

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- 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 vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende elledning, gasbidn, 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 løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatiske, 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. Ungå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - 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.
- Lysskadede** - 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 gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uegen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkagt, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barmelicer. 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 opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovet** - 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 i 62724 C** karakteriser på alle kriterier innledende runde skal være konstru forberedinger)



Merk av i boksene i nyere kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2022 Bryggets kode 62724

Konkurranseklasse GB

Underkategori \_\_\_\_\_

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: Ok. Litt gjærrester i flaskkehalsen antageligvis fra transporten.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Kraftig diacetyl (smørkaramell) Svakt hamlepreg. Middels maltpreg Som har en veldig søt karakter

Utseende (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Rød / rødbrun. Litt mørk til en IPA å være. Bra skum ok klarhet.

Smak (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt øvrige smakkarakteristika

Kommentarer: Tydelig preg av diacetyl. Metallisk. Søt maltsmak overdøper hamle smaken. Lar bitterhet som forsvinner tidlig i ettersmaken

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) \_\_\_\_\_ (5)

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

Kommentarer: For kraftig fylde, ok CO<sub>2</sub>

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger \_\_\_\_\_ (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Kraftig maltsødme med et tydelig preg av diacetyl i aroma og smak. IPA bør ha humle i hovedfokus. Her er det for kraftig maltpreg. Diacetyl er feil her.

Totalpoeng (50=max) 20 (50)

### Poennguide

- |                     |                                                                 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Fremsagende (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)  | Problematiske, defekt. Omfattende forberedingsiltak kreves.     |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacytyl/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 vorterkjøling 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 gjær i løssning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtpanting.
- 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/kålliknende** - 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.
- 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, råte grønnsaker, sherryliknende, barmelicer. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak 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.
- Sovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle b 62724** © 2018  
 på alle kriterier Innledende runde  
 være konstruktive (forbedringer).



Merk av i boksene i høyre kolonne stik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

**Konkurransen** NM 2012 **Bryggets kode** 62724

**Konkurransklasse** 6

**Underkategori** 6B

**Dommer (navn)** Anders Orritensen.

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

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

**Kommentarer:** Gjær oppunder kapsel, gav bunnfall, men sett bort fra dette under vurdering

4 (12)

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

**Kommentarer:** Aroma preget av malt, med en del diacytyl. Lite humle å spore

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet  1 (3)

**Kommentarer:** Rødtlig brun og for mørk. Sparsomt med skum. Svakt disig på kanten av der mye

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smakkarakteristika  7 (20)

**Kommentarer:** Preget av sødme, og nesten uten bitterhet, kjeks og nesten en tilfredsende balanse - men ikke IPA-style. Metallisk.

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika  3 (5)

**Kommentarer:** Svakt fyldeig, kanskje litt lite CO<sub>2</sub>

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 4 (10)

**Kommentarer:** Ølet er slett ikke dårlig, men det er ingen US IPA og trekkes for det. For man buttet to bidrag under innpakking? Ellers: sjekk typeredefinisjonen, og forsøk noen brøgg eller andets oppskrift for du konstruerer din egen


**Totalpoeng** (50=max) 19 (50)

### Poennguide

- 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 (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbesket** - 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, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungtoren.
- 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 vorterkjøling 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 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 løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets 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/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsak** - 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 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, innenstengt, 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, 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 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. Minster med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle bry. 62724** kan C  
 på alle kriterier. Innledende runde del  
 være konstruktiv   
 forberdinger).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 62724  
 Konkurranseklasse 6  
 Underkategori GB  
 Dommer (navn) Sveffen Lundström  
 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  4 (12)

Kommentarer: Sødlig malaynag: kaffe, karamell, lise humle. Svette nase av diacetyl.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfaste  2 (3)

Kommentarer: Rødbrun farge, for mørk Ellers veldig flane!

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika  7 (20)

Kommentarer: Innielske maltsødme, kaffe/karamell, nase av søde frugter. Bitterheten balanseres ikke sødmen i forhold til syren.

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika  4 (5)

Kommentarer: Bra fylde og CO<sub>2</sub>

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberdinger

(i forhold til øltypen) 4 (10)

Kommentarer: Ingen dårlig øl men heller ingen sm. IPA. Forkeas paragori? Jeg ville siyne Dunkel.

Totalpoeng (50=max) 21 (50)

### Poennguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt 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.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forberdingstiltak kreves.