Flightskjema

Konkurranse: NM2025

Dato: 18.03.2025

Sted: KRISTIANSAND

Klasse, ev. runde og flightnr.: 7 FLIGHT: 01

Navn juryleder: KNUT OLAV ØVERBY

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Navn dommer 1 (D1): FRANK NYGÅRD

Navn dommer 2 (D2): KÅRE KRISTIANSEN

Navn dommer 3 (D3): DANIEL STAMNES

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)
886339	35	35	38		108	1	☒
503905	27	27	24		78	5	☐
715446	21	20	20		61	6	☐
116584	33	30	29		92	2	☒
521405	25	28	31		84	4	☐
585898	19	16	19		54	9	☐
671999	29	30	27		86	3	☐
709541	20	16	20		56	8	☐
206922	19	14	16		49	11	☐
547399	18	18	16		52	10	☐
760668	20	20	21		61	7	☐

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 K.O.Ø.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 086339

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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 AROMA AV BRØD OG NELLIK
" KRYDDERPREG / APPELSIN.
KRAFTIG "BRØD/BAKST-AROMA VED ÅPNING AV FLASKE

Begrunnelse for trekk:
TYDELIG FENOLSK (NELLIK)

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: TETT, HVITT. FALLER FORT

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

Beskrivelse:
TØRR FINISH, TYDELIG FENOLSK (NELLIK)
MERKBAR APPELSIN. BALANSERT BITTERHET
NOE SØTLIG PREG (DMS?)

Begrunnelse for trekk:
LITT FOR TYDELIGE FENOLER

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 TYNN KROPP

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
EN ALRIGHT ØL. INGEN SÆRLIGE BRYGGEFEIL!

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 086339

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* Kåre Kristiansen **Dato** 18.03.2025

Dommerkvalifikasjon *(kryss av)*
Ø 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 koriander og appelsin, men også noe søtlig frugttyggis som kanskje er DMS?

Begrunnelse for trekk:
Mangler kompleksitet, + en del av aroma som er litt feil (DMS?)

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 5 **(5)**
FARGE: Ø Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget | ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | Ø Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: ✓

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 16 **(25)**

Beskrivelse:
Kraftig appelsinbrus, tørr avslutning.

Begrunnelse for trekk: Litt tynn kropp mangler kompleksitet litt lite sødme

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 4 **(5)**
KROPP: Ø Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | Ø Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Litt tynn og mangler kompleksitet tro gjæring, men en god øl absolutt!!

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 086339

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* D. Stammes **Dato** 18.3.25

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 aroma av korn, gress og et krydret preg. Svak aroma av pepper, nellik og banan-estere. En svak aroma av en sådanne som kan være DMS.

Begrunnelse for trekk:

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 skum

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

Beskrivelse:

Smak av kjeks, noe humle og et svakt hint av banan/appelsin. Noe tynn i munnen og en søt avslutning.

Begrunnelse for trekk:

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.)*

Et fint brygg med mye variasjon. Savner litt mer kompleks aroma, og den oppleves noe tynn.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 38 **(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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 20 **Bryggets kode** 503905

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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)* 7 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
SVAK AROMA AV KRYDDER, ANONYM AROMA
SVAK ALKOHOL
LITT UTYPISK HVETEØL/WIT

Begrunnelse for trekk:
MANGLER KOMPLEKSITET, FOR SVAK AROMA I DET HELE TATT

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.)* 10 **(25)**

Beskrivelse:
NOE UBALANSERT MTP. BITTERHET.
TYDELIG FENOLSK (GASBIND/PLASTER)
OKSIDASJON.
MANGLER APPELSIN/KORIANDER PREG

Begrunnelse for trekk:
MANGLER MANGE AV STILENS KJENNETEGN!

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.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 27 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 503905

Konkurranseklasse Hvete og syrlig **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* Kåre Kristiansen **Dato** 18.3.25

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)* 8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
~~Svak~~ SVAK AROMA AV lys MALT, koriander appelsin

Begrunnelse for trekk:
For svak aroma i forhold til type

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 3 (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.)* 12 (25)

Beskrivelse:
Svak krydret smak av nellik, koriander. tørr avslutning tynn kropp. mangler hvete karakter / fylde?

