

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjerbiprodukt)
- 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 kokting av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el.hardt vann.
- Bittert/beskj** - kommer fra humle, brunngjær eller skalrlæsrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smørt/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, mialiskeende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjonen medisin, plast, sprakrende eldning, gasbind, royk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rensegjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forstørkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjer i løsning (som ikke har sedimenteret) eller øl som modnet med bunnssats av gjer for lenge uten omstapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskj/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bryggning eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kållikende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørtene har tatt over.
- Kornsmauk** - smak av rent sakkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Lussemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Pålskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinikant, som både påfuglspøl, råtegrønnsaker, sherrylikende, barnebæler. 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), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddiksyre.
- Spovel** - råte egg, temte fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærer øl.
- Sot** - grunnsmak - oppleves av spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passer nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

| | | | |
|-------------------------------------|---|---------------|-------|
| Konkurranse | SMASH | Bryggets kode | 56651 |
| Konkurranseklasser | Lys lager | | |
| Underkategori | Tysk pils | | |
| Dommer (navn) | Lars Støre Gulhaugen | | |
| Dommerkvalifikasjon (kjrys en rute) | <input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Annen | | |
| | <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert | | |
| | Max poeng | | |

Studium av flasken

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

Kommentarer: øl

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Lett sitrus/saltig preg, litt korn, først fint balansert humlepreg.

Fra varende diacetyl. Legger ikke merke til øls her. 3 (3)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarheit , skumfasthet

Kommentarer: temmelig lys høyindul, fint tett skum som blir med hele reien.

Smak (i forhold til øltypen)

Malt ; humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Ren, fin maltsmak, kunne vært en øl med kraftigere. Fint humlepreg også her. Ren og krydderaltig og tydelig humle, med markant men behagelig aftertreg.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Fint, ligger i det lettere sjakket 5 (5)

Drikkbarthet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: En fin og fin tysk pilsner, med godt humlepreg. Ren, fine smaker, veldig godt teknisk brygget. Sannsynlig en liten øl med maltpreg. Veldig bra. 9 (10)

Totalpoeng (50=max)

| | | |
|--------------|---------|--|
| Poengguide | | |
| Fremragende | (44-50) | Eksperimentell typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra | (35-43) | Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gisres. |
| 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 (gjærprodukt)
- Alkohol** - mannlige effekter 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 kokting av maltrester, før lang maskring, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskæt** - kommer fra humle, bringebær eller skalrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrytt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vifterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakkende elleneting, gasbind, røyk, nellik. Forårsakses ofte av villiggjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rensejordningsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forstørkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærestammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjer i løsning (som ikke har sedimenteret) eller øl som modnet med bunnssats av gjær for lengre uten omtapping.
- Humuloljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskæt/bittert.
- Kjølesetakte** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bryggingen etter gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kål liknende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vifteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Lasmiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høy gjæringstemperatur. Som acetoin el. tynner.
- Metallik** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjeldn uttrykt.
- Oksidert** - utsøgen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blitt bjørlepapp, råtme grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjonen til melkesyre el eddiksyre.
- Spovel** - råtme egg, tente fyrtærker. Biprodukt fra visse gjærestammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passer nivå
- for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse SMaSH Bryggets kode 56651
 Konkurranseklasses Lys Lager
 Underkategori Tysk pils
 Dommer (navn) Blasie Skene
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)
 Nornbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert
Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: OK fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Grossaktig aroma, frisk og lett humle

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Lys halungul, klar. fint skum

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak ,平衡 , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Litt bitter ettersmak, litt metallisk. Lite smak av malt og litt skarp humle smak

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: OK fylde og CO₂

Drikkbarthet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: Virker typisk. En god og lett øl som ikke er noe spesielt å utsette på.

