

Karakteristikk-definisjoner

- **Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (kjærprodukt)
- **Alkohol** - allmenlig effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- **Astringent/skallbeskyttet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av malteser, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- **Bitter/beskt** - kommer fra humle, brunngjer eller alkohol. Smaken kan være på tungertone.
- **Diacetyl/smørsmak** - smørvargarnar eller smørkaramell. Forsakes av for tidig avbryt gjæring eller av bakterier.
- **DM+** - sot, malsikkeende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten nøytralitet i kokningen, treg vorteri/jølning eller i ekstremt fall bakteriell infeksjon.
- **Fersk** - aroma og smak av en øl, flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprukende elefondeng, gas, hind, rok, nellik. Kommer ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av andre. Rester av renstringssmølde kan tildele.
- **Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre friske/smakfulle smaker. Forsterkes med høyeste gjæringstemperatur og visse gjærstammer.
- **Gjærsmak/aroma** - enoen gjer i løsning (som ikke har sedimenteret) eller øl som modnet med bunnutsats av gjær for lengre ute omtappling.
- **Humleoljer** - aromatiske, blomsteraktige, krydret, urter, likør, beskt/bittert.
- **Kjøtetakke** (chill haze) - protein/tanninsamensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken, nedbryting av proteiner eller tanin er i brygging en del gjør mindre effekten.
- **Klorofenolisk** - komme av en kjemisk kombinasjon av klorert mikroorganismer. Unigå klorert vann.
- **Kokegrønnsaker**/blåbærsmak - aromasen og smaknen kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og ikke terter i vorteren har fått over.
- **Konsistsmak** - smak av ristet såkram. Visse karakter er OK i visse oljetyper.
- **Lys/kadett** - duft av skjoldkatt p.g.a. despolering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- **Løsmiddel** - smak av løsning som kommer fra visse alkoholer eller beroende på høy gjæringstemperatur. Som aceteton el. tynner.
- **Mællisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynta, blod. Sjekk utstyret.
- **Oktert** - ugjen, innensengt, gommel, gumviles i kon. med øksygen etterhvert som ølet eldes. Påsindes av høye gjæringstemperaturer. Smaken kan bli vinlig, som bleit blyt, rødt, rømme grønnsaker, sjekklikende, barneskum. Unngå øksygeneksponering ved til pumping, dekning, lagring man. og fyll flasken godt. Unngå varme!
- **Salt** - grunnsmak som kommer fra saltet og oppfattes på skinen av tunga. Kan føres opp overfreet vanbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magneziumsulfat (Epsomsalt) mm.
- **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på sidene av tunga. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjonen til syrlighet er eddiksyre.
- **Sjovt** - råtte egg, tempe, fisktilsker. Biprodukt fra visse gjærtammer. Kommer ut på høy gjæringstemperatur. Minner mer med alder. Mest dypebart i flaske-ettergjær øl.
- **Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tunga.

MERK! All 56102 D er
på alle krite innledende runde
være konstruksjon
forbedring

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

Dommerprotokoll

Konkurranse **NM2012** Bryggets kode **56102**
 Konkurranseklasser **6**
 Underkategori **6B**
 Dommer (navn) **Flanna i Fjeld**
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Norbygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert
Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Gjør i nansen. Bra pygs + fyldingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol
evt øvrige karakteristika □

Kommentarer: Suavt granpreget aroma - nesten litt

såpe. Karamell og esterpreget. Saurer
litt friskhet

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Gyldom klar habbertørt med bra
skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse
evt øvrige smakskarakteristika □

Kommentarer: Ester - banan preget - fruktig smak

Altfor sterk bitterhet, suavt bitter; Beh
Saurer litt friskhet, litt hjemmelig/såpesmakk
henger igjen, karamelltoner.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika □

Kommentarer: Ok følde, herre. litt astingent

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) **5**

Kommentarer: Litt ubalanseert. Suavt fruktig preg
men litt halv den litt mer harmonisk og
friskhet. Litt for astingent bitterhet men
truss dette et helt greit øl. Stå på
 Bra potensiell

Totalpoeng (50=max)

