

Karakteristikk-definisjoner

- Åcetaldelsvid** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmennt uttrykt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshet** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et tannbånd. Ofte assosiasjon til surhet, Tanniner. Kommer oftest fra koking av malster, for lang maling, stoffing med for mye vann, for varm et. hard vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra hule, hnutflær eller skallster. Smaken kjennes på tungen.
- Diacytylmørsmak** - smørfløttinn eller smørkarrell. Forstærkes av for tittre avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sit, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørdighet i kokingen, tre vorter koking eller i ekstreme fall bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en et. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, språkende eliedning, gasbilde, røyk, nellik, ferrosulfid eller av villgjær et. bakterier. Kan komme av malte, teater av rengjøringsmiddel kan bli.
- Frølig/ester** - minner om banan, blågeber, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enema gjær i løselig form (ikke har sediment) eller et visst mønster med innsluts av gjær for å gi uten omtapping.
- Hustekoljer** - aromatiske, mosseaktige, krydret, urter. Ikke beshk/bittert.
- Kjøltåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken, reduksjon av proteiner eller tanniner i bygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av et gjærisk kombinasjon av klorid mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kulde grønnsaker/kviknende** - aromatiske og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorten har tatt over.
- Korsmak** - smak av rost saltet. Viss karakter er OK i visse østyer.
- Lysbædet** - duft av skandhatt p.a. eksponering av daglys. Visse humlevarer har gj. liknende karakter.
- Løseliddele** - smak, g. aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beredte på høye gjæringstemperaturer. Sine acetone et. tymer.
- Metallisk** - fenolisk, eksponering mot metall. Kan også beskrives som tannig, styrt, blød, flekk utstyret.
- Oftebert** - tungen, tinnestent, gammel. Utvikles i kvelet med oksygen over levert som ølet eldes. Påvises av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkig, som bløt beagapp, låne grønnsaker, shengfløttende, barnet øter. Høye oksygeneksponering ved all paning, dekartering, tapping, m.a.s og fyll flaske godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak som minner om bordsalt og oppfattes på selen av tungen. Kan være på et eridert vann, smelting med kullforbrenning (bordsalt), kullforbrenning eller eng. smeltet (E-pansalt) mm.
- Sur** - f.ig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på selen av tungen. Påminner om eddik et sitte. Assosiasjon til surgjær et ed. lissyre.
- Svis** - råne egg, smeltet egg. Bifredt fra visse gjærstammer. Kommer på gj. lagringstemperatur. Minner med alder, litt sponbart i flasketegneret øl.
- Sur** - grunnsmak - eks. visse på spisen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 78603
 Konkurransklasse 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: Bra fyllingsgrad! fin pyys

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika 9 (12)
 Kommentarer: Søtlig, berden og sminnaktig aroma
2:1H esterpregat, fruktig

Utseende (i forhold til øltypen)
 Farge , klarhet , skumfasthet 3 (3)
 Kommentarer: Små hvite kobberfarge med
litt bruse skum

Smak (i forhold til øltypen)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smakskarakteristika 13 (20)
 Kommentarer: Karamell esterpregat, relativt søl.
olinelik OK fruktig - Balansert bitterhet.
Maltpregat, astringent. Eple

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)
 Kroppfylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika 4 (5)
 Kommentarer: litt for høyt CO₂-nivå
OK fult, litt tørrhet

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer
 (i forhold til øltypen) 6 (10)
 Kommentarer: En helt drikkbar IPA, kanskje
litt for overhøyt esterpregat i smaken.
svømmer litt av de sørpregene humlearomaene
men et godt potensiale

Totalpoeng (50=max) 35 (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.

78603 D
 Kategori finale
 Merk av i boksene i høyre kolonne slik:
 - for lite
 0 passe nivå
 + for mye

MERK! Alle b
 på alle kriterie
 være konstru
 forbedringer.



Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldohyd** - aroma av grønne epler (gløstiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbittet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drasjell. Ofte assosiasjon til smøt, Tanniner. Kommer oftest fra loking av mølsterer, for lang mulling, skalling med for mye vann, for varm el. hard vsm.
- Bitter/ubeskt** - kommer fra bærte, brunplær eller skallrester. Smaken i gjenes på tangeroten.
- Dietryt/smursmak** - smaker av organisk eller smørkaramell. Får skales av for tålle å brette gjennom eller av baktreier.
- DMS** - sot, maislikende aromasmak. Kan komme av malten eller for kort loking eller for liten rødighet i lokingen, **tror veldig på jelling** eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma av smalt av en el. flere av følgende i kombinasjon: melk, pløst, sprakende eldning, gasbind, røyk, nellik. For skales eller av vilgjer el. bølgerier. Kan komme av treier. Re. er av rengjøringsmiddel kan lida.
- Fruktig/vster** - smaker av banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Foersterkes med høyere gjæringsstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - smaker gjær i løsting (som ikke har sedimentert) eller et av smaket med humisats av gjær for lange uten ontappelse.
- Hurtlofer** - aromatiske, blomst-rødtlig, krydret, urter. Ikke bitt/bitter.
- Kjøletikke** (chill kaker) - puer-in-tasjon - sommenstemninger - som oppstår ved lave temperaturer. Får ikke ikke smaken, ferdig-lansering av puseiner eller tanniner i brygging eller gjering raskere effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en ferdig kombinasjon av klare og mikroorganismer. Unerklært vann.
- Kulde** - grønnsmak eller kaldt smaker - aromer og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vordetallet tått.
- Kornsmak** - smak av kornet skinn. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Løsskallet** - duft av skallbitt p.g.a. deponering av daggis. Visse humle og i en gjærings karakter.
- Løsmiddelet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte høyt ved høye gjæringsstemperaturer. Som assos. el. tyngde.
- Metallisk** - forårsaker deponering mot metall. Kan også best rives som smaker av el. el. el. el. el. utstyret.
- Okkult** - tuggen, tuggen, gammel. Utvikles i kornet med oksygen etter ferdig smaket eldes. Påvises av høyere gjæringsstemperaturer. Smaken kan bli vinklet, som blir veldig tapp, ferdig grønnsmak, sherry likende, brenselig. Unerklært oksygen deponering ved all pumping, de. smaker, tigg og nynn, og tyll flaskevis godt. Unerklært.
- Salt** - grønnsmak eller i smaker som borbalt og oppfattes på skallet av tanger. Kan bli på overet visse van behandler med smaker (borsalt), Laksen blod eller av smaksstoff (Epsom salt) mm.
- Sure/tylle** - skarp, klar aroma, skarp smak, Grønnsmak som oppføres på skallet av tanger. Finner en eddik el. sitron, assosiasjon med høyt syre el. eddik syre.
- Svakt** - tylle eple, smaker tykkere: Bifrodukt fra visse gjærstammer. Kommer fra på gjæringsstemperatur. Måske med alle de gjæringsstammer i flaske-energi er et øl.
- Sot** - grønnsmak - som i visse på epison av tanger.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 78603
 Konkurransklasse 6
 Underkategori B
 Dommer (navn) Arne Mayfin Aurlén

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)
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
 evt øvrige karakteristika 7 (12)

Kommentarer: lett rødtlig, preg av granbar
toner av lakris, mulgens
noe fenoler

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

Kommentarer: rødfarget, kraftig skum

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

Kommentarer: lydlig og ganske søt,
bra humlesmak, middels
bitterhet, lang ettersmak,
noe gjærreg

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

Kommentarer: noe lav CO₂ (forvart
kanskje med skummel?), litt søt

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
 (i forhold til øltypen) litt søt og litt bismaker
 Kommentarer: fra gjæring, men ellers god.

Totalpoeng (50=max) 34 (50)

Poengguide
 Fremragende (44-50) Eksepsjonell 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.

