# Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

**Konkurranse:** Juleøkonkurransen 2024

**Dato:** 28.10.24

**Sted:** Trondheim, Veteranhuset

**Klasse, ev. runde og flightnr.:** Norsk juleøl (3E+3F)

**Navn juryleder:** Jan Erik Garshol

**Navn dommer 1 (D1):** ESPEN BREIVIK

**Navn dommer 2 (D2):** OLE EINAR STAVNE

**Navn dommer 3 (D3):** TERJE HESJELI

**Navn dommer 4 (D4):**

| Deltager / deltagerkode | D1 poeng | D2 poeng | D3 poeng | D4 poeng | Sum (D1+D2+ ...) | Rangering (1., 2., 3. ...) | Sendes videre (sett kryss) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 269399 | 39 | 39 | 33 | | 111 | 1 | ☒ |
| 073812 | 34 | 35 | 36 | | 105 | 2 | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |
| | | | | | | | ☐ |

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfylt og at poengene er sammenregnet korrekt. Poengene er overført til flightskjemaet, og jeg har kontrollregnet summeringen og oppgitt rangering og videresending av deltagerølene i flightskjemaet.

**Signatur juryleder** Jan Erik Garshol

**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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

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

## 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 m.m.
**Sur/syrlig**: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
**Svovel**: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

# Dommerskjema

**Konkurranse** Juleøl 2024 **Bryggets kode** 269399

**Konkurranseklasse** Juleøl, Norsk **Øltype** 3E

**Dommer** *(navn)* ESPEN BREIVIK **Dato** 28.10.24

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

**Beholder** *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen

***Kommentar:*** O2

**Aroma / Bouquet** *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (15) (Maks poeng)

***Beskrivelse:***
Tydelig fruktig preg av ester, røde eples, noe søtlig
Mørkbær maltaroma av nøtter, tørket frukt.
Tydelig karamell. Svak jordaktig

***Begrunnelse for trekk:***
Noe alkoholisk i aroma, kunne hatt mer kraftig maltpreg i aroma

**Utseende** *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Lite skum, lyst brun som holder i kantene

**Smak** *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 20 (25)

***Beskrivelse:***
Kraftig smak av karamell, nøtter og ristet brød
Noe varmende munnfølelse, tørr avslutning
Svake jordaktige noter fra humle (?)

***Begrunnelse for trekk:***
Noe tørr, fremstår som alkoholsterk
Mangler noe tørket preg i forhold til karamell

**Fysisk følelse i munnen** *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ☒ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

***Kommentar*** *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Varmende

**Andre tilbakemeldinger til bryggeren** *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

En god juleøl med mye karamellpreg, kunne hatt litt mer maltaroma, fremstår litt alkolsterk

| ***NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER*** | **TOTALPOENG** 39 (50) |
|---|---|

**Poengguide**

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

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

## 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 m.m.
**Sur/syrlig**: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
**Svovel**: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

# Dommerskjema

**Konkurranse** Juleøl 2024 **Bryggets kode** 269399

**Konkurranseklasse** Norsk Juleøl **Øltype** 3E

**Dommer** *(navn)* OLE EINAR STAVNE **Dato** 28/10-2024

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

**Beholder** *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen
***Kommentar:***

**Aroma / Bouquet** *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 14 (Maks poeng) (15)

***Beskrivelse:*** Tydelig maltaroma og karamell
Merkbar handissukker
~~Klar farge, farget, fint skum~~

***Begrunnelse for trekk:*** Svak alkohol

**Utseende** *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)
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.)* 15 (25)

***Beskrivelse:*** Tydelig karamell
Kraftig bitterhet, svak syre
Merkbar sødme

***Begrunnelse for trekk:*** Kunne balansert bitterhet og sødme litt bedre, da bitterheten blir noe dominerende

**Fysisk følelse i munnen** *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 (5)
KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
***Kommentar*** *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

**Andre tilbakemeldinger til bryggeren** *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Fin farge med fint skum.
Kunne med fordel balansert sødme i forhold til bitterhet.

| ***NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER*** | **TOTALPOENG** 39 (50) |
|---|---|

**Poengguide**
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

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

## 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 m.m.
**Sur/syrlig**: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
**Svovel**: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

# Dommerskjema

**Konkurranse** JULEØL 2024 **Bryggets kode** 269399

**Konkurranseklasse** NORSK JULEØL **Øltype** 3E

**Dommer** *(navn)* TERJE HESJEL **Dato** 28/10-2024

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

**Beholder** *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*
TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ○ Normal | ☒ Høy | ○ Til toppen
***Kommentar:***

**Aroma / Bouquet** *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 10 **(15)**
***Beskrivelse:*** MERKBAR KNEKK, BRØDSKORPE, SVAK SYRLIGHET SVAKE RØVKTONER. ~~SVAK~~ MERKBAR MALTSØDME

***Begrunnelse for trekk:*** MALTPREG FORSVINNER LITT I SYRLIGHET OG FRUKTIGHET.

**Utseende** *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**
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: ~~LETTSKI~~ SVAKT SKUM SOM GIR SEG FORT

**Smak** *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 **(25)**
***Beskrivelse:*** SVAK MALTPREG MED TONER AV KARAMELL, KNEKK OG FRUKT. MERKBART RØVKPREG SOM GIR EN TØRR ~~SURK~~ ETTERSMAK TYDELIG ALKOHOLPREG ~~SOM~~

