Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: OIP 2020
Klasse, runde: 1 L43 LAGER, 1
Dato: 10/6/2020
Sted: JRN 43

Deltager	D1	D2	D3	D4	Sum	Videre/rangering
043492	26	29	28		83	
770376	26	28	25		79	
736723	23	27	25		75	
399847	25	19	23		67	
481688	22	23	19		64	
907067	15	19	17		51	
571982	26	26	24		76	
222584	39	38	42		119	1

Dommer 1: PER CHR NØDTVEDT **Dommer 2:** BOAR HANSEN

Dommer 3: ARNE MO **Dommer 4:**

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 043492

Konkurranseklasse 1. LYS LAGER **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* PC NØDTVEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (12)

SVAK KARAMELL, SVAK BRØDSKORPE, MERKBAR KÅL/DMS, SVAK FENOL, SVAK RØDE ESTERER (RØDE EPLER)

Avvik: FOR MYE DMS, FRUKTESTERE

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ☒ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (20)

~~MY~~ TYDELIG PAPP, MERKBAR ASTRINGENS / TANNINER.

Avvik: ASTRINGENS, OKSIDASJON

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

BITTER, SNERPENDE, LANG ETTERSMAK

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 15 (10)

EN DEL TEKNISKE FEIL SKJEMMER, OK MALT MEN FOR MYE ANNET SOM TREKKER NED

TOTALPOENG 26 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Konkurranse	oip 2020
Bryggets Kode	043492
Konkuranseklasse	1
Øltype	1A
Dommer	Roar Hanssen
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	ok
Aroma	Malt, hint av appelsin og pepper, DMS,
Aroma avvik	kanskje litt mye DMS
Poeng for aroma(max 12)	7
Farge :	Lys halmgul
klarhet :	Klar
Skum	litt skum som
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	DMS, litt astingent, lett syrlig, hint av appelsin. Hint av våt papp.
Avvik	Lett oksidert.
Poeng for smak (maks 20)	10
Fysisk følelse i munnen	Noe
Poeng for munnfølelse (maks 5)	4
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Redusere DMS. Ha god kontroll på gjærprosessen
Poeng for generell vurdering (maks 10)	5
Total Poengum	29

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse O.MP 2020 **Bryggets kode** ~~PA~~ 043492

Konkurranseklasse Lys L. **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* Ane Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 **(12)**

Humle, grassaktig, brødaktig malttoner
Noe DMS. Litt fruktpreg.

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 **(3)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ☒ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Halmgul, oh skum, klar

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 **(20)**

Noe sødme, behagelig bitterhet i ettersmak, Humle med grass-toner,

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 **(5)**

Noe astringents, Litt besk i ettersmak.

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

TOTALPOENG 28 **(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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 770376

Konkurranseklasse 1 LYS LAGER **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* PC NØDTVEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 **(12)**

TYDELIG ESTERE (RØDE EPLER), MERKBAR ROKTE GRØNNSAKER/DMS,

Avvik: TI TROPISK FRUKT BLIR DOMINERENDE

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 **(3)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 **(20)**

TYDELIG BITTERHET, SVAK TROPISK FRUKT (FRUKTESTERE), PÅPP (OKSIDASJON) / MERKBAR

Avvik: OKSIDASJON

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 **(5)**

FRUKTIG, BITTER, LANG ETTERSMAK

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 **(10)**

SOLID BITTERHET, MED I OVERKANT FRUKTAROMA FOR TYPEN. BITTERHETEN I ETTERSMAK OVERDØVER.

TOTALPOENG 26 **(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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse _____ **Bryggets kode** 770376

Konkurranseklasse _____ **Øltype** _____

Dommer *(navn)* _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
○ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 **(12)**

mango, passionsfrukt, litt

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 **(3)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 **(20)**

passionsfrukt og sitrusfrukt, bitterhet

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 **(5)**

god

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

Fornøy aroma humle

TOTALPOENG 28 **(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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OMiP **Bryggets kode** 770376

Konkurranseklasse Lys 1 **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* Arne Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

Gyldengul, –

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (12)

Frisk humle, noe fruktaktig

Avvik: Fruktaroma mer fremtredende enn malt og kontinental humle

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (20)

Smak av exotisk frukt noe brødaktig malt. Svak bitterhet

Avvik: For mye fruktpreg. For mye amerikansk humlepreg.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)

Fyldig, frisk, godt karbonert

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

Bitterhet er dominerende, kan være oksydert.