78603 D
MERK! Alle b
på alle kriterie
være konstrukt
forbedringer.



Kategori finale

Merk av i bokserne hvilke kriterie slik:

- for lite
- 0 passe nivå
- + for mye

Karakteristikk-definisjoner

- Åretal/dehyd** - aroma av grønne epler (gjæringsprodukt)
- Alkohol** - allmenn ubehag av etanol og andre løyere alkoholer. Varmende smak.
- Avstrigent/skallbistet** - følelse av sjummentreking av munnen, som å bite i et trosskall. Ofte assosiasjon til suhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltstør, for lang macerating, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/bestet** - kommer fra humle, brønner eller skallstør. Smaken finnes på tungroten.
- Diaceyl/smørsmak** - smør/hvargarin eller smørkaramell. Forårsakes av for fullig avbitt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for lite rørdighet i kollen, en, tre, vortekoking eller i ekstreme fall bottenell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, pløst, sprakende elledning, gubndil, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mallet. Rester av rengjingsmiddel kan bidra.
- Frugtlige estere** - minner om banan, bringelver, pere, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forårsakes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - smaker gjær i løsnig (som ikke har sedimenter) eller et som modnet med brusutsatt av gjær for lenge uten omrøring.
- Humuloljier** - aromatiske, blomsteraktige, bitteret, urter. Ikke i vortebitter.
- Kjøletilføie** (chill lagert) - smaken i tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påblir like smaken i blanding av prosediner eller tanninell brygging eller gjæring i kaldt el. fuktet.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjedelig kombinasjon av klorog fjlkrogsorganiser. Unngå klorert vann.
- Kulde** - promsaker/luftblående - aronaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorten har tatt over.
- Korrossmak** - smak av et saltum. Vis karakter er OK i visse styper.
- Lysdellet** - duft av skakkelt p.g.a. eksponering av dagst. Visse humlevarer kan gi ubehagelig karakter.
- Luselidell** - smak av aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte forårsaket på høye gjæringstemperaturer. Smak som el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som metall, ognt el. blod, bjelk utstyret.
- Okadert** - uggen, mottogt, gammel. Utvikles i karatell med oksygen og hvort som eler eldes. Forårsakes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinklig, som bløt i opp, tilne promsaker, skerpfløende, banan, etc. Utngå oksygeneksponering ved rilling, rilling, dekk rilling, tappig, max og tyll flaskens øst. Unngå smelt.
- Salt** - promsmaker og smaker som borsalt og oppfattes på sliet av tungen. Kan komme på overfløyt vannig vandring med et høyt innhold thodsalt, kan komme fra eller i vannmallet (p.g.a. smelt) mm.
- Storkefyll** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppfattes på sliet av tungen. Påminner om eddik el. smaker i assosiasjon med andre egge i eddik. Visse gjærstammer. Kommer av på gjæringsvoren/gerat.
- Svovel** - tilne egg, tilne smaker, kjedelig fra visse gjærstammer. Kommer av på gjæringsvoren/gerat. Malt med alder. Mer åpenbart i flasketettergerat.
- Sut** - grunnsmak - oppfattes på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 78603

Konkurranseklasse G

Underkategori B

Dommer (navn) Beate Steene

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)
 Malt humle estere fenoler alkohol
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: God aroma. litt karamell og sulfurs. 9 (12)

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

Kommentarer: Raufarget, lett tåkete med godt skum

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fin edlersmak og balanse. Riktig mengde humle i forhold til malt

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

Kommentarer: God fylde og CO₂

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

Kommentarer: En veldig god IPA som det er lite å utsette på, litt sot, men det balanserer bra med bitterhumlen

Totalpoeng (50=max) 38 (50)

MERKE Alle bryggerier med **78603 D** på etiketten, er godkjente av Næringsmiddelkontrollmyndigheten (Næringsmiddelkontrollmyndigheten) som **Kategori finale** (for bryggerier som har fått godkjenning til å brygge øl til salg i Norge). 

