

## Karakteristikk-definisjoner

- Acealdehyd** - 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 drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra løking av maltester, for lang mashing, skylning med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungier eller skalløster. Smaken kjennes på tungen.
- Diaetylmørsmak** - smørsmøraroma 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 nørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisinske, plast, sprukende elledning, gaslind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av andlet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frøttig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre frøttige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - eieren gjær i løsting (som ikke har sedimentert) eller på søt malten med bunnsatt av gjær for lange uten omrøring.
- Huileoljer** - aromatiske, bløtsterkaktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøltåke** (chill haze) - proteinstamla-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påverker ikke smaken. Pådosering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Kloofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av kloof mikroorganismer. Uten på klarert vann.
- Kolbe grønnsaker** - lignende i aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kosmasik** - smak av rent søkk. Visse karakterer er OK i visse øltyper.
- Lyslød** - duft av silan/flat p.g.a. elsporing av daglys. Visse humler er for kan gi liknende karakterer.
- Løsmiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Somaacetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av elsporing mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyrret.
- Oksyrlert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påstendings av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bær og pære, søte grønnsaker, sheilignende, barnesmør. Uten på oksygeneksponering ved ill pumping, dekarbonisering, lagring, man. og fyll flaskene godt. Ungå vinstil.
- Salt** - grunnsmaken som i liten grad bør følelset og oppfattes på siden av tungen. Kan føre på urensbrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller natriumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Pånåner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til mel og syre el. eddiksyre.
- Svart** - råttne egg, tennefyskikker. Bi-reakt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Misker med alder. Med åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK! All 56102 D** Innledende runde  
 på **all** krite Innledende runde  
 være **onstr**  
 forberinge



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

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggers kode 56102  
 Konkurransklasse 6  
 Underkategori 6B  
 Dommer (navn) Slanna E Fjeld  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Likke eksaminert

Max poeng

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

Kommentarer: Gjær i nalsen. Bra pygs + fyllingsgrad

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

9 (12)

Kommentarer: Svart granpreget aroma. nosten litt  
Såpe. Karamell og esterpreget. Sauer  
litt friskhet

Utseende (i forhold til øltypen)  
 Farge  klarhet  skumfasthet

3 (3)

Kommentarer: Gulden klar kabbefarget med bra  
skum

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

10 (20)

Kommentarer: Ester-banan preget-frøttig smak  
Artringet bitterhet, svært bitter; Bør  
Sauer litt friskhet, litt hvenis/såpesmak  
henger i gjer. karamelltoner.

22


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

4 (5)

Kommentarer: Ok fylde, Torr. Litt astringent

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger (i forhold til øltypen)

5 (10)

Kommentarer: Litt ubalansert. Svært frøttig preg  
men ville hatt den litt mer harmonisk og  
friskere. Litt for astringent bitterhet men  
truss det et helt greit øl. Stå på  
 Bra potensiale

Totalpoeng (50=max) 31 (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 forberedinger.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forberedingsiltak kreves.



## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grøstne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn eieret av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbesk** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet, Tanniner. Kommer oftest fra koking av malster, for lang mesling, skylling med for nye vann, for varm el. hard vann.
- Bitter/besk** - kommer fra humle, brungjær eller skålroser. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smak/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende 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 eu. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, spruket elledning, gaslud, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet, lever av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epler, 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 bunnsets av gjær for lange uten uttapping.
- Humlester** - aromatis, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke best/bitter.
- Kjølbakke (chill haze)** - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påfører ikke smaken, falkisering av proteiner eller tanniner i brygging eller på slutten minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Ungå klortert vann.
- Kulde grønsaker/kål/kvise** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringsen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av malt sålamm. Visse karakter er OK i visse øltyper.
- Lysbedet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi lignende karakter.
- Løselighet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte berolende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Medalok** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også skrives som tinn og jern i blod. Sjekk utstyret.
- Okkult** - uggen, innestopp, gammel. Utvikles i kombi med oksygen under laven som ølet eldes. Påføres ved høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgeopp, røne grønsaker, sherrylinende, barnelifer. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekarisering, tapping m.m. og fyll flaslene godt. Ungå varme!
- Salt** - grønsaksen salt kommer om fordelt og oppfattes på siden av tungen. Kan leve på uret. Innevett vannsammending med malt (maltsalt (bordsalt), kalsiumklorid eller nat. vesenssulfid (Epsomsalt)) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grønsak som opplever på siden av tungen. På tinner om eddik el sitron. Assosiasjoner til medisyn og el 80 årsyre.
- Svart** - røne egg, teakt fyrstikk, tilpassdrukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minstet med alder. Mer åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grønsak - opplever på spissen av tungen.

MEKKA Alle b **56102** D **10**  
 på gjærkriterier Innledende runde  
 være konstruktive forberedinger.



Merk av i boksene i tallet karakterer:  
 - for lite  
 0 passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 56102  
 Konkurranseklasse 6  
 Underkategori GB Amerikansk IPA  
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss an rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
 Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Gjær i Halsen, sanssynligvis fra transporten.

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

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

Kommentarer: Kraftig humlearoma med tydelig preg av gress og "rå" humle. Noe afrisk.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Noe mørk kopperfarge, men trekkes ikke. Bra klarhet og kjempesfint skum

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Kraftig preg av løsemidler. Litt alkoholisk. Høy bitterhet som er litt besk og ubehagelig. Humlesmaken er litt for svak og afrisk. For kraftig malt.

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

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

Kommentarer: Besk bitterhet sitter lenge igjen i ettersmaken. Ok fylde, men litt mørk malt

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Humlebitterheten legger seg som et beleg i munnene og overdøvr de andre smakene i stor grad. Maltfylde er litt mørk i preget og det mangler mye smaks- og aromahumle. stå på!

Totalpoeng (50=max) 22 (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.