


## 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, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacyt/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, trev værterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, 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 gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnings (som ikke har sedimentert) eller el som modnet med bunnsatt 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/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøteren 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 gjærings temperaturer. 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, barmelicer. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unga varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannblanding 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.
- Sovsel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperaturer. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**64338** D innledende runde

**MERK! Alle bryt på alle kriterier. være konstruktiv forberedinger.**



**Merk av i boksene i høyre kolonne slik:**

- for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 64338  
 Konkurransklasse 4  
 Underkategori E  
 Dommer (navn) Ame Martin Austlen

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  8 (12)

Kommentarer: frisk og kraftig aroma av amerikansk humle med litt citrus og granbar, undertoner av karamell

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet  3 (3)

Kommentarer: pen oransjegyllen, flott skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika  10 (20)

Kommentarer: ganske tørr og noe sydlig, hint av labris, noe snøprende.

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

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

Kommentarer: føles litt bynn

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberedinger

(i forhold til øltypen) 5 (10)  
 Kommentarer: veldig fin aroma,

men noe bynn og rar smak. vurder høyere mesketemperatur og noe mer smakshumle.

Totalpoeng (50=max) 30 (50)

### Poennguide

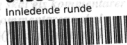
- |                     |   |
|---------------------|---|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forberedinger kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typeriktig. Visse tiltak for forberedinger kan gjøres.          |
| Bra (28-34)         | Godtakbar i typeriktighet, men krever forberedinger.            |
| Drikkbart (20-27)   | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                           |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forberedings tiltak 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.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroten.
- Diacyt/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, tre vorterkjøling 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 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 opptapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppslår 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.
- 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. 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, råte 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.
- Svoel** - 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 brygg på alle kriterier. K være konstruktive forbedringer).

64338 D



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse DM 2012 Bryggets kode 64338  
 Konkurranseklasse 4  
 Underkategori E  
 Dommer (navn) Even Joberg  
 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)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika  8 (12)

Kommentarer: Fin karamell og humle

Fin skumtopp, holdbart. Fin koblefarge  
Litt lite aroma. Intet tydelig innslag av alkohol.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet  3 (3)

Kommentarer: Fin skumtopp, holdbart skum.  
Fin koblefarge

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika  10 (20)

Kommentarer: Fin humlekarakter, lite noe fenolisk i smak & ettersmak. Sjøtlig overmoden banan.

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika  93 (5)

Kommentarer: Bra munnfølelse, CO<sub>2</sub>.

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 7 (10)

Kommentarer: Kunne tenkt meg en tydeligere humle, ellers er ølet godt og innenfor kategorien.

Totalpoeng (50=max) 8431 (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/skallbeshet** - 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 for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/besk** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/smørsmaak** - 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 rørigheit i kokingen, treg vøstørkjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende ellendning, 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 gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løøsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnasat av gjær for lenge uten omtpainging.
- Humleoljer** - aromatisak, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/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 grønnsmåke/hålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøstren 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 daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berolende 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 grønnsmåke, serryllikende, barnebleier. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tunning 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 eddick el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyr.
- Svoel** - 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.

64338 D

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



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

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 64338

Konkurranseklasse 4

Underkategori E

Dommer (navn) Steffen Lundström

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) 7 (12)  
 Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Sødligs maltyng (Puffel/ karamell), fnygrenere. For lite søvsmåke.

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

Kommentarer: Klar rørfarge (OK for Nygen), gvis skum

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)  
 Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Også har nok nå nydelig maltyprofil, der søvsmåke ikke blir balansert av humlen.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)  
 Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK fylde, kraftig CO<sub>2</sub>

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ganske drickbar med mind noe søv så men ikke Nygenlig. Maltyprofilen dominerer for mye og aller mange mer humle.

Totalpoeng (50=max) 28 (50)

**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.  
 Drickbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.  
 Problematisak (<20) Problematisak, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.