

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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 lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/ismørsmak** - 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 værterkjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbld, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/ester** - 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 sediment) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - 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 værten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaded** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi ikinende 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 blet bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll fulte glass gode. 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 85709 D**  
 på alle kriteri Innledende runde  
 være konstru  
 forberdinger)

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 85709  
 Konkurranseklasse 4  
 Underkategori 4E  
 Dommer (navn) Bjarte Halvorsen  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Stadium av flasken

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

Kommentarer: Allt ok!

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

Malt  humle  etersmak  fenolisk  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fendisk og kraftig esterpreg  
Svak humlearoma som overdøes  
av maltaromaen. Litt gammel/ufrisht, oksidert.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Litt for mørk (mørk kobber)  
elles ok.

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  etersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Svak humlesmak som  
overdøes av malten også her.  
Bitterheten balanserer malten greit  
men blir hengende lenge i ganen i smaken  
og er litt uttørrende

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

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

Kommentarer: Litt kraftig felle og høyt CO<sub>2</sub>-  
nivå

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Minner lite om Am. Pale  
Ale. Ubalansert med for lite  
humle-smak og aroma og for  
kraftig maltpreg. Ølet er også  
oksidert som gjør det ufisht. Stø på!

Totalpoeng (50=max)

18 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksponert typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typisk. Visse tiltak forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakkbar i typiskhet, men krever forbedringer.
Drickbart (20-27)	Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- 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 lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diaceetyl/smørsmak** - 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 værterkjøling 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 sedimentert) eller sl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, utrer. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletikke** (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. Ungå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i væteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - duft av renk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - 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, 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, rittne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.n. og fyll flaskene godt. Ungå 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/rylig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svoel** - rittne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK! Alle t 85709 D**  
 på alle kriterie (Innledende runde) forberedelse  
 være konstruktive (forbedringer). 

Merk av i boksene i nøyre kolonne slik:  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 85709  
 Konkurranseklasse 4- LYS ALE  
 Underkategori 4E-AM. PALE ALE  
 Dommer (navn) TOBIAS KARLSEF  
 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: Lett gjærpreg, fraværende hvinale, noe inneskemat, mørk malt, røstet, touch av diaceyl, fruktig esterpreg

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Mørk kopper, klar, fint skum, for mørk ikt øltypen.

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fenolisk (nellike), ting karamellisødme, røsting, litt syrlig, litt alkoholisk og stikkeende, medisinsk preg.

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

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK CO<sub>2</sub>, litt stikkeende, for stor fylde.

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Mye tyder på oksidering og/eller infeksjon. Ølet har for stort maltpreg og for lite hvinale. Sjeldt oppskrift. Sjeldt også renholdnings og gjærbehandling. Ikke typeriktig.

Totalpoeng (50-max)

18 (50)

### Poengguide

Fremergende	(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.
Problematiske	(<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Aceetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbhet** - 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 tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smøtkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/småk. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg værterkjøling 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 gjør i løsnng (som ikke har sediment) eller øl som modnet med bunnssats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølletikke** (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 værten har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - 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 aceton el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innetengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt belgepapp, 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 opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddisyre.
- Svoel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK! Alle b 85709**  **D**  
 på alle kriterie Inledende runde skal  
 være konstruktive (forbedringer).

**Merk av i boksene i nøyre kolonne suk:**  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM-12 Bryggets kode 85709  
 Konkurranseklasse 4 Lys ale  
 Underkategori 4E Am. pale  
 Dommer (navn) LARS-ERIK OWE  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: ok

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 3 (12)  
 Malte humle, estere, tenole, alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Gjær, litt vinøs-fruktig  
Lukter som en pose tørrgjær  
Mangler humle og malt

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 (3)  
 Farge, klarhet, skumfasthet

Kommentarer: Mørk! Rødder, mye  
skum, utdregg disig.

**Smak** (i forhold til øltypen) 6 (20)  
 Malte humle, estersmak , balanse   
 evt øvrige smaks-karakteristika

Kommentarer: Fruktig, lite humle og  
malt, litt beete. Lang biter  
ellersmak

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

Kommentarer: Mye CO<sub>2</sub>, Et overraskende  
fyldig

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 4 (10)

(i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: Prøv med en standard  
oppheift neste gang. Pass på  
gjærmengde og gjæringstemp.  
Haush renhold. - Ikke gi opp!  
Pass på oksygen etter gjæring.

Totalpoeng (50=max) 18 (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.
Drickbart	(20-27)	Bke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.