

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varierende smak.
- Astringent/fallbæhet** - følelse av sammenrekning av munnan, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannirer. Kommer oftest fra koking av maltester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brønnløser eller skallerester. Smaken kjennes på tungen.
- Diaceetyl/smørsmak** - smak/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 bakterieell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende elledning, gasblanding, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/østere** - minner om banan, brønnløser, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høye gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimenter) eller øl som malet med humnats av gjær for lenge uten ontapping.
- Humlefljær** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- Kjøttlake** (chill haze) - protein-tennis-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Forsterket av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Ungå klorert vann.
- Kokke** - grønnsaker/kålflorende - aroman 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.
- Lyslukt** - lukt - dakt av skunk/lukt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsmiddel** - 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, nips el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugjen, innestent, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter åvent som ølet eldes. Påsluttes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinalig, som litt bølgeopp, tann grønnsaker, sherry liknende, barnelukt. Ungå oksygeneksponering ved ill pumping, dekantering, topping m.m. og fyll flaske om godt. Ungå varme.
- Salt** - grunn smaken som minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på urendret 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 mellesyre el eddiksyre.
- Svevel** - råne egg, tente lysdioder. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minst med alder. Mest åpenbar i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på siden av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 **Bryggets kode** 79586

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Pal Rolfesen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Drikkebolle i flasken. Diskvalifisert.

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

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

Kommentarer: Søtlig vekt, toffee, sherry, svært lite humle

Utseende (i forhold til øltypen) _____ (3)

Farge ; klarhet , skumfasthet

Kommentarer: ~~Lite~~ Brun - ikke DIPA?

Lite skum.

Smak (i forhold til øltypen) _____ (20)

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

Kommentarer: Malt dominerer, toffee, karamell, en del alkohol. Det mangler litt balanse

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

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lite eller mye CO₂

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


(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Passer ikke i DIPA/HIPA

- kategorien. Engelske barleyerne eller dattelbolle? Ok at mangler litt karbonatisering og balanse.

Totalpoeng (50=max) _____ (50)

MERK! Alle brygg skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være k **79586** C **6** på forbehold **innledende runde**

Merk:  **te slik:**

-
 0
 +

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.

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - 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. 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.
- Diacyt/sinørsmak** - 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 vifterkjøling eller i ekstreme fall bakterieinfeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisins, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtig/østere** - 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 sedimenten) eller på som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletilke** (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 vøteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sått. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskudet** - duft av skunk/latt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse jumblesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemidlet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tymer.
- Metallisk** - følesakes av eksponering mot metall. Kan også beskives som tinn, myn el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råne grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. Unngå oksygeneksponering ved all panning, 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 vannbrennholdning (sæd 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 melke-syre el. eddiksyre.
- Sovel** - råne egg, tente fysiske. 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 gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være kr... på forbed: **79586 C**
Innledende runde

Merk a  e slik:
-
O
+
for nye

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 79586

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: Diskvalifisert pga "DAHS" etiketter på begge sider
Dommer den allikevel for tilbakemeldingens skyld

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)

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

Kommentarer: Søtlig alt for lite humle
til å være Imp. IPA

Utseende (i forhold til øltypen) 1 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: For mørk og lite skum

Smak (i forhold til øltypen) 20

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

Kommentarer: Minner mer om en
engelsk barleywine. Veldig mye
sødme, ikke humlepreget
alkohol som ettersmak.
God, men ikke tyrenektig.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5

Kroppfylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fuldig lite CO2

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 10

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Den beste "Dahlsen" jeg
har hatt !! Ellers om man
sittet på dobbel IPA vil jeg
forstå mye mer humle
låde bitterhet og aroma/smak.

Totalpoeng (50=max) 50 (50)

Poennguide

- | | |
|---------------------|---|
| Fremragende (44-50) | Eksponert 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. |
| Drickbart (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves. |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldelyd** - aroma av grønn eple (epleriprodukt)
- Alkohol** - allmenn eplest av etanol og andre høyere alkoholer. Varmesaksmak.
- Astrigent/skallende effekt** - følelse av sømmentrekning av munnslim, som å bite i et brenselstift. Ofte assosiasjon til surhet, tannmer, kornmer eller av koking av malbæster, for lang matlaging, styrking med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brøngjer eller skallerester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diaceetyl/smørsmak** - smak/fargarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - set, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malben eller for kort kokingseller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall baktdelt infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medislin, plast, sprakende utledning, gaslukt, røyk, nellik. Forårsakes ofte av ufullgj. el. bakterier. Kan komme av støber. Bæster av rengjøringsmiddel kan bli bra.
- Frugt/avsterte** - milt og/eller banan, bringebær, pere, eple, pærer eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - erstatning i løsnings (som ikke har sedimentet) eller el. som modnet med brennsalt av gjær for lange uten omrøring.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke bestirbitter.
- Kjøldekk** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken, fargeløsning av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring rinksokerefekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og aminosyrer. Unnå klorert vann.
- Kulde** - grunnsaker tilførende - aromatiske og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vortene har tatt over.
- Kornsmak** - smak av korn rått. Visse karakterer er OK i visse øltyper.
- Lysende** - duft av stikkhatt p.p.a. eksponering av daglys. Visse humleoljer kan gi liknende karakterer.
- Løselighets** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte benyttet på høye gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tyranol.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også forekomme som smak, myri el. blod. Sjekk utstyret.
- Okalder** - uppen, innstengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet ellers. Påføres ved høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinnelig, som bløt bleggjøtt, søtt grøntskaker, sherrytinnende, barnelukt. Unngå oksygeneksponering ved all omrøring, dekarbonisering, tapping, bruk og fyll flasker osv. Unngå varmløst.
- Salt** - grunnsaken som kommer av brensel og oppfattes på siden av tungen. Har høy pH verdi og er av vanlig hardhet med lav hardhet (brenselstift), kalkinnhold eller av vannstanden (pH, mineral) mm.
- Surt** - edig - skarp, fersk, aromatis, skarp smak. Grunnsmak som oppfattes på siden av tungen. Påfaller om eddik el. sitron. Assosiasjon til bløtt gjele el. ed. lyster.
- Svovel** - røne egg, røne kjøtt, løn. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer ut på gjæringstemperatur. Minder med alder. Brest fjerntil i fløse-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsak - er bløtt på spissen av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 79586
 Konkurranseklasse 6
 Underkategori 6C - Imperial etikett
 Dommer (navn) _____

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

Max poeng _____

Studium av flasken

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

Kommentarer: Etiketter! Diskvalisert, men dommes for tilbakemeldingens segld.

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

Kommentarer: Set, vinøs maltaroma. Preg av tørket frukt. Svakt til fraværende humlearoma.

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

Kommentarer: Altfor mørk. Lite skum ok klart.

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

Kommentarer: Kraftig maltsødme. Tydelig alkoholpreg som gir litt giftig preg og samtidig er varmende. Svakt humlesmak.

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

Kommentarer: Litt for kraftig fylde. Lavt CO₂-nivå

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

Kommentarer: Dette er nok ikke en Imperial IPA men nærmere en engelsk barleywine.

Totalpoeng (50=max) _____ (50)

Poennguide

- | | | |
|--------------|---------|---|
| Fremragende | (44-50) | Eksponert 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. |

MEGET! Alle bryggere skal gi kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være knyttet til brygget og på forberedelse. **79586 C**
 Innledende runde

Merk av:  - slik:
 - Ikke merket
 0 Ikke merket
 + Ikke merket