

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 dreskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylning med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjør eller skallrester. Smak kjennes på tungenoten.
- Diacyt/vsmersmak** - smert/marginer eller smøtkaramell. 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 værterkjøling 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.
- Frugtig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjærings temperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - emen gjær i løsnng (som ikke har sedimenten) eller el som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljær** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. 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 klortert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedt** - 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 berende på høye gjærings temperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjøkk 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, 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.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Byprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjærings temperaturer. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

65295 D

MERK! Alle i innledende runde
på alle kriteri
være konstru
forbedringer,



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 65295
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad, ellers ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Svak humlearoma og svak maltaroma. Litt fenolighet, som er ok.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Litt vel talkede. Fin gulden farge og bra skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Korn og brød. Svakt humle- smake. Noe bitterhet, som er velkomment. Litt alkoholisk og tynn i ølter smaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Litt lite fylde. ok CO₂

Drirkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En litt preglos og kjedelig Pale Ale som ikke er veldig typisk amerikansk. Ingen store tekniske feil, men mangler mye humlearoma - og smake. Stø på!

Totalpoeng (50=max)

27 (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. |
| Drirkbart (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammen trekning til munnen, som å bite i et dreskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungroten.
- Diacetyl/ansmak** - smør/margarin eller smørekaramell. 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 værterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende eilending, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malt. Rester av rengjøringsmiddel 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 bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølétåke** (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/hålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i værteren har tatt over.
- Kornsma** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - 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 berende på høye gjæringsstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, inntengt, 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. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping 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/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves 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 gjæringsstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tunne

MERK! Alle brj på alle kriterier. Være konstruktiv forbedringer).

65295 D

Innlidende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 65295

Konkurransekasse 4-LYS ALE

Underkategori 4E-AM. PALE ALE

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: Litt lav fylling, men ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: frisk, lett himlepreg / sitris, fruktig, noe malt, touch av diacetyl.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Kolber, litt uklær, fint skium.

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Endel maltsødder, lett krydret preg, litt varmende alkoholisk, fruktig, lite sarskes humle, lite bitterhet som ikke balansestet helt mot sødder.

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: For mye fylde, ok CO₂

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Grei drikkebarhet, men for mye restsødder og for lite humle. Sjekk oppslørfiden. Ok også utgjæringsgrad, og sjekke gjæringsstemperatur og -behandling.

Totalpoeng (50=max)

26 (50)

Poengguide

Fremsagende (44-50) Eksepsjonelt typeniktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
 Meget bra (35-43) Typeniktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
 Bra (28-34) Godt nok i typeniktighet, men krever forbedringer.
 Drikkebart (20-27) Ikke typeniktig. 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/skallbeskhet** - 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, brungjører 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 værtekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el, flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende ellindning, 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 løsning (som ikke har sediment) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lenge uten omrøpning.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner og 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 vætteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Visst karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - 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 beredende 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, 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 overdrevert 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. eddiksyr.
- Svovel** - råtne 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. Ki være konstruktive forbedringer).

65295 D
Innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne stik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggers kode 65295
 Konkurranseklasse 4
 Underkategori 4E Am. pale
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE
 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) 6 (12)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Frisklig - bjørnvear?

Lite malt og humle

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)
 Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Lys hoder, tett skum,

disig-litt for

Smak (i forhold til øltypen) 7 (20)
 Malt humle estersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Krydret smak - velik, harde-

monne for lite humlesmak.

Lite bitterhet

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

Kommentarer: ok CO₂. Litt snerpende

litt tynt

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Vurder oppskriften -

se på en kjent oppskrift -

spesielt mhp humle.

Totalpoeng (50=max) 24 (50)

Poennguide

Forbedring	Poeng	Beskrivelse
Fremragende	(44-50)	Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtakbar i typiskhet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.