

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalleshet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et dresukkell. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesling, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - smaker fra humle, brungjær 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 vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbånd, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frukt/gjæstere** - 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 bunnstas av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- 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 kloretert 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.
- Lysskaded** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakterer.
- 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 bløt bølgepapp, 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 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. 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 kriterier: **76029 C**  
være konstru innledende runde  
forbedringer)



Merk av å bli  
- for li  
O passe nivå  
+ for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 76029  
 Konkurranseklasse 6 ~~Årskole~~ IPA  
 Underkategori 6B Ann. 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: ok

### Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ester  fenoler  alkohol   
 øvrige karakteristika

Kommentarer: Søtlig lukt, lite humle  
Fruktlig

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Mye fett sheen. Lett  
disig vov

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse

øvt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fruktlig, lite humle.  
Krydret/fenolale smake. Mye  
spesialmalt?

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

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  øvt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svovel (astringent)  
Mye CO<sub>2</sub>

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Gjæringen har nådd i lukt  
gått eller plauen. Se også på  
oppsettet - vindre spesial-  
malt + mere humle

Totalpoeng (50=)max

21 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksponert typertig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typertig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godekarakter i typertighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typertig. 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, skyling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungier eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyl/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 vortertkjøling eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbld, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær eller 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 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 omtopping.
- Humleoljer** - aromatisk, 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. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålilnende** - 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 berørende 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, 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 opplever 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 gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spisen av tungen.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriteri**  
 76029 C  
 være konstru  
 forbedringer:



Merk av i bok

- for li.
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 76029  
 Konkurransekasse 6 IPA  
 Underkategori GB AM IPA  
 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:

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 (12)  
 Malt  humle  restere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Karamell, litt diacetyl, litt fruktig, fraværende humlearoma

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

Kommentarer: Koldeer, litt fuktig men OK, fint skum.

**Smak** (i forhold til øltypen) 7 (20)  
 Malt  humle  ettersmak , balanse   
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Karamell, noe diacetyl, søtlig, noe alkoholisk, fruktig, lite humle-smak, lite bitterhet, litt annen ettersmak.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 3 (5)  
 Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: for stor Cylde, grei CO<sub>2</sub>, alkoholisk.

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 3 (10)  
 (i forhold til øltypen) fremsstår ikke som en

Kommentarer: typeriktig am. IPA. Spelk oppskrift; mer humle, mindre spesialmalt. Spelk også gjæringstemp. og -rutine.

Totalpoeng (50=50) 22 (50)

### Poengguide

- |                    |   |
|--------------------|---|
| Fremsående (44-50) | Eksponert 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.                       |
| 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 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, bringebær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetylsmørsmak** - smør/margarin 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 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 gjør i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, 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/kålilikkende** - 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 ør 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 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, innetengt, gammel. Urvikles 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 god. 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** - 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 b** **76029** **C**  
 på alle kriterie Innledende runde  
 være konstruktive  
 forbedringer).



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

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 76029

Konkurranseklasse 6 - IPA

Underkategori 6B - am IPA

Dommer (navn) Tommy H. HELLAND

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  5 (12)

Kommentarer: lett humlearoma, med en tipp under tone av malt. For lite humle

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet  3 (3)

Kommentarer: kobber, fint fast skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse  evt øvrige smaks karakteristika  8 (20)

Kommentarer: lett humle-smak av citrus/grapefrukt noe pebanthet, alkohol som trekker ned.

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

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

Kommentarer: For mye fylde i tungen

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 5 (10)

Kommentarer: For mye alkoholsmak og sødme Feil klasse?

Totalpoeng (50=max) 23 (50)

### Poengguide

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