

Flightskjema



Konkurranse: NM 2025

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato: 2025-03-26

Sted: Oslo

Klasse, ev. runde og flightnr.: Mørk ale, innledende, flight 6

Navn juryleder: Tollef Fos Heen

Navn dommer 1 (D1): ~~Terje Davidzen~~ TOLLEF FOS HEEN

Navn dommer 2 (D2): TERJE DAVIDZEN

Navn dommer 3 (D3): _____

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)
849068	42	43			85	1	☒
686299	28	30			58	5	☐
393188	33	33			66	3	☒
662389	30	30			60	4	☐
4127297	35	35			70	2	☒
187718	27	27			54	6	☐
676308	25	27			52	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 Tollef Fos Heen



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.

Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.

Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

NM 25

Bryggets kode

849068

Konkurranseklasse

Mørk ale

Øltype

5H+13C-Eng.barley^m/tre

Dommer (navn)

Terje Daviden

Dato

26.3.25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg

☐ BJCP

☐ SHBF

☐ Annen

☐ Ikke eksaminert

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

TYPE:

☒ Glassflaske | ☐ PET-flaske | ☐ Boks

Kommentar:

FYLLINGSGRAD:

☐ Lav | ☒ Normal | ☐ Høy | ☐ Til toppen

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

(Maks poeng)

10 (15)

Beskrivelse:

Dominerende aroma fra fatlagningen. Tydelig alkohol.

Begrunnelse for trekk:

Vanskelig å finne maltaromaer under fataromaene

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:

Veldig lavt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

23 (25)

Beskrivelse:

Kraftig maltsmak sammen med smak av fat. Sød som balanseres av bitterheten. Tydelig vinøs alkohol. Tørt frukt.

Begrunnelse for trekk:

Kunne vært enda mer kompleks med mer maltsmaker.

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

5 (5)

KROPP:

☐ Lett | ☒ Medium | ☐ Fyldig

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

KARBONERING:

☐ Flat | ☒ Lav | ☐ Middels | ☐ Høy | ☐ Overkarbonert

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

Sterkt, nydelig øl. Fatlagningen traff nese veldig sterkt - det ble vanskelig å finne andre aromaer.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

43 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse MM2025 Bryggets kode 849068
Konkurranseklasse Mørk ale Øltype 13C+5H Eng. barley wine.
Dommer (navn) Tolle Fos Heen Dato 2026-03-26

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

- ☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

- TYPE: ☐ Glassflaske | ☐ PET-flaske | ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav | ☐ Normal | ☐ Høy | ☐ Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: Tydelig rosin, nøtte, vanilje. Merkelig maltaroma. Merkelig vinøst.

Begrunnelse for trekk:

Overveldende fyllingsgrad, kunne gjerne hatt mer malt og kompleksitet

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: velig lite, grov tekstur

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (25)

Beskrivelse: Kraftig ødme. Tydelig røyk. Merkelig bitterhet. Tydelig rosin. svak humlesmak. Balansert, tydelig alkohol.

Begrunnelse for trekk:

Forventer mer kompleksitet i et så kraftig øl.

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.): varmende alkohol

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

Flott ferdigstelt eksempel av barleywine. Enda litt mer kompleksitet ville gjort det i et så kraftig øl.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadede: 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, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 25

Bryggets kode 686 299

Konkurranseklasse Mørk ale

Øltype 5H + 13E - Eng barley

Dommer (navn) Terje Davidseu

Dato 26.3.25

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) 7 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma med karakter av hvete, brød og jordkjeller. Svak vinøs karakter.

Begrunnelse for trekk: 5 (5)

Savner kompleksitet og vinøse aromaer

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: Lavt

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

Beskrivelse: Kraftig smak av lettsøtt brød. Smaken er noe ensidig i retning hvete/ustekt brød/korn. Vinøs. Mer bitter enn søt.

Begrunnelse for trekk: 5 (5)

Noe ensidig maltbilde.

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.)

