  
 Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstilskt kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- 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, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/Smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes 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 vorterkjøling eller i ekstremt fall bakterieell 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 gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løøsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lang uten omtopping.
- Humleoljer** - 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 tannin i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilikkende** - 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.
- Lysskadedt** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løseinnhold** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende 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, inestengt, 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 i flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbinding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever 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. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK! Alle bry**  
**på alle kriterier**  
**være konstruktive**  
**forbedringer).**

52782 C

Innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne stik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 52782

Konkurranseklasse 6-IPA

Underkategori GB-AM IPA

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) 8 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Sitronshumle (grøppret, sitron),  
toppisk fruktet, en del fruktetsødene,  
~~lite~~ maltsødene (karamell i bakgrunnen).  
Litt lite humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Mark koppered, litt falkete,  
fiint stein. Litt usøtt iakt typerdef.

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Maltsødene, fruktig, kraftig  
bitterhet som sitter lenge. Noe  
røstet preg. En anelse snerpende, litt  
stikkende.

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

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

Kommentarer: Litt CO<sub>2</sub>  
Fylde og CO<sub>2</sub>, noe astringent  
og stikkende i minnen.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God og drikkbar øl, som  
nok har litt for stort maltpreg iakt  
øltypen. Minsk mengden spesialmalt  
og de smaks- og aromaleiane.

Totalpoeng (50=max) 31 (50)

Poengguide

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