Begrunnelse for trekk:
muligvis litt oksidert, mangle type karakter.

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.)*
OK øl, men mangler litt tydelig særtrekk for stilen. Kunne dog har oksidert litt og miskt karakter?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 27 (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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 503905

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* D. Stannes **Dato** 18/25.3.25

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)* 8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
Merkbar aroma av Hvete, brød og nellik.
Svak aroma av estere som banan og bær

Begrunnelse for trekk:
En svak aroma av DMS, og noe ugunstig fenoler

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.)* 8 (25)

Beskrivelse:
Svak smak av korn og brød.
En sødlig avslutning som oppleves noe negativ. Fremstår noe ubalansert og noe oksydert.

Begrunnelse for trekk:
Ubalansert, og kunne vært fjernet i avslutningen

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.)*
Savner en del av de karakterene som kreves i denne stilen.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 24 (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

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 715446

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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) 6 **(15)**

Beskrivelse:
KRAFTIG GJÆRPREG, SYRLIG AROMA. BANAN
KRAFTIG ACETALDEHYD. FENOLSK (MEDISIN)

Begrunnelse for trekk:
KRAFTIG FENOLSK (MEDISIN). ACETALDEHYD
MANGLER TREKK TYPISK FOR STILEN

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:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 8 **(25)**

Beskrivelse:
SVAK BITTERHET. TYDELIG/KRAFTIG SØDME
KRAFTIG NIVÅ AV ESTERE.
UBALANSERT

Begrunnelse for trekk:
MYE ESTERE, UBALANSERT, FENOLSK (MEDISIN)

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.)*:
SNERPENDE

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
KONTROLL PÅ GJÆRINGSTEMP?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 21 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 715446

Konkurranseklasse HVETE & SYRLIG **Øltype** 7C Wit

Dommer *(navn)* KÅRE KRISTIANSEN **Dato** 18/3/25

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) 5 **(15)**

Beskrivelse:

merkbar DMS, plast, moden frukt, epler. Litt syrlig

Begrunnelse for trekk:

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.)* 7 **(25)**

Beskrivelse:

ananas, søtlig moden frukt. Søtlig avslutning mangler bitterhet

Begrunnelse for trekk:

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.)*

Det er dessverre en del feil som trekker ned inntrykket, basisølet er sikkert godt, men du bør kanskje vært vheldig med gjæringen.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 20 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 715446

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* D. Stamnes **Dato** 18.03.25

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) 5 **(15)**

Beskrivelse:

En svak aroma av korn og gress. Merkbar aroma frukt som eple og tropiske frukter

Begrunnelse for trekk:

Merkbar aroma av acetaldehyd og DMS

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.)* 5 **(25)**

Beskrivelse:

Merkbar smak av frukt, ubalansert.

Begrunnelse for trekk:

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.)*

Merkbare aromaer og smaker som ikke ikke er typeriktig. Kan virke som om noe har gått litt galt.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 20 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 116584

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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 MALTPREG, TYDELIG BANANPREG. ACETALDEHYD
LOFF, PEPPER. SKINKE. SYRLIG AROMA.
ENDIMENSJONAL. MANGLER MANGE AV STILENS KJENNETEGN

Begrunnelse for trekk:
ACETALDEHYD!

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: NYITT SKUM. FALLER FORT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 13 **(25)**

Beskrivelse:
MERKBAR SYRLIG SMAK, KRAFTIG MALTPREG.
BANAN. KRAFTIG CITRUSPREG
FRUKTIG AVSLUTNING. KRAFTIG CITRUS
LITT UBEHAGELIG SLØME

Begrunnelse for trekk:
FOR TYDELIG SYRE/CITRUSPREG. UBALANSERT

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.)*:
ASTRINGENS(SYRE)

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

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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 116584

Konkurranseklasse Hvete og syrlig **Øltype** 7A weizen.