Merk av i boksene i høyre kolonne stik:

- 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 forbedringer kan gjøres.
 - Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
 - Drirkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
 - Problematiske (<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 varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller kalkrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- 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 ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakledning, gasbldn, 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 som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humeoljer** - 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/hålliknende** - 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 beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Øksdert** - 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.
- 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** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperaturer. 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, være konstruktive og gi gode forslag til forbedringer). **78603 C** Innledende runde

Merk av i bok:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NU 2021 Bryggets kode 78603

Konkurranseklasse GB

Underkategori _____

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: Feil flaskestørrelse (litt for høy). ellers ok!

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

Kommentarer: Kraftig, frisk humlearoma med hintar tropiske frukter og en veldig svak parfyme. Bra maltaroma i bakgrunnen.

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

Kommentarer: Alt bra! Fin farge.

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)
 Malt humle estersmak balanse
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Fin, frisk humlesmak i fokus som balanseres av en maltsødme som også er forfriskende. Basse tørr avslutning med litt svak bitterhet.

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

Kommentarer: God fylde og bra CO₂-nivå

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

(i forhold til øltypen) En kjempedød Am IPA

Kommentarer: Som er forfriskende og passelig tørr. Sært godt balansert, kunne kanskje hatt litt mer bitterhet. Godt jobba!

Totalpoeng (50=max) 44 (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. |
| Drikkbart (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, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeroen.
- 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, treng vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbld, 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 løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtopping.
- 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 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 beroende på høye gjæringstemperatur. Som acetone el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - uegen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperatur. Smaken kan bli vinkagt, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, bameleiker. 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 vannbeholdning 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** - 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 br. 78603  **C**
 på alle kriterier innledende runde
 være konstruktive forberedinger.

Merk av i boksen i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 78603

Konkurranseklasse 6

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: lit høy fyllingsgrad, elters øk, flask!

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

Kommentarer: Mild fin amovkast citrusaroma med fullthet og malt i bakgrunnen. Nær gross og muligens tørrhumlet.

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

Kommentarer: Den kobberfarget, med rusten klar og bra skum

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)
 Malt humle bittersmak balanse
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Nydelig humle som er godt balansert mellom aroma og bitterhet. Fin ettersmak med mye bitterhet. Malten er tydelig i bakgrunnen. Kanskje litt tungt humlet men det fungerer bra.

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

Kommentarer: Kanskje et hakk for fylldig

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

Kommentarer: Nydelig og typeriktig US IPA. Fortsett å brygge denne!
 NB: BRUK NORSKE FLASKER, DENNE KUNNE (VILLE!!) HA BLITT DISKET OM VI HADDE OPPDAGET DET FØR! 44 (50)

Poennguide

- | | |
|----------------------|---|
| Fremsragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forberedinger kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forberedinger kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typeriktighet, men krever forberedinger. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematisk (<20) | Matematisk, defekt. Omfattende forberedings tiltak 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. 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, brungroter eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- 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 nørlighet i kokingen, treig vortekjøling eller i ekstreme fall bakterieell 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 løssning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtpanging.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/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. Unngå 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.
- Lysskadede** - 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. 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, barmeleier. 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 citron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minstet med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

MERK! Alle bi på alle kriterier være konstrukt forbedringer).

78603 C

Innledende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 78603
 Konkurranseklasse 6
 Underkategori GB
 Dommer (navn) Sneppen Lundström
 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 stor flaske

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

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

Kommentarer: Tydelig humlepreg med noter av risarsprege oggress

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Flere klar røufarge. Nydelig skum.

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)

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

Kommentarer: Mye risars og gresspreg men også noter av fersken. Kraftig bitter ettermak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Possende fylde, litt gran høy karbonering.

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Typeriktig og nydelig om IPA.

Totalpoeng (50=max) 42 (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. |