***Begrunnelse for trekk:*** ALKOHOLPREG SOM FORRINGER BALANSEN I ØLET, FOR LITE MALTPREG/SØDME

**Fysisk følelse i munnen** *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 3 **(5)**
KROPP: ☒ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
***Kommentar*** *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

**Andre tilbakemeldinger til bryggeren** *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
LITT UBALANSERT MED LITE MALTSØDME OG ALKOHOLVARMEN FOR FREMTREDENDE

| ***NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER*** | **TOTALPOENG** 33 **(50)** |
|---|---|

**Poengguide**
44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

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

## 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 m.m.
**Sur/syrlig**: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
**Svovel**: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

# Dommerskjema

**Konkurranse** Juleøl 2024 **Bryggets kode** 073812

**Konkurranseklasse** Klassisk Norsk Julebrygg **Øltype** 3E

**Dommer** *(navn)* ESPEN BREIVIK **Dato** 28.10.24

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

**Beholder** *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

***Kommentar:*** GR

**Aroma / Bouquet** *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 10 (Maks poeng) (15)

***Beskrivelse:***
Tydelig syrlig aroma av epler og røde bær
Mørkbær karamell, nøtter

***Begrunnelse for trekk:***
For mye dominerende av estere istedenfor malt, litt for syrlig

**Utseende** *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 (5)

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: Kraftig lysebrunt, middels holdbarhet

**Smak** *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 15 (25)

***Beskrivelse:***
Tydelig smak av epler og bær, syrlig
Mørkbær kandissukker, karamell

Lang, noe bitter ettersmak

***Begrunnelse for trekk:***
For lite maltpreg og maltfylde, noe syrlig

**Fysisk følelse i munnen** *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 (5)

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

***Kommentar*** *(astringens, alkoholvarme osv.)*: Noe astringens, litt alkoholisk

**Andre tilbakemeldinger til bryggeren** *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Fremstår noe syrlig og esterpreget med litt for lite maltfylde og elementer man vil ha i et juleøl.

| ***NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER*** | **TOTALPOENG** 34 (50) |
|---|---|

**Poengguide**

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

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

## 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 m.m.
**Sur/syrlig**: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
**Svovel**: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

# Dommerskjema

**Konkurranse** JULEØL 2024 **Bryggets kode** 073812

**Konkurranseklasse** NORSK JULEØL **Øltype** 3E

**Dommer** *(navn)* OLE EINAR STAUNE **Dato** 28/10 - 2024

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

**Beholder** *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

***Kommentar:***

**Aroma / Bouquet** *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 11 **(15)**

***Beskrivelse:*** Tydelig karamell og maltsødme
Merkbar rosiner og tørket frukt

***Begrunnelse for trekk:*** Merkbar alkohol

**Utseende** *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**

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

**Smak** *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 14 **(25)**

***Beskrivelse:*** Merkbar karamell
Tydelig balanse mellom bitterhet og sødme også i ettersmak

***Begrunnelse for trekk:*** Mangler kompleksitet og røstet preg

**Fysisk følelse i munnen** *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 5 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

***Kommentar*** *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

**Andre tilbakemeldinger til bryggeren** *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

Kunne haft en bedre maltfyde, noe mer røstet malt.

| ***NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER*** | **TOTALPOENG** 35 **(50)** |
|---|---|

**Poengguide**

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: 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 følgende mengdeord for aroma og smak:**

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

## 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 m.m.
**Sur/syrlig**: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
**Svovel**: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

# Dommerskjema

**Konkurranse** JULEØL **Bryggets kode** 073812

**Konkurranseklasse** NORSK JULEØL **Øltype** 3E

**Dommer** *(navn)* TERJE HESJELI **Dato** 28/10-2024

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

**Beholder** *(kryss av type og fyllingsgrad, kommenter ev. avvik)*

TYPE: ☒ Glassflaske | ○ PET-flaske | ○ Boks
FYLLINGSGRAD: ○ Lav | ☒ Normal | ○ Høy | ○ Til toppen

***Kommentar:***

**Aroma / Bouquet** *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (Maks poeng) **(15)**

***Beskrivelse:*** TYDELIG MALTREG AV KARAMELL, TOFFEE. SVAKE FRUKTTONER AV PLOMME/ ~~ARR~~ KOS

***Begrunnelse for trekk:***

**Utseende** *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 4 **(5)**

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: ~~SVAK SKUM~~ GREIT SVAKT SKUM

**Smak** *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 **(25)**

***Beskrivelse:*** MERKBAR MALTSØDME MED TONER AV KNEKK, RISTET BRØD OG ~~KNEKK~~ KARAMELL. TYDELIG BITTERHET SOM DOMINERER LITT AV ETTERSMAK.

***Begrunnelse for trekk:*** ~~BI~~ BITTERHET OG MALTSØDMEN HARMONER IKKE HELT

**Fysisk følelse i munnen** *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**

KROPP: ○ Lett | ☒ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ☒ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert

***Kommentar*** *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

**Andre tilbakemeldinger til bryggeren** *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*

GOD DRIKKENDE SOM MANGLER LITT MALTDYBDE OG BALANSE I ETTERKANT

| ***NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER*** | **TOTALPOENG** 36 **(50)** |
|---|---|

**Poengguide**

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.