Dommer *(navn)* KÅRE KRISTIAN **Dato** 18/3/25

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:
middels bananen
svakere fenoler
Litt syrlighet

Begrunnelse for trekk:
enkel aroma og ubalanseet

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.)* 11 **(25)**

Beskrivelse:
men tydelig
som aroma med lett syrlig avslutning
~~oljet munnfølelse~~
svak bitterhet

Begrunnelse for trekk:
syrlighet blir for skarp og tydelig og gir ubalanse.

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.)*:
oljet munnfølelse
fyldig kropp.

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

god og drikbar øl men med lidt for enkel aroma og tydelig syrlighet.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 30 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2023 **Bryggets kode** 116584

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* D. Stamnes **Dato** 18.3.25

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) 16 **(15)**

Beskrivelse:
Merkbar aroma av estere som banan og sitrus. En anelse nellik og pepper.

Begrunnelse for trekk:
Som aroma av DMS

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.)* 16 **(25)**

Beskrivelse:
En sosm smak av kaan og brød. Tydelig smak av banan, sitrus, nellik. Fremstår noe ubalansert, da det oppleves noe tynn, og søt.

Begrunnelse for trekk:

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.)*
Brygget oppleves noe ubalansert, og vil anbefale å jobbe med sødme/syrlighet videre.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 29 **(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.

Dommerskjema

Konkurranse NM2025 **Bryggets kode** 521405

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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)* 8 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:

KRAFTIG FENOLSK (MEDISIN, PLASTER), MERKBAR ALKOHOL
TYDELIG TIL KRAFTIG BANANPREG.
TYDELIG PREG AV EPLE (ACETALDEHYD)

Begrunnelse for trekk:

KRAFTIG FENOLSK, ACETALDEHYD, OVERDØVENDE

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.)* 8 **(25)**

Beskrivelse:

KRAFTIG FRUKTIG. FENOLSK MANGLER DE RIKTIGE FENOLENE
METALLISK, TYDELIG ALKOHOL, OG ESTERENE
TYDELIG MALT

Begrunnelse for trekk:

LITT FOR FENOLSK I FEIL RETNING. UBALANSERT

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.)*:

ASTRINGENT

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

HAR DU KONTROLL PÅ GJÆRINGSTEMP?
BLIR MYE FENOLER HER.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 25 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 521405

Konkurranseklasse HVETE og syrlighet **Øltype** TAWEIZEN

Dommer *(navn)* Kåre Kristiansen **Dato** 18/3/25

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)* 8 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: nellik og krydder dominerer litt søtlig frukter også men blir for svak

Begrunnelse for trekk: for mye og dominerende fenoler.

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.)* 11 (25)

Beskrivelse: tydelig krydret smak nellik litt ~~ed~~ alkoholisk litt søtlig frukt ryggis (kunstig banan?) middels bitterhet fravarende syrlighet.

Begrunnelse for trekk: mangler litt sødme i smaken. mangle hvete fylde.

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.)*: astringent bitterhet alkoholisk

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
en god og sterk øl, men blir for fenolsk og kraftig.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 28 (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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 521405

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* D. Stanas **Dato** ~~25~~ 13.3.25

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:

Sødt aroma av korn og gress
Merkbare aroma av estere som banan og bær.
Merkbar aroma av fenoler som nellik

Begrunnelse for trekk:

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: Skum faller raskt

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

Beskrivelse:

Sødt aroma av korn, bunnen og en
krydret smak av fenoler som nellik og
pepper
En noe endimensjonal smak, med en
smak av alkohol

Begrunnelse for trekk:

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.)*:
oppleves astringent

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

Oppleves noe endimensjonalt og ubalansert.
Også en alkoholsmak som ikke bør
være der

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 31 **(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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 585898

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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)* 6 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
TYDELIG BANANPREG
KRAFTIG FENOLSK (KRYDDER/PLAST), SUR AROMA
DMS

Begrunnelse for trekk:
DMS, KRAFTIG FENOLSK

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: FRAVÆRENDE

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 6 (25)

Beskrivelse:
SYRLIG FINISH, KRAFTIG TIL DOMINERENDE BANAN EMNEN. EDDIK.

