

Karakteristikk-definisjoner

- Aetaltdehyd - aroma av grønne eller (gjæringsprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer, Varmende smak.
- Astringent/skalldesker - følelse av sammen trekning av munnem, som å bite i et tørt skall. Ofte assosiasjon til surhet, tanniner. Kommer oftest fra koking av maltstær, for lang mesling, skylling ned for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt - kommer fra humle, brungjer eller skallstær. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak - smorfingarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avuttet gjæring eller av bakterier.
- DMS - sot, maistilsmak/aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rødfighet i kokingen, trev venterkjøling eller i ekstreme fall bakterie/l infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, fust, sprøende etilaldehyd, gasolind, reyk, nelfin. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten, rester av reuolig og solidell kan lukke.
- Fruktige estere - mianer som banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fuktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjerstets/aroma - smaker i lønning (som ikke har se flomester) eller på som modnet med bunnsats av gjær for lange tenn ontjøpning.
- Hørdeljer - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beståbitter.
- Kjøletåke (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påviser ikke smaker ved laserling av protiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk - lammert av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå florert vann.
- Kulde grønnsmak/kjøleende - aromatiske og smaken kommer ofte av at kjøleingen har kommet i gang for sent og karaktier i vrennen lastatt over.
- Korksmak - smak av korklikom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskallet - duft av lys og skatt p.a. elsonering av dusky. Visse humler kan gi tilsmak karakter.
- Løselighet - stule og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte bestående av høye gjæringstemperaturer. Som acetin el. tynn.
- Metallisk - forårsakes av oksponering mot metall. Kan også beskrives som tinnsøtt el. blod. Slikk utstret.
- Oksidert - ruggen, tinnstekt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen og lysert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagte temperaturer. Smaken kan bli vindelig, som bløt ble og opprøt grønnsmak, stergylende, bitter taste. Unngå oksygeneksponering ved all pauping, uttømming, tapping, mes og lyll flaskere godt. Unngå varmt!
- Salt - grønnsmak som dannes ved bundfelling oppfattes på sidene av tungen som bitter på overdel og veltinnånding med en tungkollid (bort salt), kan innhold eller i sammensatt (E₆ med) mm.
- Sursyrlig - skarp, bitter aroma, sarp smak. Grønnsmak som opplever på sidene av tungen. Påminner om eddik el sitron, assosiasjon til fiskesyre el. eddigsyre.
- Svovel - raine egg, luse lystikker, Birtskudd fra visse gjærstammer. Kommer opp på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Best åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot - grønnsmak - opplever på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 70120
 Konkurranseklasse G
 Underkategori B
 Dommer (navn) Arne Martin Aurlien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbygg 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

Kommentarer: kraftig amerikansk humle; grapefrukt, sitron, tropiske frukt, grarbar, muligens noe estere 7 (12)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: lett bakke røvfarget, gent skum 3 (3)

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: kraftig humlesmak, litt mindre sitrus enn i aromaen, noe søtt, lite maltpreg, høy bitterhet, vaktl gjærpreg. 14 (20)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: bra 5 (5)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 6 (10)

Kommentarer: en skikkelig humlebolle veldig godt, men kunne tålt litt mer maltpreg, esterpreget er ikke ubehagelig, men heller ikke typeriktig. 35 (50)

Totalpoeng (50=max)

Poennguide

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

MERKELAPP 70120 Dommere
 på alle kritiske Kategorifinale
 være konstruktive i kommentarer
 forbedringer