31

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 (gjærprodukt)
- Alkohol - allmenne effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbestket - følelse av sammentrekning av munnen som å bite i et enekall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra toking av matvarer, for lang mørking, skylling med for mye vann, for sumt el. hardt vann.
- Bitterhet/brakk - kommer fra humle, brennejer eller skarpester. Smaken kjennes på tungtongen.
- Diastat/lsmørsmak - soker/margarin eller smørkaramell. Forstørrelses av tidlig avbrytt ørjing eller av bakerier.
- DMDS - sot, malsinkende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kott kohlen- 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 medisin, plast, sprakende kleddning, gasolins, myk, nellik. Kommer ofte av villgjær el. baktærer. Kan komme av mofet. Rester av rengjøringsmidler kan bidra.
- Fruktig/sterke - minner om banan, løringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forstørkes med hoy tempereringstempertur og visse planteaminner.
- Gjærsmak/aroma - etter gjær i brenning (som ikke har sett oppsetning) eller som moddel i en brennats av gjær for langt utsett oppsetning.
- Hummelger - aromatisk, monsteralig, krydret, urter. Ikke salt/sweet.
- Kjøtterke (chill haze) - protein-tannind-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Kan ikke smaken, men sesning av proteiner eller tanniner i brygging eller glering minsker effekten.
- Kjøttsmaks - kommer av en kjemisk kombinasjon av kjøtts og mikroorganismer. Ungh kloster vann.
- Kjemiske grønnsaker-kjøtkonkurrens - aromaten og smaken kommer fra at gjæret har kommet til seg sent og voldener i vortenes barntett over.
- Konsentrert - smak av rent alkohol. Viss karakter er OK i visse drikker.
- Ly-hundt - drift av slankelikhet p.g.a. eksponering av dagligvis humlesyrene har tilført denne karakter.
- Løsningssalt - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer, ofte beroendes på høy gjennomstemperatur. Som i en el. tymer.
- Metallisk - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også oppføres som tørke i en el. blad. Slek utstryk.
- Oksidert - urenn, innestengt, gammeld, utvikles i kontakt med oksygen og vann.
- Pål - smak av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli virvlike, som blott belegg, rime, grønnsaker, skravflisende, barnelens. Ungå oksygeneksponering ved alt pumping, dekking, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Undgå varme!
- Salt - grønnsaksene som finnes om bordsalt og oppfattes på tungen. En enkelt på overvekt vaskes bort med normalsalt (bordsalt), kaliumchlorid eller monosodiumsulfat (spisesalt) mm.
- Sur/krydret - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grønnsak som ikke ses på siden av tungen. Tanniner om eddik el. sitronsyre assosiasjoner med en el. eller mykare.
- Svav - denne egg, tenner, knækker, blod. Kommer ofte fra visse gjærstater. Kommer av på høy gjennomstemperatur. Minder med alder. Nest spesielt i flaske-ettergjær øl.
- Søt - grønnsaksmak - oppfattes på spissen av tungen.

MELL	56102	D	ntarer
på alle k	Innlendede runde	al	
vær k		å	
forbedr			
Merk av følgende i nærværende kartong slik:			
-	for lite		
O	passer nivå		
+	for mye		

Dommerprotokoll

Konkurranse NM 2012 Bryggets kode 56102
 Konkurranseklasser 6
 Underkategori 66
 Dommer (navn) Fridrik A. Mortensen
 Dommerkvalifikasjon (kjerr en rute)
 Norbygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert
Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: Litt gjær på lands, bra pris.

6 (12)

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Fersken, kryddete; litt lakris, jordbær, litt sukk arross, ikke enkelt allikevel i for stor grad

3 (3)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: ryddig f. i begynnelsen, ikke luffig f. i slutten

11 (20)

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse ,

evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: krusvoll, gressete, løkakk, slagsuret, ikke herlig, middels bru hundegummi, ulike karakter i bærekret
lett for gitt

3 (5)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: fullig, ikke svært og sterkt
alligevel, fullig

4 (10)

Drikbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Det gryr med mye høgelse, i aroma
gjør det ikke, fullt fylt bækk, Reduserer
lite prosesse, for mye krusvoll, øvre
potensiell