Hviten dominerer, noe som gjør at ølet virker for lite komplekst

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.
<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadedet:** 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, råte 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:** Råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Konkurranseklasse Mørk ale

Dommer (navn) Tollef Fos Heen

Bryggets kode 686 299

Øltype 13E+ 5H Eng. barley wine m/hvete

Dato 2026-03-26

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: svake maltaroma, merkbare kveldgjeller, merkbare utsteekte brød, fraværende humle

Begrunnelse for trekk: savner maltaroma og kompleksitet.

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

5 (5)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget

☒ Røddbrun/brun | ☐ Mørk røddbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

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

SKUM: middels høyt, lyst, grovboblet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

12 (25)

Beskrivelse: merkbare humle. Kraftig bitter. Tydelig vinøs. Merkbare prete-smak. Kraftig fenolisk. Ubalansert bitter.

Begrunnelse for trekk: Her ble det for mye fenoler og ikke komplekse fruktestene. For bitter relativ til 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.): svært varmende alkohol, astringent.

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

savner kompleksitet og en fyldigere engelsk barleywine i boksen.

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.
- <20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.

Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.

Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadede: 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, råte 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: Råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

NM 25

Bryggets kode

393 188

Konkurranseklasse

Mørk ale

Øltype

5I- Am. barley Wine

Dommer (navn)

Tenje Davidsen

Dato

26.3.25

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) 7 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma med karakter av brøds skorpe. Ha humle aroma i retning furunal / barskog. Lav / svak humlearoma.

Begrunnelse for trekk: Savner aromahumle

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:

høyt. lyst.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

16 (25)

Beskrivelse: Tydelig søt maltsmak. Svak smak av humle. Tydelig bitterhet i ettersmaken. Maltsødmen balanseres av humlebitterhet på en god måte

Begrunnelse for trekk: Savner smaken fra amerikansk humle.

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.)

Denne hodde gjort det enda bedre i 5H - savner humlebidraget

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 33 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.

Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.

Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadede: 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode 393188

Konkurranseklasse Mørk ale

Øltype 51 Am. barleywine

Dommer (navn) Tollef Fos Heen

Dato 2026-03-26

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: Tydelig maltaroma, preg av brødskorpe. Svak humlearoma med preg av furu/bruske. Fraværende ester og alkohol.

Begrunnelse for trekk: savner humle som er definerende for typen

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: lyst, tett skum, store bobler

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

15 (25)

Beskrivelse: Tydelig maltsmak balansert mot tydelig bitterhet. Middels lang, ettersmak. Tydelig uestetthet. Har en viss kompleksitet. Fin balanse

Begrunnelse for trekk: savner humlesmak (like mer bitterhet) og kompleksitet.

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.): varmende alkohol.

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

savner mer humlearoma. Kunne gjort det bedre som engelsk barleywine

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 33 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2.5

Bryggets kode 662 389

Konkurranseklasse Mørk ale

Øltype 5H- Eng. barley Wine

Dommer (navn) Terje Davidseu

Dato 26.3.25

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) 7 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma. Tydelige frukt-estere i retning tørket frukt. Alkoholaroma. Noe ensidige aromaer

Begrunnelse for trekk: Mangler komplekse aromaer fra ulike malt.

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: Lavt, lyst

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

Beskrivelse: Kraftig maltsmak i retning brøds skorpe, ikke veldig komplekse maltsmaker. Høy restsødme som balanseres av en viss bitterhet.

Begrunnelse for trekk: Savner kompleksitet i smaken.

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

- KROPP: ☐ Lett | ☒ Medium | ☐ Fylldig
- KARBONERING: ☐ Flat | ☒ Lav | ☐ Middels | ☐ Høy | ☐ Overkarbonert
- Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Savner samspillet mellom mange/ flere malttyper.

Noe reduksjon i bitterhet hadde også gjort den bedre.

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.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol:** Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmenende smak.
- Astringent:** Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl:** Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS:** Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk:** Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere:** Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær:** Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk:** Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadede:** 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 grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel:** Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode 662389

Konkurranseklasse Mørk ale

Øltype 5H Engelsk barleywine

Dommer (navn) Tollet Fag Heen

Dato 2025-03-26

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)

Beskrivelse: Merkbar, jordbær

svakt vinøs.

merkbar fenoler

Begrunnelse for trekk:

savner malt og kompleksitet.

