

# 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. Tanninner. 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 skalrester. Smaken kjennes på tungerten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maisklinende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kraftig koker eller for liten røstighet i kokkingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende eldefløding, gasbind, røyk, nelliuk. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rensejordingsmiddel 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 omstapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletekje** (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/kyllingkende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmaak** - smak av rent sakkrom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaket** - 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 acetat el. typper.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sekk ustyr.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blir blyegapp, råtne grønnsaker, sherrylikende, 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. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - råtne egg, temte fyrtikkelse. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjæret øl.
- Sot** - 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 37536  
 Konkurranseklasse 4  
 Underkategori D  
 Dommer (navn) S/Søffen Lundsrøn  
 Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)  
 Nornbrygg    SHBF    BJCP    Annen    Ikke eksaminert  
**Max poeng**

## Stadium av flasken

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

Kommentarer: HELT full

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Behagelig men litt nærm aroma. Svake nøtter av kom og gress.

6 (12)

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

Kommentarer: Lys halmfarge. Klar.  
Flott hvidt skum.

3 (3)

## Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak ; balanse   
evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Lett driftebar, har  
bitterhet. Prez av resasödme.

11 (20)

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

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

Kommentarer: Medium kropp. Middels  
CO<sub>2</sub>-nivå.

4 (5)

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

Kommentarer: Veldig drikkebar men ikke delig  
golden øl, der samme bisseshar

6 (10)

## Totalpoeng (50=max)

30 (50)

## Poengguide

Fremragende (44-50)	Ekspsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gis.
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 sammenretning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tannin. Kommer oftest fra kokting av maltrester, før lang mæsking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskt** - kommer fra humle, brunngjær eller skalrestre. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maislignende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten ristighet i kokkingen, treg vøsterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjonen: medisin, plast, sprakkledning, gasbind, royk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Rester av rengjøringsmiddel kan bidra.
- Fruktig/estere** - minner om banan, bringebær, pære, epile, jordbær eller andre fruktige smaker. Forstørres 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 lengre uten omtapping.
- Humelojer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- Kjøletekte** (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/kålkinneknde** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vøteren har tatt over.
- Kornsmauk** - smak av rent såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaket** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagsly. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høye gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tynner.
- Metallik** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammelt. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Plåskynnes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinkaktig, som blåt bryggepapp, råtte grønnsaker, sherryliknende, bamebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmakn 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.
- Swovel** - råte egg, temte fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minder med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærøl øl.
- Søt** - grunnsmak - oppleves på spissen av tungen.

**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
O	passe nivå
+	for mye

# Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH 2012 Bryggets kode 37536

Konkurranseklasser 4

Underkategori D Eng - golden ale

Dommer (navn) Pal Rølsen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norskbrgg     SHBF     BJCP     Annen     Ikke eksaminert

**Max poeng**

Stadium av flasken

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

Kommentarer: Overfylt!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol  , evt øvrige karakteristika

7 (12)

Kommentarer: Bred og korn, litt gress, ikke så plukket opp her.

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

3 (3)

Kommentarer: Fri

Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  , balanse  , evt øvrige smakskarakteristika

13 (20)

Kommentarer: Frisk, lett brødføreg, litt korn. Lite gress fra humle, men lite. Mild og balansert. En tanke DMS i ettersmaken.

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 (5)

Kommentarer: De

Drikkbarthet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En velbrygget øl, med balanse mellom malt og humle - bare og lett. Lite lite humleføreg dog.

7 (10)

Totalpoeng (50= max)

34 (50)

Poengguide

Fremragende (44-50)	Ekkspesjonell 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** - allmennt effekt av etanol og andre høyre alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammrentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanniner. Kommer oftest fra kokting av maltrester, før lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskj** - kommer fra humle, brunngjer eller skalrester. Smaken kjennes på tungerten.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av tidlig avbrutt gjering eller av bakterier.
- DMS** - sot, mærsikende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort kokting eller for liten rørlighet i koktingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende ellenrådning, gasbind, røyk, nelliuk. 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 gjeringstemperaturer og visse gjærtammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller sjøl som modnet med bunnsets av gjær for lengre uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskj/bittert.
- Kjøletekje** (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/kyllingkunde** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang før sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sakkrom. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskaket** - 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 høyre gjeringstemperaturer. Som acetoin el. tyner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinikant, som blott bøleggspakk, råte grønnsaker, sherrylikende, barnebleier. Unngå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmak saltnin mer domsald 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. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærtammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minder med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærer øl.
- Söt** - 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
- passe nivå
- for mye