TOTALPOENG 25 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 736723

Konkurranseklasse 1. LYS LAGER **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* PC NØDNEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (12)

TYDELIG KÅL/DMS, SVAK KORN, SVAK FRUKT-ESTERE (RØDE BÆR), SVAK PAPP, SVAK FENOLSK/GUMMI

Avvik: DOMINERENDE DMS, FENOLER, OKSIDASJON

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ☒ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (20)

TYDELIG SIRUP, MERKBAR BITTERHET, SVAK KORN, MERKBAR ASTRINGENS

Avvik: ASTRINGENS, SIRUP

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)

BITTER, EMMEN, LANG LITT SØTLIG ETTERSMAK

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

FOR KRAFTIG DMS, OG NOEN GJÆRINGS-USMAKER. KUNNE VÆRT TØRRERE, BLIR EMMEN

TOTALPOENG 23 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OHP **Bryggets kode** 736723

Konkurranseklasse _____ **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (12)

leor, svidd gummi, kål (DMS) råt papp, fenoler

Avvik:

~~fenoler~~, vårt papp, leor og svidd gummi

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ☑ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☑ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: hvitt skum som holder.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 (20)

Middels bitterhet, malt, andre sødme, oksidasjon

Avvik:

oksidasjon.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Kremete munnfølelse, nesten, litt tynn

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

Nesten nok fall fra typeriktighet, og oksidasjon.

TOTALPOENG 27 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OMLP **Bryggets kode** 736723

Konkurranseklasse Lys 1. **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* Arne Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (12)

Lys malt, brødaktig. Svak humle. Fenolisk.

Avvik: Flusker.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ☒ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (20)

Lys malt, svak humle. En del DMS.

Avvik: Noe fenolisk i ettersmak.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

Noe besk. Noe astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

TOTALPOENG 25 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!
Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OP 2020 **Bryggets kode** 399847

Konkurranseklasse 1 LYS LAGER **Øltype** 1.A

Dommer *(navn)* PC NØDTVEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (12)
KORTE GRØNNSAKER (MERKBAR) KÅL, SVAK BRØD/MALT, SVART GRESS, GRØNNE EPLER/SVART/ACETALDEHYD

Avvik: DOMINERENDE HUMLEAROMA.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)
FARGE: ○ Lys halmgul | ☒ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: HVITT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 (20)
MERKBAR BITTERHET, MERKBAR MALT/BRØD,

Avvik: NOE SØDME, FOR BITTER

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)
MEDIUM KROPP, TØRR UTGANG,

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

KRAFTIG AROMAHUMLE, SOM DOMINERER OG DRÅR ØLET UT AV TYPEN

TOTALPOENG 25 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP **Bryggets kode** 399847

Konkurranseklasse _____ **Øltype** 1A

Dommer *(navn)* ROAR HAUSSEN

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (12)

Fruktig, grapefrukt, AMERIKANSK HUMLE,

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ☑ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☑ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Hvitt skum som holder.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 (20)

BITTERHET KRAFTIG
FRUKTIGHET

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

OLJETET, KRAFTIG BITTER

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

FRUKTIGHETEN ER IKKE TYPERIKTIG. FOR MYE HUMLE?

TOTALPOENG 19 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!
Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OMiP **Bryggets kode** 399847
Konkurranseklasse Lys L. **Øltype** 1A
Dommer *(navn)* Arne Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**
—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 **(12)**
Kraftig / Dominerende humle med harpiks og kvae preg. / Ingen malt.

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 **(3)**
FARGE: ○ Lys halmgul | ☒ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: Oh

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 **(20)**
Fenolisk preg som er tydelig / kraftig
Kraftig bitterhet av humle.
Avvik: Gummiaktige fenoler. For mye bitterhet.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 **(5)**
Besk ettersmak. Astingens.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 **(10)**
Mangler en del på å være helt typeriktig. Her er for mye (amerikansk) humle, for mye bitterhet. Dessverre for lite lys layer preg.

