

## Karakteristikk-definisjoner

- Aestetisk levd** - aroma av grønne røler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astrogen/stallbest/et** - følelse av sammenrekning av munnen, som å bite i et døst/ol. Ofte assosiasjon til surhet, Tannier, Komme ofte ut fra koking av malster, for lang malting, skylling ned for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, bringebær eller skjelstener. Smaken ligger på tungen.
- Direkt lumsrsmak** - smakt mangalt eller smøkkaramell. Følelses av for fullig avsmalt gjæring eller av baltener.
- DMS** - søt, maisliknende aromasmak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekoking eller i et strengt fall baltener/infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, smakende elledning, gasbløt, styk, nellik. I smakes ofte av villigjær el. baltener. Kan komme av smalt, taster av rengjøringsmiddel kan bli feil.
- Fruktig/ester** - minner om banan, bringebær, pære, eple, appelsin eller andre naturlige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - eigne gas i løsnng (som ikke har sedimenter) eller et søtt nedsnet med humsats av gjær for lange tider omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke best/bittert.
- Kjølletak** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Følelsng av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kolte gjærsmaker/kullorende** - aromen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vortetret har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rest i løsnng. Viss karakter er OK i visse typer.
- Lys skaker** - duft av skak/hatt p.g.a. elsporing av daglys. Visse humle arter har lignende karakter.
- Løsløst/et** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte beror på høye gjæringstemperaturer. Smak av etn. tynn.
- Metallisk** - forårsaker av elsporing mot metall. Kan også vedrives som tann, mytt el. blod. Stikk utstyret.
- Oljelert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen eller hvitt som et eldes. Påvises av høye lagtemperaturer. Smaken kan bli vinstig, som bløt brygg, ruse gjærsmaker, sherryflavende, barneliker. Unngå oksygeneksponering vedalt p.g.a. ping, delastning, tapping man. og fyll flaske godt. Unngå surhet!
- Salt** - p.g.a. smaken som kommer om forholdt og oppfattes på tungen. Kan kom p.g.a. overdre et vannmengde med lag i kaffebull (boksalt), kaffesolud eller i vannmengde (i. som solt) mm.
- Sure/igle** - skarp, bitter, ammon, skarp smak. Grunnsmak som gjæres på slett i lagtemperatur. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til kaffelager el. oksyge.
- Svart/et** - eigne. Ikke i lagtemperatur. Høyt duft fra visse gjærstammer. Kommer ut på gjæringstemperatur. Minner om alder. Mer spesifikt i flaske-energjærret el.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse 2012 Bryggets kode 89747

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Beate Steen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Ok fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol

evt øvrige karakteristika

6 (12)

Kommentarer: Sukker / Langgjør

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

2 (3)

Kommentarer: Takete var farget mel bra skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse

evt øvrige smaks karakteristika

1 (20)

Kommentarer: Smaker infisert

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

3 (5)

Kommentarer: Ok fylde og CO2 nivå

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

1 (10)

Kommentarer: Kanskje renholdet har vært for dårlig?

Totalpoeng (50=max) 13 (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.              |
| Drickbart (20-27)   | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.    |

MEPK Alle **89747** D **er**

på alle krøler Innledende runde

være konstru

forbedringer



Merk av i loksene i visse kinnene stik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskiet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrøst, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallstøst. Smaken kjennes på tungen.
- Diacyt/mørksmak** - smaker arganin 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, tea vortekjøling eller i ekstreme fall bakt med infusjon.
- Fenoliske** - aroma og smak av ei. Ofte av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprutende elodning, gas, ind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malter. Kan være av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Frugtlig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epler, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - euter gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bumsats av gjær for lunge uten omtapning.
- Humfoster** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjøledåse (chill haze)** - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Kloroforoffet** - kommer av ei. Typisk kombinasjon av klorofyll og organismer. Unngå klorert vann.
- Kolte** - grønnsaker/kål/kneble - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet i gang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent slått. Vis karakter er OK i visse øltyper.
- Lys/hardel** - duft av skunk/hatt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesarter kan gi liknende karakter.
- Løsmiddel** - 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 berkes av som tinn, nysen el. blod. Sjekk utstyret.
- Olstedert** - uggen, innesteg, gammelt. Utvikles i kontakt med oksygen etter løst som ølet ildes. Påkjendes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vindelig, som bløt bølgeopp, rane øyrmusker, sherryfløende, barnebleter. Unngå oksygeneksponering ved til pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene god. Unngå varme!
- Salt** - granasalten salt minner om bordsalt og oppfattes på tungen av tungen. Kan bero på ovennevnt vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid 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 mellesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - røttene egg, tente fyrtårner. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Måske med alder. Med åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

**Konkurranse** NM 2012 **Bryggets kode** 85747

**Konkurranseklasse** 6

**Underkategori** C

**Dommer (navn)** Pål Røtten

**Dommerkvalifikasjon** (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

**Kommentarer:** SIK

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

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

**Kommentarer:** Humlepreget, gjær, noe ubehagelig aroma, litt sitruspreget, villegjær?

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

**Kommentarer:** Bra

### Smak (i forhold til øltypen)

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

**Kommentarer:** Humlepreget - sitrus og blomster, men en syrlig og skarp smake dominerer. Ubeknagelig.

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

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

**Kommentarer:** Litt tynt, lite CO<sub>2</sub>

### Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

**Kommentarer:** Lite drickbar, sammegaltig - i NS infisert. Syrlig. Et fint humle - preg kjennes dog under. Pass på renslighet og gjærbehandling.

**Totalpoeng (50=max)**

21 (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) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
- Problematiske (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

**MEK 89747 D** **Kommentarer**

på gl Innledende runde skil

være te på

forber te på



**Merk av i boksene i høyre kolonne stik:**

- for lite
- O poeng nivå
- + for mye

## 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/ besket** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungtoren.
- Diacetyl/ smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, melisknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, tre vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av et el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, ryk, 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 løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- 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. Ungå klorert vann.
- Korte grønnsaker/kålisknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøtteren 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 berende på høye gjæringstemperaturer. Som acetn el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - tungen, 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, bornebleier. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Ungå varme!
- Salt** - grønnsmaken 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. Grønnsmak som opphves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - tilne egg, tenne fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grønnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** **A** 89747 **D** **Dommerprotokoll**  
 på alle kr. Innledende runde  
 være kons.   
 forberding

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

## Dommerprotokoll

Konkurranse MM 2012 Bryggets kode 85747

Konkurranseklasse 6

Underkategori C

Dommer (navn) Jong Solheim

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  5 (12)

Kommentarer: En god del gjærdukt, sauer humle, ikke typeriktig

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

Kommentarer: ok, lett tøketet men innefor typeriktigheten

Smak (i forhold til øltypen)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smaks karakteristika  6 (20)

Kommentarer: Tydelig gjærsmak, ok bitterhet noe humle

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

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forberding 3 (10)  
 (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Mye gjærsmak, surighet, fersk? Pass på gjærbehandling, les om autolyse som kan være en mulig årsak. Ellers er renslighet alfa-omega

Totalpoeng (50=max) 20 (50)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forberding kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forberding kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forberding.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forberdingstiltak kreves.