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

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget

☒ Røddbrun/brun | ☐ Mørk rødbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort || ☐ Rosa | ☐ Rød

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

SKUM: Nesten fraværende.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

Beskrivelse: Tydelig malt smak med preg av ristet grovbrød og brødskepe.

Tydelig bitterhet som varer lenge. svak syre.

Tydelig vinøs

Begrunnelse for trekk:

For mye bitterhet. For lite kompleksitet.

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

KROPP: ☐ Lett | ☒ Medium | ☐ Fyldig

KARBONERING: ☐ Flat | ☒ Lav | ☐ Middels | ☐ Høy | ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.): varmende alkohol.

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

savner masse kompleksitet. Prøv med flere

maltstørter og mindre bitterhumle.

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.
- <20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd:** Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
Astringent: Snerpende munnfølelse.
Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsnings, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadede: 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, råte 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: Råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 427 297
Konkurranseklasse Mørk ale Øltype 5H-Eng Barley Wine
Dommer (navn) Terje Davidseu Dato 26.3.25

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

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

TYPE: ☒ Glassflaske ☐ PET-flaske ☐ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav ☐ Normal ☒ Høy ☐ Til toppen

Kommentar:

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

Beskrivelse: Tydelige fruktestere i retning av rabarbra / nype. Tydelig vinøs. Ingen eller svak malt- maltaroma. Maltaroma øker med temperaturen på ølet.

Begrunnelse for trekk:

Fructestrene dominerer, sæner kompleksitet

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: høyt, lyst skum

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

Beskrivelse: tydelig maltsmak. Syrlig / bitterhet
Lav restsødme, tørr avslutning. Komp

Begrunnelse for trekk: For bitter, for lav sødme

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

KROPP: ☐ Lett ☒ Medium ☐ Fylldig
KARBONERING: ☐ Flat ☒ Lav ☐ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):

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

Redusert bitterhet hadde økt scoren.
Økt malt kompleksitet hadde også gjort denne enda bedre

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KITERIER

TOTALPOENG 35 (50)

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM2025 Bryggets kode 427 297

Konkurranseklasse Møtke ale. Øltype 5H Engelsk barley wine

Dommer (navn) Tollef Fag Heen Dato 2025-03-26

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: Tydelige fruktbestene i retning rabarbra. Tydelig vinøs/palkoholisk svakt fysisk pres. Tydelig malteroma med pres av brødskeppe.

Begrunnelse for trekk: savner kompleksitet i aromaen.

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: kvattis

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 18 (25)

Beskrivelse: Kraftig malteroma. Tydelig bitterhet som henger igjen i ettersmak. Tydelig vinøs karakter. Tydelig presbestene. God kompleksitet.

Begrunnelse for trekk: For mye bitterhet.

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

KROPP: ☐ Lett ☐ Medium ☒ Fyldig

KARBONERING: ☐ Flat ☐ Lav ☒ Middels ☐ Høy ☐ Overkarbonert

Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.): varmende alkohol, noe astringent.

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

Litt mye bitterhet, ville kanskje gjort det bedre som am. barleywine?

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

Poengguide

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



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.

Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.

Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker.

Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	NM 25	Bryggets kode	187 718
Konkurranseklasse	Mørk ale	Øltype	5F-Skotsk sterk
Dommer (navn)	Tyre Davidsson	Dato	26.3.25
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
☒ Norbrygg	☐ BJCP	☐ SHBF	☐ Annen
☐ Ikke eksaminert			

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

TYPE:	☒ Glassflaske	☐ PET-flaske	☐ Boks	Kommentar:
FYLLINGSGRAD:	☐ Lav	☒ Normal	☐ Høy	

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

Beskrivelse: Svak maltaroma. Fraværende humlearoma. Oksydert

Begrunnelse for trekk: Oksidert.

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

FARGE:	☐ Lys halmgul	☐ Halmgul	☐ Gyldegul	☐ 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:	Høyt. Høyt					

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

Beskrivelse: Tydelig bitterhet. Lite sødme. Tørr avslutning.

