

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldelyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenne effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varme smak.
- Astringent/skalbiskhet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra loking av maltrister, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brøngjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diaceyt/smørsmak** - smor/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, melisknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakenle eledning, gasblod, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Restar av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtlig/ostere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, (ofte) eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enen gjær i løsling (som ikke har sedimentert) eller el som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten oppmating.
- Humløtjer** - aromatisk, blomstenaktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøldekke** (till hazy) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduksjon 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/kålflående** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lyslødde** - lukt av skurk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakterer.
- Løselighets** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte beronde på høye gjæringstemperaturer. Som seison el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også legges som tinn, tinn el. litt. Sjøkk utstyret.
- Oksidert** - ingen, innesteigt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvort som ølet eldes. Påskyldes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som litt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, bærneling. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dek-utløsning, tapping i.m. og fyll flaskene psh. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak en salt tinneren om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vann/handling med nat./iumklorid (bordsalt), kalsiumbifosfat eller magnesiumsulfat. (Epsomsalt) mm.
- Surbiting** - skarp, bitter, aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Et produkt fra visse gjærstammer. Kommer ut på gjæringstemperatur. Minst er med alder. Mest åpenbart i fluske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 74486

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Pål Rolfsen

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: God malteroma - god karamey, toffee, bressaktig og solbæretlig humle - men litt lite fin anelse alkohol.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: klar og fin. Ok farge og skum.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakkarakteristika

Kommentarer: Heller mot malten. Toffee og karamey. Lite humle, men noe mes i bakgrunnen - god maltsmak, sot. Smaker bitterhet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Generelt for malt-dominert, for lite humlepreg. Meget god maltsmak. Mer humle kan brukes i koke og tørkehule - ikke sødme.

Totalpoeng (50=max)

31 (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.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle brygg skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være knyttet til brygget og på forberd. **74486 C** Innledende runde

Merk a:  re slik:
 -
 0
 + for nye

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 sudet, Tanniner. Kommer oftest fra koking av malterester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm et. hardt vann.
- Bitert/beskt** - kommer fra humle, bringebær eller sk. lrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Direkte ty/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, tre vortekjøling eller i ekstreme fall bitterlell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn. plast, sprakende elledning, gasbilde, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frodtig/ester** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enes gjær i løsning (som ikke har sedimant) eller øl som modnet med bunnets av gjær for lenge uten ontapping.
- Hentfølger** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter. Ikke bestefølger.
- Kjolelfve (teflil/luzer)** - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Følger ikke smaken. Følges av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Ungdå klorert vann.
- Kulde** - grønnaker/kjelliknende - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av det sølton. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysdrikk** - duft av skunkaktig p.g.a. elapsonering av dandys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løselighets** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte berende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, rønt el. biol. Sjekk utstyret.
- Ølshert** - eggen, innetengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvitt som ølet eldes. Følges av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli svakere, som litt bølgetopp, røde grønnaker, store flakende, bormelener. Ungdå oksygeneksponering ved all pumping, dekarboning, tapping m.m. og fyll f. i visse gaster. Ungdå vass!
- Salt** - grønnaker salt minner om bordsalt og oppfattes på sklen av tungen. Kan bero på uveddret vann el. behandling med natriumforid (bordsalt), kjemiskmiddel eller m.p. stoff (ulfra (Eggsalts) mm.
- Svart** - tyll - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påfallende om eddik el. slikt. Assosiasjoner til merkevare el. eddissyre.
- Svart** - rinte egg, tenn, tyll osv. Biproduct fra visse gjærstammer. Kommer på på gjæringstemperatur. Mindre med alder. Men åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - røntsmak - opplever på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 74486

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Beate Steen

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) 9 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: dulser alkohol og malt

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

Kommentarer: Mørk kobberfarget med god skumfasthet

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Høy alkoholprosent. Søthyt maltsmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
 Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: God fylde og CO₂-nivå

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: En tung og søthyt Imperial IPA. En veldig god og varmende ettersmak

Totalpoeng (50=max) 36 (50)

Poengsguide
 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. Ofte nødvendige forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle brygg skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være kr. **74486** C **74486** på forbehold. Innledende runde

Merk a  e slik:
 -
 O prøve navn
 + for nye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høye 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.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacytl/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 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 omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer 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/kåliliknende** - 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 aceton 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. 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 hero 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** - rulle 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.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 74486

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jørg Solheim

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

Max poeng

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

Kommentarer: Allt bra

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Søtlig, karamell blandet med sitrus. Kraftig

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

Kommentarer: 1 det mørke sjiktet, men ok

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Mye sødme som harmonerer fint med sitruspreget fra humlen. Eftersmaken mangler bitterhet, god men ikke helt i henhold til typeriktighet.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)
 Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fuldig kropp, smaker litt friskhet.

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


(i forhold til øltypen)
Kommentarer: En veldig god øl, men i overkant søt og lite bitterhet for å balansere den ut.

Totalpoeng (50=max) 39 (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.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være tilgjengelige for å diskuteres på for 74486 C
 Innledende runde

Me.  **onne slik:**
 -
 O
 + for nye