Flightskjema

NB! Alle felter må fylles ut, lesbart

Konkurranse: NM 2025

Dato: 08.04.25

Sted: Bergen

Klasse, ev. runde og flightnr.: 8H Imp. Stout Flight #4

Navn juryleder: Svein Erik Kvamsdal

Navn dommer 1 (D1): Andreas M. Berntsen

Navn dommer 2 (D2): Jonas Svare

Navn dommer 3 (D3): Stian Krug

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)
157462	46	43	43		132	3	☐
295616	31	30	34		95		☐
467410	43	43	43		129		☐
501820	27	27	28		82		☐
623088	46	46	47		139	1	☒
645415	43	43	45		131		☐
657288	38	40	38		116		☐
816675	33	33	34		100		☐
916435	44	43	46		133	2	☒
							☐

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

Signatur juryleder

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 157462

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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)* 13 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
MELKESJOKOLADE, VANILJE, RØSTET MALT

Begrunnelse for trekk:
LITT ENKEL

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

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 (25)

Beskrivelse:
LETTDRIKKELIG, TYDELIG MELKESJOKOLADE, RISTET BRØD, FINT BALANSERT BITTERHET OG RØST MOT SØDMEN.

Begrunnelse for trekk:
LITT KORT

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.)*
KJEMPEFIN, I LITT OLD SCHOOL STIL.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 46 (50)

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 157462

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8 H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.25

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)* 13 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
RØSTET MALT, SJOKOLADE, LAKRIS, KAFFE, SOYA. SVAK HUMLEAROMA, ~~[illegible]~~ VANILJE. ALKOHOL STIKK SVAKT

Begrunnelse for trekk:
NOE SPRITAKTIG AROMA

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

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ☒ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: FINT SKUM

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

Beskrivelse:
RØSTET MALT, SJOKOLADE, LAKRIS
TYDELIG HUMLEBITTERHET, ASKE.
BRENT MALT
GOD BALANSE MEN KUNNE KANSKJE VÆRT NOE SØTERE/MINDRE BITTER

Begrunnelse for trekk:
NOE UBALANSERT / FOR RØSTET / FOR BITTER

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.)*

MEGET GOD ØL

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 elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 157462

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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)* 13 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: MILD SJOKOLADE, LAKRIS, KAFFE OG HINT AV FRUKTESTERE, SALMIAKK OG LÆR. FIN BALANSE, TYPISKE TONER.

Begrunnelse for trekk:
KUNNE VÆRT BITTELITT KRAFTIGERE AROMA, MEN FORØVRIGT GOD.

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 LITE OFF-WHITE/BEIGE HODE

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

Beskrivelse: KRAFTIGE RØSTEDE MALTTONER, MØRK SJOKOLADE, KAKAO, HINT AV KAFFE, BRENT TOAST OG KNEKK. KANSKJE NOE BITTER I FORHOLD TIL SØDMEN, MEN FORØVRIGT GOD.

Begrunnelse for trekk:
NOE I OVERKANT RØSTET/BITTER FOR AT DEN FALLER HELT I BALANSE, MEN FORØVRIGT GOD.

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.)*:
LITE FEIL Å SPORE, GOD MUNNFØLELSE

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
SE SMAKSNOTATER. MEGET GOD OG DRIKKBAR.

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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 295616

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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

Beskrivelse:
KROPPSLUKT, SVAK GUMMI, SVAKT SYRLIG,

Begrunnelse for trekk:
URIN AROMA, SAVNER MER SJOKOLADE,

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

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

Beskrivelse:
KRAFTIG RØSTET MALT, ASKE, TYDELIG BITTERHET, MØRK SJOKOLADE,

Begrunnelse for trekk:
UBALANSERT MOT RØST OG 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.)*: ASTRINGENS

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
BEDRE PÅ SMAK ENN LUKT. HER HAR KANSJE NÅE SKJEDD I UTGJÆRINGEN

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 295616

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.~~2024~~ 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 LAKRIS, SVAK LYS SJOKOLADE, ALKOHOL
SVAKT RØSTET, MERKBAR AROMA AV SKOSALE / GUMMI