# Dommerprotokoll

Konkurranse	<u>SMASH 2016</u>	Bryggets kode	<u>37 536</u>
Konkurranseklasser			
Underkategori	<u>4D</u>		
Dommer (navn)	<u>Jesper Hanne</u>		
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)			
<input type="checkbox"/> Norbrygg	<input type="checkbox"/> SHBF	<input type="checkbox"/> BJCP	<input type="checkbox"/> Annen
<input checked="" type="checkbox"/> Ikke eksaminert			
<b>Max poeng</b>			
Stadium av flasken			
<input type="checkbox"/> Riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter, etc.			
Kommentarer: <u>Over Xall</u>			
Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)			
<input type="checkbox"/> malt, <input type="checkbox"/> humle, <input type="checkbox"/> estere, <input type="checkbox"/> fenoler, <input type="checkbox"/> alkohol, <input type="checkbox"/> evt øvrige karakteristika <u>Xall</u>			
Kommentarer: <u>DMS, råte humlegrønne</u>			
<u>søt/syrlig</u>			
Utseende (i forhold til øltypen)			
<input type="checkbox"/> Farge, <input type="checkbox"/> klarhet, <input type="checkbox"/> skumfasthet <u>3</u>			
Kommentarer: <u>Fin lange og hode</u>			
Smak (i forhold til øltypen)			
<input type="checkbox"/> malt, <input type="checkbox"/> humle, <input type="checkbox"/> ettersmak, <input type="checkbox"/> balanse, <input type="checkbox"/> evt øvrige smakskarakteristika <u>75</u>			
Kommentarer: <u>söt/syrlig, DMS, øk biffertikk</u>			
Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)			
<input type="checkbox"/> Kropp/fylde, <input type="checkbox"/> CO <sub>2</sub> -nivå, <input type="checkbox"/> evt øvrige karakteristika <u>4</u>			
Kommentarer: <u>ok</u>			
Drirkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer (i forhold til øltypen)			
Kommentarer: <u>Lett å tilberede, savar hanlig aroma.</u>			
<u>8</u> (10)			
Totalpoeng (50=max)			
<u>37</u> (50)			

## Poengguide

Fremragende	(44-50)	Ekspsjonell typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra	(35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gis.
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** - allmenlig effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammrentrekning av munnen, som å bite i et drueskall. Ofte assosiasjon til surhet. Tanninér. 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 skalrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smørf/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, majsliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plast, sprakende ellening, gasbind, royk, nellik. Forårsakes ofte av brunngjær 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 sediment) 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 tanninér i bryggning eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålkkinnende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vorteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sakkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsmediddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høy gjæringstemperatur. Som acetoin el. tynner.
- Metalldisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt, el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksoidert** - utsøn, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes.
- Påskynedes** av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blant bløgpapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. Unngå oksygenkspesjonering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Unngå varme!
- Salt** - grunnsmaken salt minner om bordsalt og oppfattes på siden av tungoen. 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 tungoen. Pâminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Spovel** - råte egg, tente frysstiker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minder med alder. Nest 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
- O passe nivå
- + for mye

# Dommerprotokoll

Konkurranse Smash 2012 Bryggets kode 73821

Konkurranseklasser

Underkategori

Dommer (navn)

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

## Stadium av flasken

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

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

8300 (12)

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Ingen ørter, ingen duft

3 (3)

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

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

14 (20)

## Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse

evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Intet, ingen karakter, fin bærekraft  
lite humle fin bærekraft.

3 (5)

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

Kropp/fylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

Kommentarer: hissig fin CO<sub>2</sub>

7 (10)

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

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

Titt mer humle bærekraft  
redusert CO<sub>2</sub>

35 (50)