Merk av i løkserne: 70120 Dommere
 - for lite
 0 passe nivå
 + for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd - aroma av grønne epler (eplebiterprodukt)**
- Alkohol -** allmenn effekt av etanol og andre løyere alkoholer. Varmende smak.
- Asringent/kallbløst -** følelse av smertetreking av munnen, som å bite i et isbakkall. Ofte assosiasjon til smert, Tanniner. Kommer oftest fra løfling av mørtreter, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm et. hardt vann.
- Bitter/ubeskt -** kommer fra humle, bunnegjer eller skallresor. Smaken kjennes på tungen/rota.
- Dinecetylsmørsmak -** smør/hargarin eller smørkaramell. Forårsakes av for fullt avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS -** søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av mølten eller for kort koking eller for liten rorfighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall boterrell infeksjon.
- Fenolisk -** aroma og smak av en eller flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, språkeleleledning, garbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av avfjeller, bunnegjer. Kan komme av smilt, buster av ren jern (gsmidde) kan bli da.
- Frøktig/ester -** minner om banan, bringebær, pere, eple, jordbær eller andre frøktige smaker. Forsterkes med flere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma -** vanlig gjær i løsnings som ikke har søtmerter) eller et søt merket med bomsats av gjær for længe uten out-pigg.
- Humle/gjer -** aromatiske blomstaktig, krydret, urter. Lite best/bittert.
- Kjøltiltåke (chill fraze) -** protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Parfiker ikke smaken, forårsaker av protein eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk -** kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Ungt klorert vann.
- Korte grønnsaker/kål/liknende -** aromatiske og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vortet kan tatt over.
- Konssmak -** søtt av røtt saloon. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaktig -** duft av skolekhatt p.g.a. elisponering av dalslys. Visse humlearter kan gi lignende karakter.
- Løsemi ldel -** smak og aroma som vanlig fra visse alkoholer, ofte berolige på høyere gjæringstemperaturer. Som acetone et. tyner.
- Metallisk -** forårsakes av elisponering med metall. Kan også beskrives som tinnaktig et. ldel. Sjekk utstyret.
- Ofødbært -** tungen, immetaget, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen og i høye søt og ølet ildes. For kjennes av høye bryggingstemperaturer. Smaken kan bli vakkil - som blot ber og pp. røtt grønnsaker, stercyli, ldel, bær, urter. Unge oksygenelisponering ved all dumping, delvis treg, lopping mals og tyll for længe gold. Unge mals.
- Søtt -** grunnsmaken til søtt smaker om bordelt og oppfattes på ldel av tungen. Kan bli søtt på inndre, i visse handling med søtt smaker (bordsalt), karamell, ldel eller søtt smaker (Epsomsalt) mm.
- Svart/tyg -** skarp, bitter, aroma, skarp smak, Grunnsmak som oppleves på sel i tungen. Planliner om eddik et søtt, assosiasjon med søtt eple og søtt øye.
- Svart -** røtt egg, ldel, søtt øye, ldel, søtt fra visse gjærstammer. Kommer av i gjæring og urter. Musker med alder. Kan oppbær i flaske ettergjæret øl.
- Søtt -** grunnsmak - og elses på svisen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 70120

Konkurranseklasse 6

Underkategori B

Dommer (navn) Beate Steve

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

Max poeng

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

Kommentarer: ok fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika 8 (12)

Kommentarer: God humleduft, litt søtt og fersk

Utseende (i forhold til øltypen)
 Farge , klarhet , skumfaste 3 (3)

Kommentarer: Klar rødfarget med fylde og fint skum

Smak (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika 14 (20)

Kommentarer: Mye humle, men allikevel en god balanse. Fin ettersmak. En litt smak av karamell.

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

Kommentarer: Bra fylde og CO2-nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer
 (i forhold til øltypen) 7 (10)

Kommentarer: En god øl som det ikke er så mye å utsette på. God bitterhet

Totalpoeng (50=max) 37 (50)

MERK! Alle bi **70120 D**
 på alle kriterier **Kategori finale**
 være konstruktive 
 forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
 0 passe nivå
 + for mye

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

Karakteristikk-definisjoner

- Aromafølelse - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkoholallmenneffekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbløst - følelse av sammentrekning av munnens, som å bite i et dueskall. Ofte assosiasjon til sukker, tanniner. Kommer oftest fra toking av maltstør, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitterfølelse - kommer fra humle, bringelver eller skallhester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetol/smørsmak - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tållig/avtuttet gjæring eller av bakterier.
- DMS - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekoking eller i ekstreme fall bakover i infusjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende etterledning, gaslignende, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. baktgjær. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/ester - minner om banan, bringelver, pere, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høy gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjørsmak/aroma - enen gir i løsing (som ikke har konsentrat) eller of søtt modnet med bunnstas av gjær for lengre uten omtapping.
- Hundebjør - aromatiske blomsteraktig, krydret, urter. Lite bittert.
- Kjøttlike (ethyl haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Følelse like smaken forårsaget av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klarhet/ortok - kommer av en kjemisk kombinasjon av klarhet og tanninorganiser. Unngå klortert vann.
- Kvikke/primusaker/følelse - aromatiske og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og/eller i vortet er for tørt over.
- Kornsmaak - smak av korn slikom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskåret - duft av skaldøtt p.g.a. eksponering av dagstyk. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løseanddel - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte berende på høye gjæringstemperaturer. Som acetol el. tymer.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også berendes som tinn, nikt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert - gassen, innstøpt, rammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påbyrdes av høye lagtemperaturer. Smaken kan bli vinnende som bløt bølgeopp, lime, primusaker, slent, frossende, barn, flekk, lang eksponering ved lag, panning, danning, tapping, ma. og fyll flasker med oksygen. Unngå oksidert.
- Salt - primusaker salt, minner om bordsalt og oppfattes på slutten av tungen. Kan brenn på oversiden ved varmetilføring med natriumklorid (bordsalt), karbonat eller natriumsulfat. (Frossende) mm.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.
- Sott/sterk - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsnak som oppfattes på slutten av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjon til metallsyre el. eddigsyre.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 70120