TOTALPOENG 23 **(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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 481688

Konkurranseklasse 1 LYS LAGER **Øltype** 1B

Dommer *(navn)* PC NODTVEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 **(12)**

SVAK FRUKTESER (RØDE EPLER), MERKBAR KARAMELL, MERKBAR VINGUTLMI

Avvik: FRUKTESTERE

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 **(3)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ☒ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 **(20)**

TYDELIG FRUKTESTERE (RØDE EPLER, RABARBRA) BITTERHET (MERKBAR)

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 **(5)**

MODERAT FYLDE, LANG BITTER ETTERSMAK, MANGLER KARBONERING

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

GJÆRET VARMT? FRUKTESTERE HØRER IKKE HJEMME

TOTALPOENG 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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP **Bryggets kode** 481688

Konkurranseklasse _____ **Øltype** 1B

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

BOKS OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 6 (12)

KOKTE GRØNNSAKER DMS, BANAN, FRUKTIG EPLE,

Avvik: BANAN, DMS

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ☑ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☑ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 (20)

BANAN, SØDME, MALT, SKAK BITERHET

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

LITT LITE KØLLSURE INNHOLD TIL TYPERIKTIGHET

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

[redacted] DRIKKBAR, AROMA IKKE TYPERIKTIG

LITE TYPERIKTIG

TOTALPOENG 23 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM. P **Bryggets kode** 481688

Konkurranseklasse Lys L. **Øltype** 1B

Dommer *(navn)* Arne Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 4 (12)

Merkbar fruktpreg. Grønne epler. DMS. Ingen malttoner, ingen humletoner. Fruktesterer.

Avvik:

Fenolisk.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ☒ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Ok

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 7 (20)

Kraftig fruktpreg av eple. Svak malt, brødaktig. Svake malttoner av brød.

Avvik:

Fenolisk. Kraftig bitterhet.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)

Fyldig, astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

Fenolisk hovedpreg. Ikke typeriktig.

TOTALPOENG 19 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 907067

Konkurranseklasse 1 LYS LAGER **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* PC NØDTVEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 3 **(12)**

MERKBAR SYPE, MERKBAR ACETALDEHYD / GRØNNE EPLER, SVAK SMØR/DIACETYL, SVAK FENOLER/PLASTERLIM

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 2 **(3)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ☒ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: TYKT OG HVITT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 **(20)**

MERKBARE FENOLER (PLASTERLIM/BRENT ELEKTRONIKK), MERKBAR BITTERHET, SVAK PAPP/OKSIDASJON

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 **(5)**

FYLDIG, LANG SØTLIG ETTERSMAK, EMMEN

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 **(10)**

INFISERT, FLASKEN STÅR OG BRUSER, OG MANGE TYPISKE VILLGJÆR/DÅRLIG HYGIENE AROMAER ER TILSTEDE

TOTALPOENG 15 **(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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!
Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP **Bryggets kode** 907067

Konkurranseklasse _____ **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (12)

LETT PEPPER, ALKOHOLISK, TUTTI FRUTTI, VÅT PAPP.

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☑ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ☑ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 (20)

SVAK DMS, ASTRINGENS, FENOLER PEPPER, SØDME,

Avvik:

MANGE BISMAK. INFISERT?

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 (5)

KRAFTIG KARBONERT,

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

INFISERT. SKUM KOM OPP AV FLASKA. RENHOLDSRUTINER

IKKE TYPERIKTIG

TOTALPOENG 19 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OMiP **Bryggets kode** 907067

Konkurranseklasse Lys L. **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* Arne Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 3 (12)

Merkbar humle, sødme, fruktighet

Avvik: fenolisk

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 2 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ☒ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: For mye karbonering. (infisert?)

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 6 (20)

Merkbar malt, fruktestere. Bitterhet som ikke kommer fra humle.

Avvik: Svak humle, fenoler, fruktestere. Ikke typerikt.

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 4 (10)

Dessverre ikke typerikt. Kan være infisert.