Begrunnelse for trekk:
SVAK AROMA, PREG AV GUMMI/SKOSALE

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.)* 13 **(25)**

Beskrivelse:
RØSTET, ASKE, SJOKOLADE, KRAFTIG BITTERHET, SYRLIG, ASTRINGENT, SÅPETE

Begrunnelse for trekk:
BITTER, ASTRINGENT, ENDIMENSJONAL

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 tydelig

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

SE PÅ SØDMEBALANSE
VURDER MINDRE BITTERHUMLE
SE PÅ TILTAK FOR Å UNNGÅ ASTRINGENS

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

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

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 295676

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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: MILDE CARAMELSTONER, SJOKOLADE, KARAMELL, LÆR HINT AV KORN OG FRUKTESTERE. LITT I OVERKANT SVAK AROMA, MEN INGEN ÅPENBARE FEIL ETTER MIN MENE.

Begrunnelse for trekk:
LITT „DAFF" I AROMABREGET, ELLERS GREI

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

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

Beskrivelse: KRAFTIG RØSTEDE MALTTONER, MEDISINSK BITTERHET, MØRK SJOKOLADE, GRESS, HINT AV LAKRIS, KAFFE OG BRENT TOAST.

Begrunnelse for trekk:
MANGLER SØDME FOR Å BALANSERE DEN VOLDSOMME BITTERHETEN OG SKARPE RØSTEHETEN.

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 ASTRINGENT FINISH

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
REDUSERT BRUK AV MØRKE MALTTYPER OG/ELLER BITTERHUMLE, EVT. HØYERE FG, VILLE HJULPET PÅ BALANSEN.

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

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 467410

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8A

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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)* 13 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
FRUKT ESTERE, KAKAO, LAKRIS, UBESTEMTE KRYDDER,

Begrunnelse for trekk:
VEL MYE FRUKTESTERE

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: FINT

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

Beskrivelse:
MØRK SJOKOLADE, LAKRIS, RELATIVT LANG SMÅBITTER ETTERSMAK,

Begrunnelse for trekk:
VEL FRUKTIG OG VEL MYE ROAST I AVSLUTNINGEN

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.)*
FLOTT LITT OLD SCHOOL IMPY STOUT JEG GODT KUNNE DRUKKET PÅ ET UTESTED. MINNER OM NØGNE Ø-IMPERIAL STOUT.

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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 467410

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.25

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) 12 **(15)**

Beskrivelse:
KRAFTIG FRUKTESTERE, TYDELIG SPRIT AROMA, SJOKOLADE, LAKRIS, RØSTET MALT

Begrunnelse for trekk:
NOE SPRIT ARTIG, LITT MYE FRUKT 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: SVAKT BRUNT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* [redacted] **(25)** 21

Beskrivelse:
RØSTET MALT, LYS SJOKOLADE, TYDELIG LAKRIS, BRENT MALT, ~~[illegible]~~ MY MERKBAR HUMLESMAK OG BITTERHET, VANILJE, NOE FOR MYE RØSTET IFT SLUTTEN

Begrunnelse for trekk:
LITT UBALANSERT / FOR MYE RØSTET IFT SLUTTEN

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.)*:
GODT VARMENDE

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

GOD ØL

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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 467410

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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)* 12 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: MØRK SJOKOLADE, LAKRIS, LER, LITE FRUKTESTER OG HINT AV KARAMELL, KRYDDER (UBESTEMMELIGE) OG MØRK MALT. BEHAGELIG, MEN NOE FOR TYDELIG FRUKTESTERPREG

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: LITE OFF-WHITE SKUMHODE, SKR BRA UT.

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

Beskrivelse: BRENT TOAST, RØSTET MALT, LAKRIS, BITRE KRYDDERAKTIGE HUMLETONER, HINT AV TOFFEE OG RUGBRØD. GOD.

Begrunnelse for trekk: NOE BITTER I MALTPROFIL OG HUMLE, MEN ELLERS GOD.

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 LAV KARBONERING, ELLERS BRA.

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
LITT HØYERE FG / MINDRE BITTER HUMLE / MINDRE RØSTET MALT, OG BALANSEN HADDE VÆRT BEDRE. STILL GOOD!

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 501820

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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:
MØRK KARAMELL, ~~MØR~~ SVAK MØRK SJOKOLADE

Begrunnelse for trekk:
SVAK AROMA, SAVNER MER TYPISK IMPY STOUT AROMA,

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 11 **(25)**

Beskrivelse:
MØRK SKORPE, RISTET BRØD, SVAK KARAMELL

Begrunnelse for trekk:
SAVNER MØRK SJOKOLADE OG ANNEN SMAK AV STOUT.