## Totalpoeng (50=max)

### Poengguide

Fremragende (44-50)	Ekspsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gis.
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 (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/beskjært** - kommer fra humle, brunngjær eller skalrester. Smaken kjennes på tungenter.
- Diacetyl/smørsmak** - smør-/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maislignende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flera av følgende i kombinasjonen: medisin, plast, sprakende eldning, 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. Forstørkes med høyre gjæringstemperaturer og visse gjærestammer.
- Gjersmak/aroma** - enten gjer i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjer for lengre uten omstapping.
- 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 en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Unngå klorert vann.
- Kokte grønnsaker/kålakkende** - aromaen og smaken kommer ofte av at gjæringen har kommet igang for sent og bakterier i vørteren har tatt over.
- Kornsmak** - smak av rent sakkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskadet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høy gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tykker.
- 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. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blant bløgefapp, råtme grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. 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 tunga. Kan bero på overdrevet vannbehandling med natriumklorid (bordsalt), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsom salt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tunga. Påminner om eddiksyre el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Stovet** - råtme egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærestammer. 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
- O passe nivå
- + for mye

# Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH 12 Bryggets kode 73821  
 Konkurranseklasser 4 Lys ale  
 Underkategori 4D Eng. golden ale  
 Dommer (navn) LARS - ERIK OWÉ  
 Dommerkvalifikasjon (kjerr en rute)  
 Norrbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
**Max poeng**

## Studium av flasken

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

Kommentarer: Veldig full flaske

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

Malt  humle  estere  fenoler  alkohol  evt øvrige karakteristika

9 (12)

Kommentarer: Fin maltaroma - brødfuktig Lite humle Pitomalt?

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge  klarhet  skumfasthet

3 (3)

Kommentarer: Lett dinig lys ølv.

Fin skum.

## Smak (i forhold til øltypen)

Malt  humle  ettersmak  balanse  evt øvrige smakskarakteristika

14 (20)

Kommentarer: Malt dominerer, lite humle. Ganske litt torr og tør aktsuale. Ren.

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

Kropp/fylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika

4 (5)

Kommentarer: Øl kropp, i overhant mye CO<sub>2</sub>

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

Kommentarer: Et godt øl. Smarv dag litt humlesmak og -aroma. Reduser også CO<sub>2</sub>-trivå noe. Ein litt herdet

8 (10)

## Totalpoeng (50=max)

38 (50)

## Poengguide

Fremragende (44-50)	Ekspsjonelt 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 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 skalrester. Smaken kjennes på tungeter.
- Diacetyl/smørsmak** - smørt/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, maislignende aroma/smak. Kan komme av malten eller kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vorterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolsk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjonen: medisin, plast, sprakrende eldning, gasbind, røyk, 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. Forsterkes med høyere gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjer i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnssats av gjær for lengre uten omstapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tanninsammensetninger som oppstår ved lav 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/kålkittliggende** - 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 øltyper.
- Lyskaddet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglyse. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høy gjæringstemperaturer. Som acetoin el. tymer.
- Metalldisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt, el. blod. Sjekk utstyr.
- Oksidert** - utsatt, innestengt, gammelt. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bl.a. bjelleapp, råtme grønnsaker, sherryliknende, barnbleier. 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. Pålminner om eddik el sitron. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Swøvel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. 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
- O passe nivå
- + for mye

# Dommerprotokoll

Konkurranse SMASH 2012 Bryggets kode 73821  
 Konkurranseklasser 4  
 Underkategori D  
 Dommer (navn) Jane Marthin Aulien  
 Dommerkvalifikasjon (kjrys en rute)  
 Norbygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
Max poeng

## Studium av flasken

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

Kommentarer: ebstrent høy fyllingsgrad

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen)  
 Malt  humle  estere  fenoler  alkohol  evt øvrige karakteristika 8 (12)

Kommentarer: mild aroma med karakter av engelsk humle og sot lys malt

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

Kommentarer: lett dypig lysegul, pent skum

**Smak** (i forhold til øltypen)  
 Malt  humle  ettersmak  balanse  evt øvrige smakskarakteristika 16 (20)

Kommentarer: frikk og lekkende, OK høylengeg og mellomtonet maltpresg. notorisk bær.

**Fysisk følelse i munnen** (i forhold til øltypen)  
 Kropp/fylde  CO<sub>2</sub>-nivå  evt øvrige karakteristika 7 (5)

Kommentarer: god fylle og karbonering

**Drikkhbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** (i forhold til øltypen) 8 (10)

Kommentarer: lett og lett dypig, god på en sommerdag, kunne muligens haft lett mer humle, særlig i aroma.

