

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet, Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for langt mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/et.
- 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.
- Fenolisk** - 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 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 løsnings (som ikke har sedimentert) eller øl og modnet med bunnsats av gjær for lengre uten oppmaltning.
- 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. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedet** - 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, innesengt, 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, barnebeier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fylt 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.
- Sursyltlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- Sovsel** - råtne egg, tente fyrstikker. Bioprodukt 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 78049

Konkurranseklasse 6

Underkategori B

Dommer (navn) smc Martin Aurbien

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) 5 (12)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,

evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ganske mild og noe

søtlig humlearoma, kunne
med fordel hatt mer humle.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: lys røvfarge, lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse ,

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: nylig og var. litt

brøt gjemt humlesmak, søtlig
brødbaklig malt, middels
bitterhet, muligens noe fender

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: en merkelig kombinasjon

av litt søt og lett tygn

Drikkebarhet og generell vurdering, forslag til forbedring 6 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: mingler en del aromahumle,
og har en litt merkelig smak

Totalpoeng (50=max) 30 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typertiktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43) Typertiktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34) Godtakbar i typertikthet, men krever forbedringer.
Drikkebart (20-27) Ikke typertiktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK! Alle bryg 78049 D
på alle kriterier. Kategorifinale
være konstruktive kommentarer
forbedringer). 

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
+ for mye nivå
0 for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Aketaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malterste, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroen.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørcaramell. 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 ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbnd, 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 løsnng (som ikke har sediment) eller så modnet med bunnas av gjær for lenge uten ontapping.
- 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 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.
- Lyskskadet** - 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 berode 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, inntengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Plåskyndes 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.
- Sovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbar i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse N/M 2012 Bryggets kode 78049

Konkurranseklasse 6

Underkategori 6B

Dommer (navn) Flanran E. Fjell

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Bra fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)

Malt humle estere fenoler alkohol

øvrige karakteristika

Kommentarer: Hvitvin(?) Aregat lukt

friskt sitruspreg, fersken preg, svært søltig

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Klar kobber, fint skum

Smak (i forhold til øltypen) 14 (20)

Malt humle ettersmak balanse

evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Smak av blomster, søt med avrundet

bitterhet. friske maltpregede undertoner

hint av sitrus, veldig rund. svært

ester preg

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 3 (5)

Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Veldig godt, tynn

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: hitt lite fulde og smak. Men et

spenende øl. Friskheten er svært god men

saver generelt litt av alt (bortsett fra søt smak)

Bra potensialer.

Totalpoeng (50=max) 36 (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 b: 78049 i D **monere**
 på alle kriterie Kategorifinale **ave skal**
 være konstru. 
 forbedringer).

Merk av i boksene i nøyre kolonne suk:

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av etanol (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av grønn 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 malterste, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroen.
- 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 ekstremt 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 vilgjøv 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 løsnng (som ikke har sediment) eller øl som modnet med bunnans av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatiske, 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 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.
- 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 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, 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, barnbleier. 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 br
på alle kriterier.
være konstrukt
forbedringer).

78049

D

Kategori/nale



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 78049

Konkurranseklasse D

Underkategori 6B

Dommer (navn) Anders Christensen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: 00

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol

elt øvrige karakteristika

Kommentarer: engedebl typisk amerikansk citrushumle

som dommer, noe støveldufter, som blir

tydeligere med tiden/opprøring

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Svart myggestam ved helling, Kobber

og klarhet

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse

elt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Fin humlekarakter, med klodelig matkond

øtersmak i god balanse, noe metallisk

kantefukt i smaken

Fysis følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde CO₂-nivå , elt øvrige karakteristika

Kommentarer: lett tynn, niska vannlig

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 6 (10)

Kommentarer: Det er et øl som har veldig myk

rett, men som allikevel har noen feil som

trekker den ned. Mengde stam ved helling

kan indikere infeksjon hvilket kan forklare taur

av støvel og metall, og tykkhet.

Totalpoeng (50=max)

35 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typertiktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

Meget bra (35-43) Typertiktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

Bra (28-34) Godtakbar i typertiktighet, men krever forbedringer.

Drikkbart (20-27) Ikke typertiktig. Mange tiltak kreves.