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.)*
FOR LYS PÅ UTSEENDE, PRØV EN ANNEN MALTBASE MED MER RØSTET MALT, SMAKER MER IMPERIAL BROWN ALE. GOD ELLERS.

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 elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 501870

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.25

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

Beskrivelse:
KARAMELL TYDELIG, NØTTER MERKBAR
MERKBART FRUKTIG
SVAKT RØSTET

Begrunnelse for trekk:
MANGLER TYPISKE TREKK SOM SJOKOLADE, KAFFE, LAKRIS, BRENT 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: OK LYST SKUM (FOR LYS FARGE)

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 11 **(25)**

Beskrivelse:
NØTTER, KARAMELL, FRUKTIG,
SVAKT RØSTET, MERKBAR HUMLESMAK
MERKBAR BITTERHET

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.)*

GOD ØL UTEN FEIL
MEN DET ER IKKE EN IMP STOUT

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 elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 501820

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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: KARAMELL, NOUGAT, NØTTER, HINT AV RISTET MALT. FRAMSTÅR SOM NOE „LYS" I AROMAEN, MEN INGEN BRYGGEFEIL. NOE SVAK, MEN MERKBAR.

Begrunnelse for trekk: IKKE EN SPESIELT TYPERIKTIG AROMA, MER SOM EN QUAD EL.L. MINUS BELGISK GJÆR.

Utseende *(kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)* 2 **(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: OK HVITT SKUM - FOR LYS FARGE = IKKE TYPERIKTIG

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

Beskrivelse: SVAK, MEN MERKBAR SMAK MED INNSLAG AV NØTTER, KARAMELL, KJEKS OG HINT AV KORN OG MALTSIRUP.

Begrunnelse for trekk: IKKE TYPERIKTIG, VIRKER MER SOM EN IMPERIAL BROWN ALE ELLER BOKØL I SMAKS-PROFILEN. ELLERS GOD.

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.)*: GOD

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

MANGLER MØRK MALT OG RØSTEDE INNSLAG FOR STILEN. PRØV IGJEN MED MER MØRK MALT.

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 elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 623088

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 85

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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)* 13 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
SPENNENDE BLANDING AV MØRK SJOKOLADE, LAKRIS OG ROSTET MALT.

Begrunnelse for trekk:
LITT SYRLIG

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

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget ○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ◔ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ☒ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: FINT BEIGE

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 **(25)**

Beskrivelse:
TYDELIG LAKRIS, UMAMI, MØRK SJOKOLADE,

Begrunnelse for trekk:
BLIR LITT MYE ROAST OVER TID.

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.)*
FLOTT STOUT MED OLD SCHOOL SMAKER

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 46 **(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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 623088

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8 A

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 03.04.25

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) 15 **(15)**

Beskrivelse: MERKBART FRUKTIG, TYDELIG RØSTET MERKBAR KAFFE, LYS SJOKOLADE, ~~[illegible]~~ LAKRIS

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: FLOTT MØRKT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 **(25)**

Beskrivelse:
TYDELIG LYS SJOKOLADE OG RØSTET MALT OG LAKRIS. KRAFTIG BITTERHET, SYRLIG. NOE ASKE, LAKRIS

Begrunnelse for trekk:
NOE FOR BITTER/RØSTET

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.)*

MEGET GOD ØL
LITT FOR RØSTET/BITTER BARE

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 46 **(50)**

Poengguide

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 623088

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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: OK.

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

Beskrivelse: KRAFTIG AROMA MED LAKRIS, MØRK SJOKOLADE, MØRK KARAMELL OG HINT AV LÆR, TRAVERK OG MOLASSE. MEGET GOD.

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: STORT BEIGE SKUMHODE, SER BRA UT!

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

Beskrivelse: KRAFTIGE, MEN BALANSERTE TONER AV LAKRIS, MØRK SJOKOLADE, RØSTET MALT OG HINT AV SOYA-SAUS, KARAMELL OG KOMPLEKSE KRYDDERTONER. ETTER HVERT BLIR BITTERHETEN MER FRAMTREDENDE, MEN IKKE OVERDRIVENDE. GOD.

