

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioproduct)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammen trekning 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 tungen/roten.
- 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, tre vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, 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 løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnset av gjær for lenge uten omptapping.
- Humeoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirke 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/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.
- 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. tynner.
- 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, sherylliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak 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 fytstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

98937 D

**MERK!** Alle bryg innledende runde på alle kriterier. være konstruktiv forbedringer.



Merk av i boksene i høyre kolonne stik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 98937

Konkurranseklasse 4

Underkategori E

Dommer (navn) Arne Martin Furlien

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) 8 (12)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: lypisk amerikansk humle

med grapefrukt/larskog, litt  
skarp preg av solbær, litt karamell

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: gen mjølk gyllen

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: noe søt, fin humlesmak

med tydelig tropisk frukt,  
bitter og litt stikkende ettersmak

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

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

Kommentarer: noe stram, mangler

litt fylde

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: ganske god, litt mye

bitterhumle og kanskje litt  
lite sødme/fylde.

Totalpoeng (50=max) 33 (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.
- 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/skallbesket** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrøster, 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/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, tre vorterkjøling eller i ekstreme 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/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 sl som modnet med bunnst av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydet, 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 vorten 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 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, råtne 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 vannblanding 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. Minster med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle bry-  
på alle kriterier.  
være konstruktiv  
forbedringer).

98937 D  
Innlidende runde



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM2012 Bryggets kode 98937

Konkurranseklasse 4

Underkategori E

Dommer (navn) Evan Joberg

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) 9 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fin amerikansk humle,  
 hint av karamell, ørlite hint av  
 epler.

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

Kommentarer: Litt lite skum, ellers ser  
 den veldig ut.

Smak (i forhold til øltypen) 10 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Ørlite eplepreg her også,  
 Frisk humle, og fin bitterhet i ettersmak.  
 Hint av fruktighet, heller mot pære.

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

Kommentarer: Gri, men litt varmen.

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

Kommentarer: Smaker helt greit.  
 Fin bitterhet, men trenger noe  
 fylde for å balansere smaken.  
 Den føles litt snarpene. Det er mye  
 bra her, juster WB, så er vi der!

Totalpoeng (50=max) 32 (50)

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 (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 tungenoten.
- 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, tre vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mallet. 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 løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- 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 kløret vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren 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 høyere gjæringstemperatur. Som aceton el. tynner.
- 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 høy lagringstemperatur. 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** - grunnsmak 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 fystårker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

98937 D

**MERK! Alle bryg**, innledende runde  
 på **alle kriterier**. **K**  
 være konstruktive  
 forbedringer).



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 98937

Konkurranseklasse 4

Underkategori E

Dommer (navn) Sneffen Lundström

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) 8 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Citrusduft, grape, anis, fersk fersk, sylselin + epler

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

Kommentarer: Klar rødfarge, OK skum

**Smak** (i forhold til øltypen) 14 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fruktig søtme som balanseres med en flass bitterhet. Dog lite gran avringens innegående

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

Kommentarer: Litt røtt fylde, litt lav CO<sub>2</sub>-nivå

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

Kommentarer: Helst spesi APA som dog røtt litt røtt fylde. Men mye bra humlepreg.

**Totalpoeng** (50=max) 34 (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.
Problematiske (<20)	Problematiske, 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. 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.
- 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: medisinske, plast, sprakende elledning, gasbånd, 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 løsnings (som ikke har sedimentet) eller ol som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, uter. 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.
- Lysskadede** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løselimiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berolende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barneleier. 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 NM 2012 Bryggets kode 98937

Konkurranseklasse 4

Underkategori 4E

Dommer (navn) Sveffen Lundström

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: Trovisk frugt, peaker,

humlesjær, fenolare. Fløst

aroma mer kantete ikke så friskt.

### Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Rauførge, OK klarhet,

og skum

### Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse ,

evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Føyer en god del fruktmarker

fra humlen. I tillegg fenolare

Ganske lang og kraftig bitter

erresmak.

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

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

Kommentarer: Medium fylde, liss

under middels CO<sub>2</sub>-nivå.

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Nydelig APA med en fløst

resonans humleprofil.

Totalpoeng (50= max) 42 (50)

### Poengguide

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

**MERK!** **98937** C

Kategori finale **4E** kommentarer

på alle ka al

være kon nå

forbedrin



### Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmennt 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 malteirer, 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 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 vortrøking eller i ekstrene 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 rengjøringsmidler 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 sediment) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten ontapping.
- Humleøljer** - 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.
- 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 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, inestetngt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eides. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherylliknende, 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. 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 - opplever på spisen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM Bryggingskode 98937  
 Konkurransenklasse 4  
 Underkategori E  
 Dommer (navn) Zeide Steve

Dommerkvalifikasjon (kruss 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: Fru humlearoma med litt gress og sitruspreg 7 (12)

### Tvseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Kobberfarget, lett tåkete med fint skum 3 (3)

### Smak (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: God smak av tetterhumle, savner litt balanse, den er litt for tynn. 16 (20)

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

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

Kommentarer: litt tynt, CO<sub>2</sub> nivå ok 4 (5)

### Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) 8 (10)

Kommentarer: litt mere malt hadde gjort seg, da hadde humlen balansert bedre

Totalpoeng (50=max) 38 (50)

**MERK!** **98937** C  
 på alle krus Kategorifinale  
 være konsi  
 forberding



Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O 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.            |
| 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/skalleskhet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et dreskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylning med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallestre. Smaken kjennes på tungen.
- 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 vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbånd, røyk, kullik. Forårsakes ofte av vilgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmidler kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epler, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnig (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnstans av gjær for lenge uten omtopping.
- Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletake** (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 vorten 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 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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebeier. 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 overdrevt 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. Minster med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

## Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggers kode 98937

Konkurranseklasse 4

Underkategori 4E - American Pale Ale

Dommer (navn) Bjarne Halvorsen

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

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Allt ok!

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

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Kraftig sitruspeglet humle-  
 aroma med innslag av grapefrukt,  
 friske og passe søt maltaroma.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Fin rødfarge. Bra klarhet  
 og bra skum

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Middels humlesmak med  
 tydelig bitterhet som balanserer  
 maltsødmen godt. Noen svært  
 ristede toner i bakgrunnen.

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

Kropp/fyll  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Bra folde og CO<sub>2</sub>.

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

(i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: En typeriktig og  
 godt brygget APA. Humlesmaken  
 kunne ha vært noe kraftigere.

Totalpoeng (50=max) 42 (50)

**MERK! Alle bry 98937 skal vurderes på alle kriterier. Kategorifinale skal være konstruktive forberdinger.**



Merk av i boksene i røyre kolumne sukk:

- for lite
- O 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.            |
| Drikkbart (20-27)   | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematiske (<20) | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.    |