Totalpoeng (50=max)

43 (50)

Poengguide

| | |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonell 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 høyre alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra kokting av maltertrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brungrønne eller skalrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, mialiskeende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende eddning, gasbubbler, rosyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rensegingsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forstørkes med høyre gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjersmak/aroma** - enten gjer i løsning (som ikke har sediment) eller øl som modnet med bunnutsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tanninsammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bryggning eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kållklikkende** - aromaene 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.
- Lyskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Lassemiddelet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høy gjæringstemperatur. Som acetoin el. tynner.
- Metalldisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Kjenn utstryet.
- Oksoider** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blitt blygapp, råte, grønnsaker, sherryliknende, barnebæbler. 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 tungten. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungten. Pålaminer om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Spovel** - råte egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur.
- Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungten.

MERK! Alle bragg skal ges kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive (f.eks. fokusere på forbedringer).

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH2017 Bryggets kode 56651

Konkurranseklasser 1

Underkategori D

Dommer (navn) ane harkin austen

Dommerkvalifikasjon (kjerr 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)
 Malt humle estere fenoler alkohol evt øvrige karakteristika 10 (12)

Kommentarer: finsk og lett humle aroma med svake undertoner av lys malt

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

Kommentarer: brynstakklar halmgul

Smak (i forhold til øltypen)
 Malt humle ettersmak balanse evt øvrige smakskarakteristika 18 (20)

Kommentarer: torr og ren, kraftig smak av bryske humle, svak maltsmak, knipp ellersmak med markant bittershet

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)
 Kropp/fylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika 5 (5)

Kommentarer: lett kryp, god karbonering

Drikkbarthet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen) 9 (10)

Kommentarer: en meget, ren og fisk pils som jeg jar lys på mer av, meget godt laget.

Totalpoeng (50=max) 45 (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 (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 kokking av maltrester, før lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el.hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brunngjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungerten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbryt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, malsinskjedende aroma/smak. Kan komme av malten eller før koking eller for liten rørlighet i kokkingen, treg vørtkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plass, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rensegjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyre gjæringstemperaturer og visse gjærestammer.
- 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 bryggning etter gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kållikende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørtene har tatt over.
- Kornsmauk** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Losemidell** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høy gjæringstemperatur. Som acetoin el. tyrene.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Øksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes.
- Påskynedes** av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinikant, som bl.a. bølegapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebæler. 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), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsom salt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddiksyre el. sitron. Assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- Stovet** - råte egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærestammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - 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 S1807

Konkurranseklasse Tylde Pils

Underkategori D

Dommer (navn) Pål Rolfsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norgrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium 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

8 (12)

Kommentarer: Malt og humle i balanse. Litt gress, blomster fra humla. Korn. Merker ingen DMS.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

3 (3)

Kommentarer: Bra

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

16 (20)

Kommentarer: Ingen en god balanse mellom malt og humle, men litt mer litt not humle. Fin bitterhet i etterbukten. Nøt malt / kornpreg. Merker ingen DMS.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

5 (5)

Kommentarer: Bra

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen) En god Tylde Pils. Bra humle

-preg, med litt malt- og kornpreg. Trubles litt før mangfoldig DMS. Generelt en svart velbygget øl.

Totalpoeng (50=max)

47 (50)