Begrunnelse for trekk:
FENOLSK.

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.)*:
EMNEN, ASTRINGENT

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
HER HAR NOE GÅTT LITT FEIL. GJÆRINGSTEMPERATUR?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 19 (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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 585898

Konkurranseklasse HVETE + SYRLIG **Øltype** 7A Weizen

Dommer *(navn)* KÅRE KRISTIANSEN **Dato** 18/3/25

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) 4 **(15)**

Beskrivelse:
skarp fenolsk karakter av plast og medisin
gammel frukt. som banan og eple

Begrunnelse for trekk:
mangler typeriktig fenoler og estere.

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.)* 4 **(25)**

Beskrivelse:
mendre skarp smak karakter av banan og eple

Begrunnelse for trekk:
mangler typeriktig karakter.

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.)*:
tynn og lit astringent

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
sikkert en god øl i bund, men kanskje en uheldig gjæring + oksidering

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 16 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse VM 2025 **Bryggets kode** 585898

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* D Slamka **Dato** 18.3.25

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) 6 **(15)**

Beskrivelse:
Svak aroma av korn, gress og tydelig estere og fenoler som nellik.

Begrunnelse for trekk:
tydelig fenoler av plast/medisin

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.)* 5 **(25)**

Beskrivelse:
Svak smak av korn, brød.
tydelig søtme.
Svak aroma, litt smak av smør, kan tyde på diacetyl

Begrunnelse for trekk:

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.)*
Fremstår ubalansert, og en rekke feil bør rettes.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 19 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 671999

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7C

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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)* 9 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
BANAN, SVAKT KRYDDERPREG. TYDELIG MALTAROMA
FENOLSK. ANONYM

Begrunnelse for trekk:
FENOLSK. MANGLER TYPISKE TREKK. MALT ERTYDELIG

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: HVITT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 **(25)**

Beskrivelse:
TYDELIG BRØDPREG, SØTLIG, ALKOHOL
TØRR AVSLUTNING.
MANGLER FRISKHET. TUNG

Begrunnelse for trekk:
MANGLER TYPISKE TREKK FOR STILEN

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.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 29 **(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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 671999

Konkurranseklasse FLYTE + SYRLIG **Øltype** 7A Weizen

Dommer *(navn)* KÅRE KRISTIANSEN **Dato** 18/3/25

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)* 10 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:

merkbar krydder fenoler (nellik, pepper)
lett syrlighet
litt alkohol/aceton/

Begrunnelse for trekk:

ubalansert, ensidig, mangle 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: ✓

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 10 (25)

Beskrivelse:

som aroma, mye fenoler,
tørr og kort avslutning
mangler sødme og fylde
svak bitter

Begrunnelse for trekk:

for ensidig, for fenolsk og mangler fruktestere av banan, m.m.

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.)*

blir litt for endimensjonal med for mye fenoler, selvom de er gode. litt på kanten av typen.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER | **TOTALPOENG** 30 (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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM2025 **Bryggets kode** 671999

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* D. James **Dato** 18.03.25

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) 8 **(15)**

Beskrivelse:
Svak aroma av korn, brød og en aroma av estere som banan og fenol. En medisinsk aroma og noe plast

Begrunnelse for trekk:

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.)* 10 **(25)**

Beskrivelse:
Sure smaker av korn og brød
En noe søtlig avslutning og litt fylde i kroppen.

Begrunnelse for trekk:
Lite fruktighet og litt eimel

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.)*
En litt lite kompleks øl, som med fordel kan gjøres mer fruktig.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 27 **(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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM2025 **Bryggets kode** IG9541

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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)* 5 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
NELLIK. KRAFTIGE FRUKTESTERE
SVAK BRØD/LOFF, TYDELIG GJÆRPREG
FENOLSK (PLASTER)

Begrunnelse for trekk:
RØTETE. MYE FRUKTESTERE, FENOLSK

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: HVITT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 6 **(25)**

Beskrivelse:
SYRLIG, PREG AV GJÆR. DEIG.
ØLETE FINISH. KRAFTIG FENOLSK (MEDISIN/PLAST)

Begrunnelse for trekk:
FENOLSK. UBALANSERT, ASTRINGENT.

