Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart!

Konkurranse: oslomesterskap i P'lb
Klasse, runde: Mørk lage
Dato: 10.6.2020
Sted: OSLO

Deltager	D1 (O)	D2 (P)	D3	D4	Sum	Videre/rangering
379332	38	38			76	
376731	33	32			65	
033141	39	39			78	videre
755672	38	36			74	
306309	41	42			83	videre
624724	34	31			65	
100300	27	27			54	

Dommer 1: Pedro Kringen

Dommer 2: OLAV NÆRASTAO

Dommer 3:

Dommer 4:

NB! IKKE SIGNATUR, NAVN I LESBARE BLOKKSTAVER!

7

Dommerskjema

Konkurranse OiP **Bryggets kode** 100 300

Konkurranseklasse Mørk lager **Øltype** 2F Schwarzb

Dommer *(navn)* Pedro Kringer

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)

blott maltpr, svak preg av nellik, svak humle, mørkbr brent kaffe
Mor fruktesle, underkjø og krydda nellik

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 høyt skum

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

Smak av fenol / nellik, maltsødme
Rørkarpr pg svak
Humle

Avvik:

Underkjø

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

Middel fylder ø, god karbonat
Overkan mye karbonat (ndive glass ved fylling)

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

Mangle en del på typeriktig
Nellik/fenol er fruktestere en
liten ø del av smakbildet
til øltype

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.

Konkurranse	OiP2020
Bryggets Kode	100300
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2F
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Røstet malt på nesen, noe DMS, varsler syrlighet. Brødskorpe.. usøtet tørt brød. Ingen utpreget aroma fra humle.
Aroma avvik	Savner aroma fra humle.
Poeng for aroma(max 12)	6
Farge :	Rødsort/brunsort
klarhet :	Klar
Skum	Stor skumtopp, mye, brunfarget.
Poeng for Utseende (maks 3)	2
Smak	Middels ristet maltsmak, fin balanse med sødmen fra malten. Bitter i utgangen, middels humlesmak. Noe fruktestere, eple, i smaksbildet.
Avvik	Preg av acetaldehyd.
Poeng for smak (maks 20)	10
Fysisk følelse i munnen	Fint karbonert.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	3
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	En frisk og god Schwarzbier.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	6
Total Poengum	27

Dommerskjema

Konkurranse O1P **Bryggets kode** 624724

Konkurranseklasse Mørk Lager **Øltype** 2D

Dommer *(navn)* Pedro Krüger

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)* 7 (12)
Sot pga av alkohol, merkbar tørr av sot malt, ristet kod, mais og kålrot tydelig
Merkbar DMS/diacetyl

Avvik:
overdrev acetal

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: hvitt tett skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (20)
sødmefull maltaroma, alkohol fremtredende, kort bitterhet balansert bitterhet, men noe i overkant,

Avvik:
For sterk for typen (alkohol ++)

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 4 (5)
fyldig kropp, varmende alkohol god karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 6 (10)
litt veldig mye acetaldehyd og for bitter! Typisk alkohol er 4,8–5,5. Denne var sterkere. Farge var for lys

TOTALPOENG 31 (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.

Konkurranse	OiP2020
Bryggets Kode	624724
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2D
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Middels maltaroma, lett "varme", varsler noe høyere alkohol.
Aroma avvik	Gir litt lite aromamessig...
Poeng for aroma(max 12)	8
Farge :	Kobberfarget
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, lys.
Poeng for Utseende (maks 3)	2
Smak	Kraftig maltsmak, fyldig, kraftig sødme balansert av bitterhet fra humle. En fruktighet dominerer i smaken, banan, fruktestere, noe eple.
Avvik	Acetaldehyd
Poeng for smak (maks 20)	14
Fysisk følelse i munnen	
Poeng for munnfølelse (maks 5)	4
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Noe høy alkohol. Spennende versjon av en bayer, men mangler noe på typeriktighet.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	7
Total Poengum	35

Dommerskjema

Konkurranse OIP **Bryggets kode** 033141

Konkurranseklasse Mørk lager **Øltype** 2D

Dommer *(navn)* Pedro Kilnga

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

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

PET ok fyll

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

Lys malt og kaffe, middels maltaroma, ~~maltsøt~~ DMS svak Vedr/s svak humle/aroma svak/fraver diacetyl.

