

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbleshhet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannir. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert beskt** - kommer fra humle, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diacetylsmørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avluttet gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rødighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriefl infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbald, røyk, melk. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter, kester av rengjøringsmiddel kan bli fra.
- Fruktig/østere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enen gjær i løsnig (som ikke har sedimentet) eller øl som modnet med bunnsalt av gjær for lengre uten omstopping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydet, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjølende** (ethyl haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reifisering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kølte grønnsaker/kålaktende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Karakterisk** - smak av rent sålrom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskodel** - duft av slumb/lett p.g.a. elsporing av dagsly. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte berende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tymer.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - tuggen, innstengt, gammel. Utvikles i kontakt med øløyen eller hvert som ølet eldes. Påskjules av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som litt bølgeopp, fete grønnsaker, sherryflående, humleoljer. Unngå øløygeneksponering ved all pumping, dekarbonering, lagging m.m. og fyll flaske/eng godt. Uungd varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan brenn på overdrevet vanninnhold eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til metallsyre el. eddiksyre.
- Svevel** - fete egg, tette lyslilker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på lagringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grønnsak - opplever på ølisen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 69242
 Konkurransklasse 6
 Underkategori C
 Dommer (navn) Jørg Salheim
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: ok, men ikke helt "ren"

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Krydet, litt juleaktig utradisjonell humle? Grit maltprocy

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: fin

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: ok maltprocy, noe fenolisk sammen med syrlighet, grei bitterhet. Mangler humlesmak i forhold til type

Fysis følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: syrlig ok CO₂

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: For mye fenoler, kan være infisert evt. dårlig kontroll på gjæringsprosess

Totalpoeng (50=max)

27 (50)

MERK! Alle brygg skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være klare og tydelige på forberedelse. **69242 C** Innledende runde

Merk a  e stik:
 -
 0
 +
 for mye

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

Karakteristikk-definisjoner

- Aeretalelyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- 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 suhet. Tanniner. Kommer oftest fra kokning av maltstør, for lang mesling, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/ubesk** - kommer fra humle, brungjerster eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/ismørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMIS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røykighet i kokingen, teg vorterkjøling eller i ekstreme fall bøllestoff infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, språklike elledning, godfyll, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Tester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/esterer** - minner om luman, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - euten gjær i løstning (som ikke har sedimentert) eller of som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomstenaktig, krydret, urter. Ikke best/bittert.
- Kjøletåse** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Følgeslag av proteiner eller tanniner i høyging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kulde/grambakter/hallitusene** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent saloon. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Løstledet** - luft av skum/hatt p.g.a. eksponering av daggass. Visse humle-arter har gj. linnende karakter.
- Løstledet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer - ofte berende på høye gjæringstemperaturer. Sam acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, ryzn el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - gammel, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyendes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepap, åpne grønnsaker, slerrig/leende, barnelid. Unngå oksygeneksponering ved id. pumping, dekartering, tapping m.m. og fyll flasker e. g. sk. Unngå varme!
- Salt** - gramsmaken salt balanse om bordsalt og oppfattes på selenas tungen. Kan kom på ovennevnt vannrensning med natriumklorid (bordsalt).
- Søtt/flat** - slapp, bitter aroma, skarp smak. Gramsmak som er på veien på siden av tungen. Påminner om eddik el. søtt. Assosiasjoner til i. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.
- Søtt** - gramsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 69242

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Pål Rølfson

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt larm etter igjen på flasken.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Humlepreget aroma. Sitrus, grapefrukt og furuol, noe malt også. Utprette

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: OK

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Humlepreget, men en del malt-karamell og kjels også. Sitrus fra humla. En anelse desikert - litt bit papp + noe ubehagelig p.g.a. dette.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: OK BIPA, men litt desikert i smaken. Pass på oksygen-eksponering. Dette gjør den noe ubehagelig å drikke.

Totalpoeng (50=max)

31 (50)

MERK! Alle brygg skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være fortløpende nummererte på forhånd.

69242 C

Innlendende runde

Merk:  **nr. 1111111111111** nr. 1111111111111

—

0

+

for nye

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskt** - følelse av sammenrekning 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, brungier 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, treg vorterkjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende ellegging, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær i bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes ved høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapning.
- 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. Visse karakterer er OK i visse øltyper.
- Lysskaded** - 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, inestetng, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgeapp, 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 tunga. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumsulfid (Epsomsalt), kalsiumsulfid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tunga. Planinner 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 tunga.

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være i **69242** U. C. på forbehold Innledende runde

Merk  e slik:
-
+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 69242

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6C - Imperial IPA

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: Darlig fjerning av etikettlim, men ellers ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Middels kraftig humlearoma med en kraftig mattsødme som

slipes gjennom. Litt alkoholpreg og vinøs

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Litt mørk (mørk kobber, men
trekkes ikke). Ok klarhet og ok skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Tydelig havelsmak som

konkurrerer med mattsødmen. Bitterheten slipes gjennom sødmen og blir sittende lenge i.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Ok CO₂ og fylde

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Ikke for sakt humle -
preg i aroma og smak. Sødmen
konkurrerer med havelen. Bra
mer humle til aroma og smak
sa blir dette et godt øl.

Totalpoeng (50=max) 31 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonell typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.