Problematisk (<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. Tannir. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/besk** - kommer fra humle, brungær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyetyl/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 gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimenten) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omrøring.
- 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/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 gjæringstemperatur. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkagt, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barmelieir. 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.
- Sursyrslig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råne 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. Kommentarene skal være kor **78049** ek C fokuserer på forbedri Innledende runde

Merk av  slik:
 -
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NA 2012 Bryggets kode 78049
 Konkurranseklasse 6
 Underkategori 6b
 Dommer (navn) Fredrik A. Mathiesen

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

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt mye i flasken

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: For aroma, ferskhet, moden fyll, kraftig, litt alkohol, mangler noe kompleksitet, litt søtlig

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

Kommentarer: lys bærer, litt fete, flott, fyllig skum, vakkert skum

Smak (i forhold til øltypen) 16 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fersk, sursaktig, moderat fyll, bra maltprofil, moderat fyll kraftig, kyllig, litt fete, avbalansert

Fysiske følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)
 Kropp/tylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Mathiesen fyller, fyllig, fyllig, karbonisering, middels fyll, litt fyllig

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

Kommentarer: valgte bra IPA, flott aroma og bra avbalansert smake, litt mer kompleksitet i humleprofilen, sunde, med dette blir fyll. kan bli litt søtlig

Totalpoeng (50=max) 41

Poennguide
 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.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- 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. Tannir. 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 tungen/roten.
- Diacytyl/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 vortertjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbidn, 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 sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapning.
- Humleoljer** - aromatiske, 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 grunnsaker/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.
- 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. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkagt, som bløt bølgepapp, råte grunnsaker, 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. eddiksyre.
- Sovel** - råte 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. Kommentarene skal være k **78049** if C. Jørgensen på forbead Innledende runde

Merk:  ne slik:
 -
 O *passer nivå*
 + *for mye*

Dommerprotokoll

Konkurranse VM 2012 Bryggets kode 78049
 Konkurranseklasse 6
 Underkategori 6B
 Dommer (navn) Hanna E. Fjeld
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert
 Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Høy fyllingsgrad

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

Kommentarer: Svalt sitruspreget humlearoma

Hitt av diacytyl i luften trekker ned
Lufter litt lite

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

Kommentarer: Lagden klar og godt skum
Ser veldig delikat ut

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

Kommentarer: Veldig tørr bitterhet,valt appelsinpreget

Synest nesten den er ørlite metallisk/irrende.
God brød-aktig maltsmak, men ^{ettersmak} for dominerende
ikke så veldig svært søttlig

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

Kommentarer: Følgelig og svært tørr, men igjen; litt
metallisk/irrende

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

Kommentarer: Endre litt mer fremtredene aromaer,
og smaker. Biterheten for nesten litt over
for disse. Mulig metal-innkjøysjon? => kreve
ellers et helt ok brygg.

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 forbedring.
 Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 Problematisk (<20) Problematisk, 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 surbet. 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 tungroten.
- Diacytyl/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: medisin, plast, sprakende elledning, gasbidn, 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 løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omtpanting.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletaké** (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. 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 berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- 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, barmelicer. 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 opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Sovel** - råne 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 tungen.

MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være i 78049 C-jokere re på forbe! Innledende runde

Merk  ne slik:
 -
 O passe nivå
 + for mye

Dommerprotokoll

Konkurransse NM 2012 Bryggets kode 78049
 Konkurransseklasse G
 Underkategori GB
 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: Litt for høy fyllingsgrad 7

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Frisk og sitrasfull aroma. Svakt preg av baktegjær til å ligegyne med. Ganske søtt preg av tropisk fruktighet

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

Kommentarer: Kbr og fin. Gylden farge og godt skum.

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

Kommentarer: Tydelig og frisk humlesmak. Kraftig maltsødme gjør den litt ubalansert. Litt svak bitterhet som tar seg noe opp i ettersmaken

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

Kommentarer: Litt for kraftig fylde fra restsødmnen. Ok CO₂-nivå

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

(i forhold til øltypen) En typeriktig Am IPA
 Kommentarer: Som er veldig fraktig og litt for søt. Dette gjør den dessverre noe ubalansert. Ta godt vare på gjæren så forsvinner kanskje baktegjær-preg. 35 (50)

Totalpoeng (50=max)

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