Begrunnelse for trekk: NOE KRAFTIG ROASTINESS/BITTERHET, ELLERS GOD.

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.)*: MEGET GOD!

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

LITT HØYERE FG/MINDRE RØSTET MALT/HUMLE, SÅ ELLVI BRA!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 47 **(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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 645415

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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)* 12 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse:
FRUKTESTER, MERKBAR SOYA, MERKBAR LAKRIS

Begrunnelse for trekk:
VIRKER LITT OKSIDERT OG UREN, SAVNER MØRK SJOKOLADE

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: OK

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 **(25)**

Beskrivelse:
MØRK FRUKT, RISTET MALT, PLOMME, SVAK LÆR, SVAK MØRK SJOKOLADE

Begrunnelse for trekk:
OKSIDERT PREG, SAVNER MER MØRK SJOKOLADE

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.)*
NOE GAMMEL DENNE ISANSKOE, MEN GREI PÅ SMAK.

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 elledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 645415

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.25

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)* 11 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: MERKBAR LAKRIS, NOE ROSTET, SVAKT SPRITETE, LITT VÅT PAPP

Begrunnelse for trekk:
NOE OKSIDERT, SAVNER NOE KOMPLEKSITET I AROMA - SPESIELT SJOKOLADE

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

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

Beskrivelse: ROSTET, BITTER, SJOKOLADE SYRLIG, LAKRIS, BRENT MALT, NOE FRUKTIG, NOE VÅT PAPP SOM TYDER PÅ OKSIDERING. FRUKTIG TØRKET, VINØS

GODT BALANSERT SØDME/ROSTET/BITTERHET

Begrunnelse for trekk:
NOE PREG AV OKSIDERING

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.)*: OK

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

MEGET GOD ØL SOM HAR MISTET NOE AROMA PGA OKSIDERING. SMAKER OGSÅ LITT OKSIDERT MEN DET SKJEMMER IKKE ØLET VELDIG

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, 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** 645475

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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)* 12 (Maks poeng) **(15)**

Beskrivelse: LAKRIS, RØSTET MALT, FRUKTESTERE, KARAMELL, HINT AV SOYASAUS, NØTTER OG VANILJE. TYDELIG/KRAFTIG AROMA, MEN KUNNE HATT MER KOMPLEKSITET MED BL.A. SJOKOLADE - KANSKJE LITT MYE LAKRIS/SOYASAUS. FORØVRIGT GOD.

Begrunnelse for trekk: SE SMAKSNOTATER

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

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ⊗ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ⊗ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: LITE OFF-WHITE/BEIGE SKUM. SER BRA UT.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 **(25)**

Beskrivelse: OKSIDERTE TONER - FRUKT-TONER, LAKRIS, RØSTET MALT, MØRK SJOKOLADE OG HINT AV SOYASAUS, BRENT SUKKER OG KARAMELL. FIN BALANSE OG SØDME. KANSKJE LITT MYE OKSIDASJONSPREG, ELLERS VELDIG GOD.

Begrunnelse for trekk: NOE OKSIDERT, ELLERS MEGET BRA.

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.)*: OK.

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

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 45 **(50)**

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 657288

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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:
KAKAO, SVAK SYRE OG FRUKT

Begrunnelse for trekk:
LITT ENKEL OG ANONYM, LITT UREN. SAVNER MER STOUT.

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: FINT BEIGE

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

Beskrivelse:
KAKAO, LITT SØT, MEN SAMTIDIG ROASTY. SVAK VANILJE

Begrunnelse for trekk:
UBALANSERT MOT DET SØTE

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.)*
VILLE SETT PÅ EN ANNEN MALTBASE, MEN GENERELT GREI.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER **TOTALPOENG** 40 **(50)**

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 657288

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.25

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 LYS SJOKOLADE, RØSTET MALT, SVAK ALKOHOL. NOE DIFFUS AROMA

Begrunnelse for trekk:
DIFFUS AROMA SOM MANGLER FLERE AV SÆRTREKKENE EN IMP STOUT SKAL HA

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 MØRKT SKUM

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

Beskrivelse: KRAFTIG SJOKOLADE, MERKBART RØSTET, LAKRIS, VANILJE, SOYA. SVAK HUMLESMAK, MERKBAR HUMLE BITTERHET NOE SYRLIG

Begrunnelse for trekk:
I OVERKANT MYE SJOKOLADESMAK. NOE UBALANSERT / FOR SØT

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.)*

REDUSER MENGDEN SJOKOLADE.
REDUSER SODME.
SÅ ER DEN NOK MYE BEDRE.