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.)*:
ASTRINGENT AVSLUTNING

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 20 **(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.

Dommerskjema

Konkurranse Nm25 **Bryggets kode** 709541

Konkurranseklasse Hvete og sydlig **Øltype** TA weizen

Dommer *(navn)* Kåre Kristiansen. **Dato** 18/3/25

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) 3 **(15)**

Beskrivelse:

tydelig aroma av eddik/cheddig gjæring med DMS(mais), skarpe fenoler(plast)

Begrunnelse for trekk:

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.)* 5 **(25)**

Beskrivelse:

uggen oksidert smak

+ litt bananer og hvetekarakter

Begrunnelse for trekk:

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.)*:

astringer

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

Har en god øl i bunn men for mye usmaker som kanskje kommer fra gjæring

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 16 **(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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse UM 2025 **Bryggets kode** 70541

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A

Dommer *(navn)* D. Sannes **Dato** 18.3.25

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)* 5 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
Svak aroma av korn og brød. Tydelig aroma av eple og en anelse søtlig aroma som minner om DMS

Begrunnelse for trekk:
Acetaldehyd / DMS

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.)* 7 (25)

Beskrivelse:
Svak smak av korn, brød. Tydelig smak av eple.

Endimensjonal og ubalansert

Begrunnelse for trekk:

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.)*: Astringent

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Kan virke som at det gjær litt for galt, da det er en del fett.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 20 (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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 206922

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7D

Dommer *(navn)* FRANK NYMÅRD **Dato** 16.03.2025

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)* 6 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
BRENT MALT, KRAFTIG ALKOHOL.
FENOLSK (PLAST/GASBIND)

Begrunnelse for trekk:
FENOLSK. MANGLER TYPISKE TREKK VED STILEN

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: FRAVÆRENDE

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 **(25)**

Beskrivelse:
MALTBITTER, SVAKT SØTLIG. BRENT.
KRAFTIG ALKOHOL. FENOLSK
ASTRINGENT AVSLUTNING

Begrunnelse for trekk:
MANGLER BALANSE. VELDIG MALTBITTER. MANGLER SØDME.

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.)*:
ASTRINGENT

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 19 **(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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** ~~26~~ 206922

Konkurranseklasse HVETE + SYRLIG **Øltype** 7D WEIZEN BOCK

Dommer *(navn)* Kåre Kristiansen **Dato** 18/3/25

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) 3 **(15)**

Beskrivelse:
alkoholisk, fenolsk
svak sjokolade
noe syrlig udefinerbart.

Begrunnelse for trekk:

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.)* 3 **(25)**

Beskrivelse:
som aroma

dominere fenolsk karakter
alkoholisk og astringent, metallisk.
brent malt.-bitterhet.

Begrunnelse for trekk:

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.)*:
astringens

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

Litt uheldig brygg, som har flere usmaker.
kan syldes gjæring? og høy temp ved syldning?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 14 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2023 **Bryggets kode** 206922

Konkurranseklasse 7 **Øltype** FD

Dommer *(navn)* D. Stamnes **Dato** 18.3.23

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) 5 **(15)**

Beskrivelse:
Merkbar aroma av malt, sjokolade og noe brente toner.

Begrunnelse for trekk:
Aroma av DMS og metall

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: Faller raskt

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 **(25)**

Beskrivelse:
Smak av malt og endel brente toner Ubalansert, da de brente tonene tar over.
Snerpende, astringent smak.

Begrunnelse for trekk:
Ubalansert.