Begrunnelse for trekk: Tydelig bitterhet, lite sødme

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

KROPP:	☐ Lett	☒ Medium	☐ Fyldig	Kommentar (astringens, alkoholvarme osv.):
KARBONERING:	☐ Flat	☐ Lav	☒ Middels	
	☐ Overkarbonert			

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

Oksidert, noe som gjør det vanskelig å vurdere. Den er også for lite søt til å være innenfor typen.

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.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025

Bryggets kode 187718

Konkurranseklasse Mørk ale

Øltype 5F wee heavy

Dommer (navn) Tollef Fos Hean

Dato 2025-03-26

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) 7 (15)

Beskrivelse: svak humlearoma. tydelig råt papp
fraværende humle.

Begrunnelse for trekk: savner maltaroma.
syntes å være oksidert

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

5 (5)

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☐ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget

☐ Røddbrun/brun | ☒ Mørk røddbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød

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

SKUM: moderat, grovt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

11 (25)

Beskrivelse: tydelig bitter. merkbar syre.
merkbar vinøs.

Begrunnelse for trekk: savner balanserende sødme og maltsmak.
syre med litt okjent opphav, mulig infisert.

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.)

Dette ble for bittert for en wee heavy.
Gjør den tydelig søtere og den vil bli et
bedre eksempel

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.
<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere aromaen eller smaken.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere aromaen eller smaken.

Kraftig: Kjenner emnet klart i aroma eller smak, og det er en avgjørende del av aroma- eller smaksbildet.

Dominerende: Kjenner aroma eller smak av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre aromaer eller smaker.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadede: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 Bryggets kode 676308

Konkurranseklasse Mørk ale Øltype 5 F - Skotsk sterk

Dommer (navn) Torge Davidlsen Dato 26.3.25

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

☒ Norbrygg ☐ BJCP ☐ SHBF ☐ Annen ☐ Ikke eksaminert

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

TYPE: ☐ Glassflaske | ☐ PET-flaske | ☒ Boks
FYLINGSGRAD: ☐ Lav | ☐ Normal | ☐ Høy | ☒ Til toppen

Kommentar:

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 7 (15)

Beskrivelse: Tydelig maltaroma med karakter av karamell. Merkbare alkohol. Vinøs. Humlearoma.

Begrunnelse for trekk: Alkohol. Vinøs. Humle

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

FARGE: ☐ Lys halmgul | ☐ Halmgul | ☐ Gyldengul | ☐ Ravfarget | ☒ Kobberfarget | ☐ Mørk kobberfarget
☐ Røddbrun/brun | ☐ Mørk røddbrun/mørkebrun | ☐ Rødsort/brunsort | ☐ Sort | ☐ Rosa | ☐ Rød
KLARHET: ☒ Klar | ☐ Lett tåkete | ☐ Middels tåkete | ☐ Kraftig tåkete | ☐ Uklar | ☐ Partikler
SKUM: Høyt, lyst skum.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 12 (25)

Beskrivelse: Tydelig maltsmak og maltsødme. Lite høy 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.):

Høyt karbonert / Astringent

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

Et øl som ikke treffer typedefinisjonen. Kunne ha vært gjort det bedre i en annen klasse.

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.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

- Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiprodukt.
- Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.
- Astringent: Snerpende munnfølelse.
- Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiprodukt, kan også være infeksjon.
- DMS: Dimetylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.
- Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el-ledning, gasbind, røyk, nellik.
- Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
- Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
- Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
- Lysskadede: 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, råtnete grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
- Salt: Overdreivet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
- Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmaak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
- Svovel: Råtnete egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse

NM 2025

Bryggets kode

676308

Konkurranseklasse

Mørk lager

Øltype

5F wee heavy

Dommer (navn)

Tollef Fos Heen

Dato

2025-03-26

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 maltaroma
svak diacetyl
merkbar fenolisk, floralt.

Begrunnelse for trekk:

savner malt, humlearoma skal være fraværende.

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:

Meget kraftig

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

10

(25)

Beskrivelse:

kraftig bitterhet. Tydelig vinøs m/rent alkohol.
pres. svak maltsødme, ubalansert bitter.

Begrunnelse for trekk:

Ubalansert. Savner maltet som bærende element

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.)

Dette ble for lite sødme og for mye bitterhet til en wee heavy

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.
- <20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

Versjon 2024-04-24