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 657288

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* 11 (Maks poeng) **(15)**
Beskrivelse: MERKBAR AROMA, MEN SVÆRT LITE KOMPLEKSITET. RØSTET MALT, LAKRIS OG MØR KARAMELL. DIFFUS OG LITT "UREIN" AROMA, MEN DET ER VANSKELIG Å SETTE FINGREN PÅ HVOR PROBLEMET LIGGER.
Begrunnelse for trekk: SE BESKRIVELSE, LITT SVAK.

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: MEDIUM BEIGE SKUM, SKE BRA UT

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 17 **(25)**
Beskrivelse: LYS SJOKOLADE, BRENT TOAST, KARAMELL, ~~MALTEKSTRAKT~~ MALTEKSTRAKT, HINT AV BRØD, KOKOS OG VANILJE. TYDELIG, MEN LIKEVEL EN LITT MØRKELIG OG DIFFUS SMAKSPROFIL. OK, MEN IKKE FANTASTISK.
Begrunnelse for trekk: SE OVER.

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.)*
JOBB GENGRELT MER MØR OPPSKRIFT EN FOR Å FÅ FRAM EN TYDELIGERE STOUT-SMAKSPROFIL, MEN DETTE ER SLETT IKKE ILLE.

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

Dommerskjema

Konkurranse NM **Bryggets kode** 816675

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 7.4.25

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

Beskrivelse:
FRUCT ESTER, BRINGEBÆR, SVAK DIACETYL, SVAK MØRK SJOKOLADE,

Begrunnelse for trekk:
LITT UREN, OG SAVNER MER STOUT

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: OK

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

Beskrivelse:
~~[illegible]~~ SYRE, MERKBAR MØRK SJOKOLADE

Begrunnelse for trekk:
FOR SYRLIG, FOR LITE STOUT-SMAK, DIACETYL

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.)*
VILLE JOBBET MED UTGJÆRINGEN PÅ DENNE

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

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

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 eiledning, gasbind, røyk, nellik.
Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.
Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.
Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.
Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
Løsemiddel: Aceton, tynner. Alkoholer/fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.
Metallisk: Tinn, mynt, blod.
Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 816675

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.04.25

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)* 7 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: TYDELIG DIACETYL/SMØR. MERKBAR KARAMELL, SVAK LYS SJOKOLADE, SVAKT FRUKTIG-BÆR RØDE, KAFFE

Begrunnelse for trekk:
DIACETYL/SMØR

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: SVAKT KREMFARGET

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

Beskrivelse:
SJOKOLADE, KAFFE, RØSTET MALT LAKRIS, KAFFE, SØT, MERKBAR BITTERHET NOE SMØR.
SPRITETE SMAK

Begrunnelse for trekk:
DIACETYL/SMØR
NOE SPRITAKTIG

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.)*: [redacted] VARMENDE ALKOHOL

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

NOE SPRITAKTIG, TYDELIG DIACETYL. ELLERS EN GODT BRYGGET ØL

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.

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 816675

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STIAN KROG **Dato** 08.04.25

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

Beskrivelse: LAKRIS, RØSTET MALT, KARAMELL, BRENT SUKKER OG HINT AV DIACETYL, KJEKS OG ALKOHOL. RELATIVT TYDELIGE SMAKER, UTEN AT DET BLIR VELDIG HARMONISK.

Begrunnelse for trekk: LITT MYE ALKOHOLPREG, LITT UBALANSERTE SMAKER, ELLERS OK

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

FARGE: ○ Lys halmgul | ○ Halmgul | ○ Gyldengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget
○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ⊗ Rødsort/brunsort | ○ Sort || ○ Rosa | ○ Rød
KLARHET: ○ Klar | ⊗ Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar || ○ Partikler
SKUM: LITE OFF-WHITE SKUM. OK.