27 (50)

Totalpoeng (50=max)

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 (gjær/biprodukt)
- Alkohol - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskyttet - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra kokking av mat, fester, for lang maskring, skylling med for mye vann, for mynt et. hardt vann.
- Bittert/beskært - kommer fra humle, brungjær eller skattester. Smaken kjennes på tungeter.
- Diacetyl/smørsmak - smak/mengen av smørkaramell. Forsikres av for tidlig utbrukt gjæring eller av baktester.
- DMV - sot, malsikkeende aromasmak. Kan komme av malten eller for kort kokning eller for liten rørlighet i kokkingen, trer vysterkjøring etter i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk - aroma og smak av en el. Bare av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprukne ledninger, gashånd, røyk, nellik. Forsikres ofte av tilviggjær el. bakterier. Kan komme av smelte. Rester av rensejernsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere - minner om banan, bringebær, pare, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forstørres med høyere gjæringstemperaturer og visse gjæringstammer.
- Gjærsmak/aroma - enten gjær i løsning (som ikke har sedertrester) eller av som modnet med bunnutsats av gjær for lengre uten ontstyring.
- Hvorstoffer - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke boksbukk/bittert.
- Kjøtlikte (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppfører seg ved lave temperaturer. Pår ikke smaken. Redusering av proteiner etter tanninene i bryggning gir en mindre innflusen.
- Klosterenolisk - kommer av en kjemisk kombinasjon av kloro- og mikroorganismer. Unngå klovert vann.
- Kokebrennsaker/kokkende - aromaen og smaken konserveres ofte av at gjæringen har kommet igang før sent og brenner i vøteren før tan over.
- Konsentrat - smak av rørt sjølum. Viss karakter er OK i visse øytyper.
- Lysebrettet - duft av slankskaffat på grunn av eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi tilsvarende karakter.
- Løselsmiddelet - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer og ofte berørkes på høyre gjæringstemperaturer. Som citron el. tyttebær.
- Metallikk - forårsaket ved eksponering mot metall. Kan også oppderves som tilsetningsstoff. Blod. Slekkt utstryk.
- Økoflert - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kognac med øksygen fra hvem som ølet eldes.
- Påfyll - av høye gjæringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktiv, som blott bryggingspål, råte grønnsaker, sherryliknende, barnblekket. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt - grunnsmak som kommer når bordsalt og oppfattes på siden av tunga. Kan komme på overhøret vann/håndling med salt, saltedde (bordsalt), kalk, florid eller natriumchlorid (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppderves på siden av tunga. Kommer om eddik el. sitron. Assosiasjoner til mellestygje og et litt syre.
- Svært - råte egg, tempe, ferskhvit. Oppdiktes fra visse gjæringstammer. Kommer av påvirkningstemperatur. Mindre med alder. Mer spesielt i flaske-etterkjæring øl.
- Søt - grunnsmak - oppdikes på grunn av tungen.

Dommerprotokoll

Konkurranse

NM 2012

Bryggets kode

56102

Konkurranseklasser

6

Underkategori

6B Amerikansk IPA

Dommer (navn)

Bjarte Halvorsen

Dommerkvalifikasjon (kjerr av ruta)

Norgrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: *Gjær i halsen, sunnsguligvis fra transporten.*

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: *Kraftig humlekarama med tydelig prøg av grøss og "rå" hamle. Noe afrikisk.*

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: *Noe mørk koffeinfarge, men trekkes ikke. Bra klarhet og klypefint skum*

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: *Kraftig prøg av løsenseller. litt alkoholdje. Høy bitterhet som er litt vrek og uevhagelig. Hamlesmakken er litt for svak og afrikisk. For kraftig malt.*

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: *Bekl. bitterhet sittes lenge igjen i ettersmaken. Ok fulde, men litt mørk munn*

Drikkbarthet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: *Hamlebitterheten legger seg som et bellegg i munnen og overdekker de andre smakene i stor grad. Maltfuglen er litt mørk i prøget og det mangler mye smaks- og aromahamle. Stå på!*

Totalpoeng (50=max)

22 (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.