Poengguide

| | |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Ekspsjonell typiskrig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typiskrig. Visse tiltak for forbedringer kan gisres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typiskrig, men krever forbedringer. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typiskrig. 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/balsamsmekket** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskal. 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/besitt** - kommer fra humle, brungrønne bær eller skalrester. Smaken kjennes på tungerten.
 - ❑ **Diacytatsmørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
 - ❑ **DMS** - sot, malsiknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for krok kokting eller for liten rørlighet i kokingen, trøg varterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
 - ❑ **Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plastr, sprakrende kledding, gasbind, royk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rensegjøringssmiddelet kan bidra.
 - ❑ **Fruktig/ester** - minner om banan, bringebær, pare, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyre gjæringstemperaturer og visse gjerstammer.
 - ❑ **Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnstas av gjær for lenge uten omtapping.
 - ❑ **Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke besitt/bittert.
 - ❑ **Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bryggning eller gjæring minsker effekten.
 - ❑ **Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
 - ❑ **Kokte grønnsaker/kålkinnek** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
 - ❑ **Kornsmauk** - smak av rent sakkorn. Viss karakter er OK i visse slyper.
 - ❑ **Lyskskadet** - duft av skunk/katt p.m.g. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
 - ❑ **Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høy gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tynner.
 - ❑ **Mettallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
 - ❑ **Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bleipapp, råtte grønnsaker, sherrylignende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
 - ❑ **Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungoen. Kan bero på overdreven vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
 - ❑ **Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungoen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
 - ❑ **Spovel** - råtne egg, tenner, fyrtikkser. Biprodukt fra visse gjerstammer. Kommer på gjæringstemperaturer. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæring øl.
 - ❑ **Sorte bær** - delvis avslappet, ikke avsittet av tungoen.

Dommerprotokoll

Konkurranse SMaSH 2012 Bryggets kode 51807

Konkurranseklasse Tysk pilsner

Underkategori 1D

Dommer (navn) Evan Jübberg

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Max noono

Studium av flasken

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

Kommentarer: OK, intet å utførte

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)
Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,
evt. øvrige karakteristika

Kommentarer: Malt og hunk, ørlite snør av

ester.

Utseende (i forhold til gltypen) _____ (3)

Kommentarer: Klar og fin, strålende farge. Nøe beste

Smak (i forhold til øltypen) _____ (20)
Malt , humle , ettersmak , balanse ,
evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Tydelig hvemde og noe i n Slag av mylt

Noe gressaktig preg. Det føles godt balansert.
Noe litt merkelig syrlig preg. Innslag av noe som minner om strondrops.

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

Reprinted from *CO₂-mining, oil pricing and inflation*, by

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer 8 (10)

Kommentarer: Det har en fin balans av en relativt tørr effusjon. Alt i alt et godt øl som treffer bra instinkt for typidifisjonen. Ingen store spørsmål føl

Totalpoeng (50=max) 43 (50)

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- Merk av følelsene:

Poengguide

| | |
|------------------------|---|
| Fremragende (44-50) | Ekspsjonelt typiskrig. Lite eller ingen forbredninger kreves. |
| Meget bra (35-43) | Typiskrig. Visse tiltak for bedringen kan gjøres. |
| Bra (28-34) | Godtakbar i typiskrigthet, men krever forbredning. |
| Drikkbart (20-27) | Ikke typiskrig. Mange tiltak kreves. |
| Problematiskt (<20) | Problematisk, defekt. Omfattende forbredningstiltak kreves. |

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skalbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanninér. Kommer oftest fra kokking av maltrester, før lang mæsking, skylling med for mye vann, for varmt el.hardt vann.
- Bitter/beskj** - kommer fra humle, brunngjær eller skalrester. Smakene kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort kokking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakrende ellenrådning, gabind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, eple, jordbær eller andre fruktige smaker. Forsterkes med høyre 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 beskj/bittert.
- Kjøletekte** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Påvirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanninér i bryggning etter gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kyllingekonke** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sakkrom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lysskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsmedd** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tyrene.
- Mettallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - utsønn, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes.
- Piskynesd** av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinikant, som blitt bryggepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tunga. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsom salt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skar smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tunga. Påminner om eddik olje. Assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- Swøvel** - råte egg, tenre fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tunga.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passer nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse SMaSH 2012 Bryggets kode 51807

Konkurranseklasser TYISK PILSNER

Underkategori 1D

Dommer (navn) HARVARD MIDTKIL

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norgrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Malt tydelig, humulen ikke avnatalet. Honning?

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Klar, fin farge

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Fris, lørr/tilde ettersmak i høyd med høy. Lett ørtlig på tunga.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: _____

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: God og balansert.

Smak ikke tilde.