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* 2 **(5)**
KROPP: ○ Lett | ○ Medium | ○ Fyldig
KARBONERING: ○ Flat | ○ Lav | ○ Middels | ○ Høy | ○ Overkarbonert
Kommentar *(astringens, alkoholvarme osv.)*:
Astringent

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 16 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 547394

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7B + 13D

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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) 5 **(15)**

Beskrivelse:
KRAFTIG FENOLSK, OVERDOVENDE FENOLER (MEDISINSK, PLAST)

Begrunnelse for trekk:
MANGLER ALLE KJENNETEGN FOR STILEN.

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: FALLER UMIDDELBART

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 3 **(25)**

Beskrivelse:
DOMINERENDE FENOLSK, MERKBART PREG AV PLYKMALTEN

Begrunnelse for trekk:
DOMINERENDE FENOLSK

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.)*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 18 **(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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 547399

Konkurranseklasse HVETE + syrlig **Øltype** 13D + 7B

Dommer *(navn)* KÅRE KRISTIANSEN **Dato** 18/3/25

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)* 4 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: tydelig røyk med bacon preg.

Begrunnelse for trekk: mangle karakter fra dukel weizen

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.)* 4 **(25)**

Beskrivelse: Røyk som i aroma men også med litt fyldig syrlighet

Begrunnelse for trekk: mangler malt og dunket. weizenkarakter

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.)*

en Røyk blir for dominerende, og for syrlig.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 18 **(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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 547399

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 13D + 7B

Dommer *(navn)* D. Slaukvik **Dato** 18.3.25

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)* 5 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
Kraftig aroma av røyk.

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:

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 (25)

Beskrivelse:
Kraftig smak av røyk som overskygger alt annet.
Veldig sot og i ubalanse

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen *(kryss av karbonering og kropp, ev. kommenter munnfølelse)* ~~3~~ 2 (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.)*
Denne er nok noe for mye røyk slik at base ølet forsvinner

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 16 (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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 760668

Konkurranseklasse 7 **Øltype** 7A + 13D

Dommer *(navn)* FRANK NYGÅRD **Dato** 18.03.2025

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)* 5 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
DOMINERENDE RØYKPREG

Begrunnelse for trekk:
DOMINERENDE RØYK

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: HVITT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 5 **(25)**

Beskrivelse:
KRAFTIG TIL DOMINERENDE PREG AV RØYKMALT
TYDELIG SØDME.
UBALANSERT

Begrunnelse for trekk:

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.)*
RØYKMALTEN OVERDØVER ALLE AROMAER OG SMAKER.
ANDEL RØYKMALT MÅ REDUSERES.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 20 **(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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 760668

Konkurranseklasse HVETE og surlig **Øltype** 13D + 7A

Dommer *(navn)* Kåre Kristiansen **Dato** 18/3/25

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)* 5 (15) (Maks poeng)

Beskrivelse:
middels røyk, bacon-preg - dominerer,

Begrunnelse for trekk:
ubalansert, for mye røyk for lite weizen

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.)* 5 (25)

Beskrivelse:
røyk dominerer smaksbildet, du kan fornemme litt fruktestee, (banan) i bakgrunnen.
tynn kropp, bitter for avslutning.

Begrunnelse for trekk:
som aroma,

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.)*:
pirrete munnfølelse

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

ok god øl men passer ikke inn i klassen hvor det skal være balanse mer

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 20 (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.

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.

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 760668

Konkurranseklasse 7 **Øltype** BD + 7A

Dommer *(navn)* D. Stamnes **Dato** 14.3.25

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) 5 **(15)**

Beskrivelse:
Kraftig aroma av røyk, som overskygger baseølet

Begrunnelse for trekk:

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 skum, som fallet raskt.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 6 **(25)**

Beskrivelse:
Kraftig smak av røyk som overskygger baseølet
Svake smaker av estere og fenoler
Kraftig søtlig ettersmak, som er noe i ubalanse

Begrunnelse for trekk:
smak av løsemiddler

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.)*:
alkohol

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
Her tar røykølet litt for mye plass, og baseølet forsvinner.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 21 **(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.