TOTALPOENG 17 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 571 982

Konkurranseklasse 1 LYS LAGER **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* RC NØDNEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 8 **(12)**

MERKBAR GRESS, SVAK DMS/KÅL SVAK BRØD/KARAMELL

Avvik: DMS

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 **(3)**

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT, TYKT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 **(20)**

DOMINERENDE FENOLER/PLASTERLIM, KRAFTIG BITTERHET, MERKBAR ASTRINGENS, SVAK BRØD/KARAMELL

Avvik: FENOLER, ASTRINGENS

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 3 **(5)**

TØRR FRUKT, MODERAT KROPP, ASTRINGENT UTGANG

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

HUMLEN ER FIN, OG MALTPREGET STEMMER, MEN SKJEMMES AV GJÆRINGSFEIL (FENOLER) DMS ER OGSÅ VELKOMMEN

TOTALPOENG 26 **(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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP **Bryggets kode** 571982

Konkurranseklasse _____ **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* _____

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 7 (12)

LETT SYRLIG, ~~DIA~~ DIACETYL, SMØR, DMS - KOKTE GRØNNSAKER,

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ☑ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ☑ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT KRAFTIG

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 7 (20)

MIDDELS BITTERHET, PEPPER, T

Avvik:

~~[illegible]~~

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)

~~[illegible]~~ KARBONERING, GOD BALANSE MIDDELS

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

FINT MALTPREG, GOD HUMLEBITTERHET NÅE DMS SOM ÅDELEGGER

TOTALPOENG 26 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OMcP **Bryggets kode** 571982

Konkurranseklasse Lys L. **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* Ane Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 5 (12)

Fenolisk preg. Grønnsakaktig duft DMS preg.

Avvik: Ingen humle, ikke merkbar malt.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Godt skum.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 9 (20)

Fenoler og fruktestere dominerer. Svak humle med gressprøg. (SAAZ).

Avvik: Humlepreget (riktig) overdøves av fenoler, og DMS

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 2 (5)

Besk, astringent.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 5 (10)

God humlesmak, men øllet ødelegges av fenoler og fruktestere og DMS preg (skal ikke forekomme)

TOTALPOENG 24 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP 2020 **Bryggets kode** 222584

Konkurranseklasse 1 LYS LAGER **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* PC NØDTVEDT

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (12)

SMØR/DIACETYL (SVAK), SVAK GRESS, SVAKE ESTERE (RØDE EPLER), SVAK BRØD/KARAMELL

Avvik: ESTERE

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☒ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (20)

SVAK BITTERHET, SVAK PAPP/OKSIDASJON, MERKBARE ESTERE (RØDE EPLER), SVAK PEPPER/HUMLE (SAAZ?)

Avvik: ESTERE, OKSIDASJON

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)

MODERAT FYLDE, LANG BITTER ETTERSMAK, NOE STIKKENDE MUNNFØLELSE

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

EN BRUKBAR ØL MED NOEN AVVIK, IKKE HELT I BALANSE

TOTALPOENG 39 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!
Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene
Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OIP **Bryggets kode** 222584

Konkurranseklasse _____ **Øltype** 1C

Dommer *(navn)* ROAR HANSSEN

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☑ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 9 (12)

MALT, PEPPER, BRØD, KORN, EPLE

Avvik:

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☑ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ☑ Klar | ○ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: HVITT,

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (20)

SØDME, LITE BITTERHET, EPLER

Avvik:

KANSKJE LITT LITE BITTER, EPLER

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)

MIDDELS KARBONERING, LITT STIKKENDE

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

KUNNE HATT NØE MER HUMLE (SAMZ) MEN EN GØD ØL
KANSKJE LITT INFISERT.

TOTALPOENG 38 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.
Svak: Kan så vidt kjenne emnet.
Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.
Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.
Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.
Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat mm.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM i P **Bryggets kode** 222584

Konkurranseklasse Lys L. **Øltype**

Dommer *(navn)* Arne Mo

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
☒ Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert

Flaske *(riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)* **(Maks poeng)**

—

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (12)

Tydelig malttoner, brødaktig. Merk-bar humle,

Avvik: —

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ☒ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler

SKUM: Godt skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 (20)

Svak humle og tydelig maltpreg. Kraftig bitterhet fra humle. Humle og bitterhet i ettersmak. Sødme.

Avvik: —

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)

Fyldig, godt. karbonert.

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

Meget bra. Savner litt mer humle i aroma og smak for å gå helt til topps. Ja, takk gjerne mer av denne!!

TOTALPOENG 42 (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)	Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
Problematisk	(<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.