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6B

Dommer (navn) Hanna & Jøel

Dommerkvalifikasjon (kryss an rute)

Norbrygg SHBF BJCP Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: OK fylling. Litt løs bakt

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estersmak fenoler alkohol

evt øvrige karakteristika

9 (12)

Kommentarer: Sittus-grøntfrukt tenar, litt diacetol

Veldig sødmepreget duffi forsen

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

13 (3)

Kommentarer: Gulden fin farge. Meget bra skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse

evt øvrige smaks karakteristika

13 (20)

Kommentarer: Sott ester - eplepreget søt smak

stettig i h bitterhet. Sauner litt humlepreg

Et svake s; frussmaker til stede, men ville hatt

litt mer av disse.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

3 (5)

Kommentarer: noe astringent, litt tynn.

Drirkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

6 (10)

Kommentarer: Et helt OK øl, men for deklært

av estere (for høy gjærings temp) og ikke

de godde humlestenene som er mer karakteristisk

for en A. 19. Løkken lov et ting smaken

ikke klarke å følge. Bir litt kjedelig. Desuere

Totalpoeng (50=max) 34 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt 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.

Drirkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.

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

70120 D

MERK! Alle h på alle kriterier være konsruk forbedringer.

Kategori finale



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite

O for passe nivå

+ for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalpbeskhet** - 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 tungeneren.
- 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.
- Fønselsk** - 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 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts 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.
- Klorofenolsk** - 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.
- 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 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, inneestet, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blet 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 vannblanding med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplevs 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. Minkser med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spissen av tungen.

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier 70120 C
være konstruktiv Innledende runde (50) forbedringer).



Merk av i boks

- for lite

O passe nivå

+ for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 70120
 Konkurranseklasse G ~~klasse~~ IPA
 Underkategori GT Am. IPA
 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: Oh

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Am. humle, litt honn
Lett fruktig. Noe krydder

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Disig - mørk strå. Mye
skum - test

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettermak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Moderat am. humle smak
Rel. lang bitter ettermak.
Tørn

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: oh fylde og CO₂
Litt surmet?

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Godt øl, men kunne
være litt mere humlet. Kanskje
i overkant fruktig-gjæringstemp.

Totalpoeng (50=)max

36 (50)

Poengguide

Fremsagende	(44-50)	Eksponert typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra	(28-34)	Godtaker i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart	(20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- 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, brungier eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjøring 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 mallet. 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 sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lange 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 tannin i brygging eller gjøring 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.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan liknende karakterer.
- 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, råtne grønnsaker, sherylliknende, barnebeier. 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. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterie **70120** C total
være konstru innledende runde
forbedringer).

Merk av i boks
- for lite
O passe nivå
+ for mye



Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggers kode 70120
 Konkurranssekasse 6. ~~XXXXXX~~ IPA
 Underkategori GB AM. IPA
 Dommer (navn) TOBYAS KARLSEN
 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)

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

Kommentarer: Graepfrikt, litt krydret, litt
syrlig, litt lite humlearoma, noe
fruktighet.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Litt uklart uven de, røt,
flut skum

Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Tørt, litt maltsølsme, noe
alkoholvarme, balansert bitterhet
med lang ettersmak. Noe snarpende.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Grei fylde, tørt, ok CO₂, litt
snerpeke.

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God øl som fik kunne vært
noe mer humlet. Litt for alkoholisk, tørt,
sjelek meskekompete bit.

Totalpoeng (50=max)

36 (50)

Poengguide

Fremergende (44-50)	Eksponjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtaktlig i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Bkke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, 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 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.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjøer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smarsmak** - 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: medislin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frukst/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktsmak. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sediment) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- 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 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 værten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaded** - 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 berodende 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, 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.
- Sursyrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse MM-12 Bryggets kode 70120
 Konkurranseklasse G - IPA
 Underkategori GB - Am. IPA
 Dommer (navn) Tommy H. HECLAUD
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Øl

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Grapefrukt, litt karamell malt, litt krydder, fraktighet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet 3 (3)

Kommentarer: Fin klar farge med et tykt fint skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika 14 (20)

Kommentarer: Fin bitterhet i ettersmaken, god balanse, men mangler litt god alkoholvarme

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika 4 (5)

Kommentarer: lett vassen, men brukbar fylde

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 8 (10)

Kommentarer: Godt øl som fremger litt mer fylde

Totalpoeng (50=max) 37 (50)

MERK! Alle bi på alle kriterie. Være konstrukt forbedringer).

70120 C

innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne lik:

- for lite
 O passe nivå
 + for mye

Poennguide

Fremngende (44-50)	Eksponert typertikt. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typertikt. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typertiktighet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Ikke typertikt. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.