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: Lyst skum, faller raskt

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

Tydelig maltsmak og sødme
Svakt tonca krystallsukker,
Fint balanse mot humle,

Avvik: Noe i overkant - bitter

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

Medium kropp og karbonering
Medium munnfølelse

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

Et fint godt øl innenfor typedefinisjonen. Noe overdrevet kittert.

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 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.

Konkurranse	OiP2020
Bryggets Kode	033141
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2d
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etikketter c
Aroma	Aroma lover sødme, men også syrlighet. Ikke merkbar
Aroma avvik	Beskriv evt avvik
Poeng for aroma(max 12)	9
Farge :	Mørk rødbrun/mørkebrun
klarhet :	Klar
Skum	Lav skumhatt, lett farget
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Fyldig maltsmak, karamell, hvit pepper, noe astringens
Avvik	Balansen blir noe feil fordi grad av bittethet blir for do
Poeng for smak (maks 20)	15
Fysisk følelse i munnen	kropp, karbonering, munnfølelse
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Forfriskende og god bayer.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	7
Total Poengum	39

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** 755672

Konkurranseklasse Mørk lager **Øltype** 2D

Dommer *(navn)* Pedro Kringen

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)* 8 (12)
Tydelig lukt av brent malt, kaffe
Litt svak sjokolade
Tydelig diacetyl, svak/eventuelle DMS

Avvik: For mye diacetyl til typen

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: Lyst skum store bobler, kort

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 (20)
Blott malteg, sjokolade,
Svak humlesmak og bitterhet
bitterhet noe i overkant

Avvik:

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 5 (5)
Medium kropp, god munnfølelse
Fint karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 7 (10)
Lett drikkelig øl, fint sommerøl
noe i overkant bitter, godt
maltpreg

TOTALPOENG 36 (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	OiP2020
Bryggets Kode	755672
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2D
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Svak maltaroma, et hint av diacetyl/dms. Hint av brødbakst.
Aroma avvik	Gir litt lite aromamessig...
Poeng for aroma(max 12)	6
Farge :	Mørk Kobberfarget
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, lys.
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Delikat sødme fra malten, karamell, brød, noe kaffe, "filtermalt"... kald... legger igjen en liten humleslutt. Passe syrlighet, balansert mot bitterhet og sødme.
Avvik	
Poeng for smak (maks 20)	16
Fysisk følelse i munnen	Lett til medium kropp, fin karbonering.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Nydelig bayer. Flott laget. Tar gjerne en til.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	7
Total Poengum	37

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** 306309

Konkurranseklasse Mørk Lager **Øltype** -2D

Dommer *(navn)* Pedro Kringen

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

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

Doks

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

Merkbar duft av malt, nøtt, sukk kaffe. Sen humlepreg. Merkbart diacetyl/tørrisk for velassen. Sunn DMS

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: Fint fast skum

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

Balansert maltsødme, bitre noter, ristet toast, balansert bitterhet både humle og godt bent malt

Avvik:

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

Rikelig og godt/bladen kø-bodient rund munnfølelse

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

Godt sammensatt, typisk for velaget velbalansert malt/humle toner og bitterhet.

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.

Konkurranse	OiP2020
Bryggets Kode	306309
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2D
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	ok
Aroma	Middels maltaroma, brødaktig, lover syrlighet... acetaldehyd.
Aroma avvik	Noe acetaldehyd, eplearoma på nesen.
Poeng for aroma(max 12)	9
Farge :	Rødbrun/Brun
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, lett farget.
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Bløt maltsmak, softet, lang smak, bitterheten utvikler seg etterhvert, noe astringens i enden.
Avvik	
Poeng for smak (maks 20)	16
Fysisk følelse i munnen	Medium kropp. Middels til lavt karbonert.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	Forfriskende, delikat og god bayer.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	8
Total Poengum	41

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** 376731

Konkurranseklasse Mørk Lager **Øltype** 2E

Dommer *(navn)* Pedro Kringen

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

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

velfylt helt opp.