Totalpoeng (50=max)

41 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50) Ekspesjonelt 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 (gjærprodukt)
- Alkohol** - allmenlig effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende, skarpe.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanninner. Kommer oftest fra kokting av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/besikt** - kommer fra humle, brunngjær eller skalrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, majsliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller før koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av maltet. Rester av rensegjøringsmiddel 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 gjer i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omstapping.
- 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 bryggning etter gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålliknende** - aromaene 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.
- Losemiddelet** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høy gjæringstemperatur. Som acetoin el. tynner.
- Metalldisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - utsengt, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinikant, som blitt bølgapp, råte, grønnsaker, sherryliknende, barnebleier. Unngå oksygenkspesivering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå vann!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungoen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungoen. Påminner om eddiksyre el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungoen.

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

Merk av i boksene i høyre kolonne slik:

- for lite
- passe nivå
- + for mye

Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH Bryggets kode 28376
 Konkurranseklasse Tysk Pilsner
 Underkategori Norrbrygg 2012 1D
 Dommer (navn) Andrea Jøversen

Dommerkvalifikasjon (kjerr en rute)
 Norrbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Støydium av flasken

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

Kommentarer: _____

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: _____

12 (12)

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: _____

3 (3)

Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: _____

20 (20)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde , CO₂-nivå , evt øvrige karakteristika

Kommentarer: _____

5 (5)

Drikkbarthet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: _____

Dette har aldri hent meg før,
Leg finner ingen feil ☺.
Nærmelev lever enn Warginev,
og bedre enn Jeev.

10 (10)

Totalpoeng (50=max)

50 (50)

Poengguide

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

Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjerbiprodukt)
- Alkohol** - allmenlig 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 kokting av maltrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brunngjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør-/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røstlighet i koktingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. fler av følgende i kombinasjonen: medisin, plast, sprakende eldledning, gasbind, røyk, nelliuk. 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. Forstørkes med høyre gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjersmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller til slp modnet med bunnstsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølefjære** (chill haze) - protein-tanninsammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Plivirker ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i bryggning eller gjærning minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålkhilkennende** - 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.
- Lyskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagly. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Lasemedel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tymer.
- Metalflakk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksoidert** - ugjen, innestengt, gammelt. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes.
- Påskynedes** av høye lagringsstemperaturer. Smakan bli vinaktig, som blitt bølgelappet, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebæbler. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grønnsaksen salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungoen. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomstoff) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungoen. Påminner om eddik el sitron. Assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- Spovel** - råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer en på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - grønnsak - oppleves på spissen av tungoen.

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 28376

Konkurranseklasser Tysk Pilsner

Underkategori 1D

Dommer (navn) Eren Juberg

Dommerkvalifikasjon (kjerr en rute)

Norbrygg SHBF BJCP Annen Ikke eksaminert

Max poeng

Stadium av flasken

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

Kommentarer: Nor lar fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt humle estere fenoler alkohol evt øvrige karakteristika

11 (12)

Kommentarer: Ingen uebenagelige bikkultur svall dans, Ellers er den i høyeste for skubben.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge klarhet skumfasthet

Kommentarer: Flott skum, relativt lys og fin, struktur.

3 (3)

Smak (i forhold til øltypen)

Malt humle ettersmak balanse

evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Frisk og fin humlekonsistens, flott bærekraft, boksjedent malt preg. Innslag av noe syrlighet. Svakhet i innslag av ester, Flott balanse.

18 (20)

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

Kropp/fylde CO₂-nivå evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Summer fint oppe i munnen.

5 (5)

Drikkbart og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)

Kommentarer: En krevende klasse å stillte i og dette kom knapt gjøres bedre. Hurra! Et svakt innslag av noe syrlig ester, uten dette er det toppscore. Jeg er ingen fan av bløtten, men dette var imponerende.

10 (10)

Totalpoeng (50=max) **47** (50)

Poengguide

| | |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Ekspesjonelt 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. |