

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortrøkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/østere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løpsjon (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatts av gjær for lange tuten omtapping.
- Humleøljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Reduserer ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kolte grønsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadedt** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berodende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønsaker, sherryliknende, barneleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fylt flaskene godi. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyr.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- o passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH2012 Bryggets kode 57554

Konkurransekasse DM7

Underkategori C

Dommer (navn) Arne Martin Aulien

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: litt lav fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)  
 Malt , humle , østere , fenoler , alkohol , evt østere karakteristika

Kommentarer: litt rødfyrt humle, sølig undertone, litt innestengt

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfaste

Kommentarer: pen klar strågul, lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

Malt , humle , østersmak , balanse , evt østere smaks karakteristika

Kommentarer: markant og nesten gressaktig humle, nesten fraværende maltpreg, tor og litt østersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt østere karakteristika

Kommentarer: litt gressende, bra CO<sub>2</sub>

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: all i alt høyst drikkbar, men savner noe malt. det er muligens også et hint av oksidering, kanskje fra den lave fyllingsgraden.

Totalpoeng (50=max) 32 (50)

### Poengguide

- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.          |
| Bra (28-34)         | Godtakbar i typiskhet, men krever forbedringer.            |
| Drikkbart (20-27)   | Ikke typisk. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk (<20)  | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentreking av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjer eller skallerester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstremer fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbld, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løssing (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Forvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kåliliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadedt** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bløgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH Bryggers kode 57554

Konkurransekasse Lys lager

Underkategori Spesialt pilsner

Dommer (navn) Beate Stene

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 7 (12)  
Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svak blomsterduft

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Klar lys halvgul med fint hvitt skum

Smak (i forhold til øltypen) 15 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Bra balanse, fin ettersmak, ok diacetyl, litt skarp ettersmak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 5 (5)

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Ok munnfølelse

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Saaz humlen balanserer bra med den lyse malten og det bløte vannet. Finnes ingen utpregede feil. Den virker typisk.

Totalpoeng (50=max) 35 (50)

Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
- Meget bra (35-43) Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakkbar i typiskhet, men krever forbedringer.
- Drikkbart (20-27) Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
- Problematiske (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbeshket** - følelse av sammen trekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacyt/Smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, tre vorter/gjøting eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av mallet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blodsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kåliliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskådet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berodende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bløsepapp, råte grønnssaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan hero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sursyr/lylig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svevel** - råte egg, tente fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH Bryggers kode 57554

Konkurransekasse Lys lager

Underkategori Tsjelabisk pils DM 2007

Dommer (navn) Lars Støre Gullviken

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Litt lav fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 6 (12)  
Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt svrige karakteristika

Kommentarer: Blomstretete og tydelig humlepreg, lukter litt søtlig frukt (banan, fersken, mango)

Utseende (i forhold til øltypen) 2 (3)

Farge  klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Lys gul, litt lys for tyden. Fint tett skum som ligger hele veien. Klar og fin.

Smak (i forhold til øltypen) 13 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Endel fruktighet, litt blomstretete, nedtonet maltpreg (burde vært kraftigere), behagelig mykt men noe svalt - bitterhet for øltypen. Svalt oksidering?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)

Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ok, savner litt fylde.

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

(i forhold til øltypen) En grei tsjelabisk pils, men endel forbedringsfelt  
Kommentarer: Litt høyt esterpreg kan tyde på noe høyere gjæringstemperatur, eller like helt optimale gjæringsforhold. Litt lite humle i bitterhet, og noe svalt maltpreg. Innenfor SMASH-reglene kunne i delokasjon, redusering av noe vorter (inkludert) totalpoeng (50=max) 30 (50)

Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakkbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drirkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
- Problematiske (<20) Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varm el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røyrlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå kloretert vann.
- Kolte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent skåorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskådet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).**

**Merk av i boksene i høyre kolonne slik:**

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH Bryggets kode 53064

Konkurranseklasse 1 (DM 2007)

Underkategori C Tsjekosk Pils

Dommer (navn) Pal Rolfsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

---

**Studium av flasken**  
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: OK

---

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 5 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Pussig aroma med fruktpreg, bar, varm og blomster kjennet også.

---

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 (3)  
 Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: bra

---

**Smak** (i forhold til øltypen) 10 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Frøktig her også, bar preget. Lite kornet kjennes. Sattlig

---

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 (5)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: ole

---

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 4 (10)  
 (i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: En grei øl. Esterpreg som ikke er typisk, mangler også litt på humlepreg. Bass på fermentering - kontroll.