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

merkbar aroma av brent malt, mørk karamell og godt mørk brød
svake aroma av maes, fra var
av humbolu, tydelig kaffepreg

Avvik:

~~lite~~ ikke diacetyl Zuhk - 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: Fint lyst skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 12 (20)

kraftig maltsmak brente toner
som også gir bitter preg
ingen humlesmak

Avvik:

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

middels kropp, og karbonering
munnfølelse middels

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

Et ok øl med mange karakteristikk fra klassen. Mangler humlerom diacetyl.
Bommer litt på stilen pga mangel på diacetyl
Feile på typeriktig men øl er smakrik

TOTALPOENG 32 (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	OiP2020
Bryggets Kode	376731
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2E
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Middelsmaltaroma, med innslag av røyk, kjenner ikke diacetyl, men trekker hele rikke for dette.
Aroma avvik	Noe DMS, mangler særpreget fra diacetyl.
Poeng for aroma(max 12)	8
Farge :	Rødbrun/Brun
klarhet :	Klar
Skum	Fin skumhatt, mørk.
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Fin maltsødme, karamell, ristet korn, kaffe, puffet ristet ris, delikate nyanser. Røyksmaken legger seg lenge og preger smaken ut, balansert mot en fin syrklighet.
Avvik	Noe over middels ristet maltkarakter. Mangler særpreget fra diacetyl.
Poeng for smak (maks 20)	10
Fysisk følelse i munnen	Lett til medium kropp, fin karbonering.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	En god og drikkbar mørk tsjekkisk lager. Noe dominerende bitterhet fra maltet.
Poeng for generell vurdering (maks 10)	7
Total Poengum	33

(1)

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** 379332

Konkurranseklasse Mørk Lager **Øltype** 2C

Dommer *(navn)* Pedro Kringen

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)* 8 (12)
Rik maltarome, merkbart mandelarom
Lys karamell, svak humrearom
Merkbar alkohol arom

Avvik: Noe uvirkelig lite 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: Fin fast skum

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 (20)
merkbar maltsmak, merkbar bitterhumle
maltsmak av karamell/karamell, tydelig
bitterhet typisk for øl type, men noe
i overkant.

Avvik: Noe i overkant bitter

Fysisk følelse i munnen *(kropp, karbonering, munnfølelse)* 5 (5)
middels fyldig øl, pas
å skum

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

Fersk god øl vel innenfor
øltype. Noe i overkant bitter.

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.

Konkurranse	OiP2020
Bryggets Kode	379332
Konkuranseklasse	Mørk Lager
Øltype	2c
Dommer	Olav Njaastad
Dommerkvalifikasjon :	Norbrygg
Flaske	OK
Aroma	Middels maltaroma, brød, gjærbakst, noe DMS ... grønn tone i aroma.
Aroma avvik	Savner noe aroma fra humle.
Poeng for aroma(max 12)	9
Farge :	Gyldengul
klarhet :	Lett tåkete
Skum	Fin skumhatt, lyst.
Poeng for Utseende (maks 3)	3
Smak	Smaken domineres av humlebitterhet, ikke typeriktig dette. Noe astringens, kan også være at malten gir noe bitterhet i tillegg til humlen. Maltsødmen kommer fram etterhvert.
Avvik	For mye bitterhumle.
Poeng for smak (maks 20)	13
Fysisk følelse i munnen	Medium kropp. Middels til lavt karbonert.
Poeng for munnfølelse (maks 5)	5
Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer	
Poeng for generell vurdering (maks 10)	8
Total Poengum	38