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

Beskrivelse: RØSTET MALT, KARAMELL, LAKRIS OG TYDELIGE DIACETYLTONER MED HINT AV KJEKS OG MØRK MALT. OK, MEN IKKE MER. GANSKE TYDELIG AROMA, MEN KUNNE VÆRT RIKERE.

Begrunnelse for trekk: DIACETYLPREGET TREKKER NOE NED, SAMME MED STYRKEN PÅ AROMAEN I SIN HELHET.

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.)*: OK

Andre tilbakemeldinger til bryggeren *(generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)*
JOBB MED DIACETYL OG EN MER HARMONISK OPPSKRIFT, DER SMAKENE HENGER BEDRE SAMMEN, OG STOUTPREGET TYDELIGERE.

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

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

Dommerskjema

Konkurranse NM 25 **Bryggets kode** 9164345

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* ANDREAS M BERNTSEN **Dato** 8.4.25

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)* 13 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse:
FRUKT ESTER, SVAK KAKAO, SVAK MØRK SJOKOLADE

Begrunnelse for trekk:
LITT ANONYM OG ENKEL

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 BEIGE

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 (25)

Beskrivelse:
RØSTET MALT, LETT LÆR, SOYA. KRAFTIG SAK.

Begrunnelse for trekk:
VEL MYE ROAST I AVSLUTNINGEN, OPPLEVES LITT UBALANSERT

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.)*
FLOTT, KRAFTIG SAK.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 44 (50)

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

MERK!

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

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

Begrepsforklaringer

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

MERK!

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

Bruk følgende mengdeord for aroma og smak:

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

Begrepsforklaringer

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

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM 2025 **Bryggets kode** 916435

Konkurranseklasse 8 **Øltype** 8H

Dommer *(navn)* JONAS SVARE **Dato** 08.06.25

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)* 12 (Maks poeng) (15)

Beskrivelse: TYDELIG SJOKOLADE, MERKBAR RØSTET MALT, FRUKTIG, SVAK ALKOHOL

Begrunnelse for trekk:
BEHAGELIG AROMA MEN MANGLER KOMPLEKSITET (LAKRIS, KAFFE)

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: LETT BRUNT SKUM

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 21 (25)

Beskrivelse: TYDELIG SJOKOLADE, LAKRIS KAFFE, LÆR, SOYA, SVAK RØYK SØTLIG, BITTER, KRAFTIG RØSTET

GOD KOMPLEKSITET

Begrunnelse for trekk:
FOR MYE ROAST/BRENT TIL Å VÆRE BALANSERT

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.)*: OK

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

GODT BRYGGET ØL.
SØKNER MUE KOMPLEKSITET I AROMA, OG SMAKEN DET ER BRUNT I OVERKANT MYE RØSTET MALT

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, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.
Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.
Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.
Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Versjon 2024-04-24

Dommerskjema

Konkurranse NM25 **Bryggets kode** 916435

Konkurranseklasse 8H **Øltype** IMPERIAL STOUT

Dommer *(navn)* STAN KROG **Dato** 08.04.25

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: OK

Aroma / Bouquet *(malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)* (Maks poeng) 13 **(15)**

Beskrivelse: CARAMIS, MØRK SJOKOLADE, MØRK MALT, RISTET BRØD, KJEKS, HINT AV MALTEKSTRAKT, KAFFE OG LÆR. TYDELIG AROMA, KUNNE VÆRT NOE KRAFTIGERE, MEN MEGET GOD.

Begrunnelse for trekk: SE BESKRIVELSE.

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: TETT MEDIUM BEIGE SKUM, SER BRA UT.

Smak *(malt, humle, balanse, ettersmak osv.)* 23 **(25)**

Beskrivelse: RØSTET MALT, SJOKOLADE, RISTET BRØD, HINT AV KARAMELL, MØRK MALT OG HINT AV LÆR, TOBAKK OG LETTE ROASTTONER. LITT MYE „ROASTINESS" KANSKJE, MEN GENERELT EN KRAFTIG OG GOD SMAK. FIN SØDME.

Begrunnelse for trekk: LITT MYE RØSTET MALT, ELLER MEGET GOD.

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.)*: OK.

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

MEGET GOD OG TYPERIKTIG IMPERIAL STOUT, KUNNE VÆRT LITT MINDRE „ROASTY", ELLERS DIGG!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER	**TOTALPOENG** 46 **(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.