---

**Totalpoeng (50=max)** 26 (50)

- Poengguide**
- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.          |
| Bra (28-34)         | Godtakbar i typiskhet, men krever forbedringer.            |
| Drikkbart (20-27)   | Ikke typisk. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk (<20)  | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves. |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjøret eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røyrlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende elledning, gasbid, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjer el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnatts av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent skåorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskådet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

**Merk av i boksene i høyre kolonne slik:**  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH 2012 Bryggets kode 53064

Konkurransekasse TSJEKKISK PILS

Underkategori 1C (DM2007)

Dommer (navn) HÅVARD M. DIKIL

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

---

**Studium av flasken**  
 Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: \_\_\_\_\_

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 6 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Søtlig malt, sølber

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Utseende** (i forhold til øltypen) 2 (3)  
 Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Tett, fin skum. Litt  
imprik

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Smak** (i forhold til øltypen) 10 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Søt. Noe alkoholprøve.  
Sølber. Lite humlebitterhet

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen) 4 (5)  
 Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fyldig

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 5 (10)  
 (i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: En bararoma- og smak  
masker humlebitterhet, og den  
blir noe i overhøit søt for  
typen.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Totalpoeng (50=max)** 27 (50)

**Poengguide**

Fremragende (44-50)	Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
Bra (28-34)	Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
Drikkbart (20-27)	Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
Problematisk (<20)	Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjøer eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vortekjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnas av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kolte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakterer.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tappning m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, feste tyntskjete. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjært øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASTH 2012 Bryggets kode 53064

Konkurransekasse DM-2007 Tsjeckiske pils

Underkategori 1C

Dommer (navn) Even Juberg

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: Ok.

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 5 (12)  
Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lufter te med honning, solbærblad. Smaklig aroma, som ikke er vond, men i ikke helt duf; eg rentu fore en pilsene. Humla er så å si forværlende.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)  
Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: \_\_\_\_\_

Smak (i forhold til øltypen) 9 (20)  
Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Et smaglig, fruktig/bæretlig pils. Søtlig og nesten fraværende humle.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)  
Kroppfylde , CO<sub>2</sub>-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fin fylde & karbonering

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 3 (10)

(i forhold til øltypen)  
Kommentarer: Dette smaker bedre enn karakteren skulle tilsi. Dessverre er det for lite av de smaker som bør være her, og for mye av smaker som ikke skal være her.

Totalpoeng (50=max) 24 (50)

Poengguide

- |              |         |  |
|--------------|---------|--|
| Fremsgende   | (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra    | (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.          |
| Bra          | (28-34) | Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.            |
| Drikkbart    | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematisk | (<20)   | Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.     |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeshket** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen/roten.
- Diacyt/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten ørlighet i kokingen, tre vortkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humeoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besk/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå kløret vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplever på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tenste fyrstikker. Bioprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - opplever på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

**Merk av i boksene i høye kolonne slik:**  
 - for lite  
 O passe nivå  
 + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH 2012 Bryggers kode 57428

Konkurranseklasse DM-2007 IC

Underkategori IC Tsjele. pils

Dommer (navn) Lars-Erik Owe

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 8 (12)

Malt , humle , estere , fenoler , alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Nei fruktighet, hint av

svovel, krydret humle

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge  klarhet  skumfaste

Kommentarer: Klar leys skjø, fint

lett skum

Smak (i forhold til øltypen) 12 (20)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Maltvilt, lurtel/brødlignende,

torv, søv av metallisk smak,

fint bitterhet. Krydret humlesmak

litt for fruktig

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen) 4 (5)

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Svakt svovende, ok CO<sub>2</sub>

og munnefølelse

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

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Et godt behagende øl.

Kanskje litt for fruktig. Mangler

også noe på maltfylde/sødme

Totalpoeng (50=max) 33 (50)

Poengguide

- |               |         |  |
|---------------|---------|--|
| Fremragende   | (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra     | (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.          |
| Bra           | (28-34) | Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.            |
| Drickbart     | (20-27) | Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.                          |
| Problematiske | (<20)   | Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.    |

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbiprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/kallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra koking av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røyrlighet i kokingen, tre vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisn, plast, sprakende elledning, gasbidn, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epler, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsnng (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Reduserer av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadedt** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsmiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høye gjæringstemperaturer. Som acetn el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - uggen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherylliknende, barneleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svoel** - råtne egg, fente tyristker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**MERK!** Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- O for passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse Smast 2017 Bryggets kode 57428

Konkurranseklasse DM-2007 1C ~~T~~

Underkategori 1C Tsjekkisk pils

Dommer (navn) Anders Christensen

Dømmerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.

Kommentarer: ok

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: DMS, ndrså fruktig litt

fiduaktig snær av gjær.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  kumfasthet

Kommentarer: ok men litt partikler fra munn

kan være misshandlet på veien. litt kilosam.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse   
evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: litt underlig bitterhet

litt sideraktig. Bra med lang bitter

ettersmak.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kroppfylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: setlig og temmelig fyldeig

snærpench ettersmak.

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: Brak bør øl, med enkelte problem

Totalpoeng (50=max)

29 (50)

Poengguide

- Fremragende (44-50) Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
- Meget bra (35-43) Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.
- Bra (28-34) Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.
- Drikkbart (20-27) Ikke typeriktig. Mange tiltak kreves.
- Problematisk (<20) Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.