**Totalpoeng (50=max)** 40 (50)

## Poengguide

Fremragende	(44-50)	Eksepsjonelt 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 (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 kokking av maltrester, før lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bitter/beskåt** - kommer fra humle, brunngjær eller skalrester. Smaken kjennes på tungeteren.
- Diacetyl/smørsmak** - smør/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbryt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - sot, malsinskende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medisin, plass, sprakende eddning, 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. Forstørkes 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 lengre uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskåt/bittert.
- Kjøletekake (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/klikkende** - 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.
- Lysskadel** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Losemidell** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte beroende på høy gjæringstemperatur. Som acetoin el. tyrene.
- Metallico** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstyret.
- Øksidert** - ugjen, innestengt, gammel. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes. Påskyndes av høye lagringsstemperaturer. Smaken kan bli vinikant, som blåbærpapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barnebælter. Unngå oksygenskpsponering 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. Assosiasjoner til melkesyre el eddiksyre.
- Spovel** - råte egg, temte fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer på gjæringstemperatur. Minser med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjærer 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
- passe nivå
- + for mye

# Dommerprotokoll

Konkurranse	<u>SMASH</u>	Bryggets kode	<u>79600</u>
Konkurranseklass	<u>English Golden Ale</u>		
Underkategori	<u>Norbygg 2012 -YD</u>		
Dommer (navn)	<u>Andrew Gverzen</u>		
Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)	<input checked="" type="checkbox"/> Norbygg <input type="checkbox"/> SHBF <input type="checkbox"/> BJCP <input type="checkbox"/> Annen <input type="checkbox"/> Ikke eksaminert		
			<u>Max poeng</u>

## Stadium av flasken

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

Kommentarer: Litt vel fylt flaske

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Litt like humle

10 (12)

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer:

Helt grøit.

3 (3)

## Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse , evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Godt sommer øl.

Ligger kanskje mellom Discovery og Thrashy Blonde.

16 (20)

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

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

Kommentarer: Litt mye kultsyre?

4 (5)

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

Kommentarer:

Litt aromahumle, torrt?  
Kanskje litt mer syrlighet?  
Dette er bra!

8 (10)

## Totalpoeng (50=max)

41 (50)

## Poengguide

Fremragende (44-50)	Ekspesjonelt typisk. Lite eller ingen forbedringer kreves.
Meget bra (35-43)	Typisk. Visse tiltak for forbedringer kan gisres.
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 (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 maltertrester, for lang mesking, skylling med for mye vann, for varmt el. hardt vann.
- Bittert/beskt** - kommer fra humle, brunngård eller skalrester. Smaken kjenner 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 malen eller for kort kokting eller for liten rørlighet i kokingen, treg vørterkjøling eller i ekstreme fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjonen medisin, plast, sprakrende eldning, 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. Forstørkes med høyre gjæringstemperaturer og visse gjærstammer.
- Gjærsmak/aroma** - enten gjær i løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnstsats av gjær for lenge uten omstapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjølefetakk** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Plivirker 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/kållikekende** - 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.
- Lyskaddet** - duft av skunk/katt p.g.a. eksponering av daglys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.
- Løsemiddel** - smak og aroma som kommer fra visse alkoholer ofte berørende på høy gjæringstemperaturer. Som acetol el. tynner.
- Metallisk** - forårsakes av eksponering mot metall. Kan også beskrives som tinn, mynt el. blod. Sjekk utstret.
- Øksidert** - utsønn, innestengt, gammelt. Utvikles i kontakt med oksygen etter hvert som ølet eldes.
- Påskynesd** av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som blant bløgappet, råtre 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), kaliumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Sur/syrlig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmaks som oppleves på siden av tungen. Pålaminer om eddiksyre el sitron. Assosiasjon til melkesyre el eddiksyre.
- Swovel** - råtre egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. 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 79600  
 Konkurranseklasser English golden ale.  
 Underkategori 4D  
 Dommer (navn) Evan Suberg  
 Dommerkvalifikasjon (kjrys en rute)  
 Norbygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert  
**Max poeng**

## Studium av flasken

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

Kommentarer: Nar høy fyllingsgrad. Elvers OK.

## Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

Kommentarer: Knapt merkbart hvile. Ingen ubehagelige bi-whtr. Lett esterske preg.

## Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Fin øyeklar.

3 (3)

## Smak (i forhold til øltypen)

Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
evt øvrige smakskarakteristika

Kommentarer: Fint humlepreg og bittershet, men mangler nok noe "friskhet" i humlepreget. Noe syrlighet som minner oss om sitronbus. Svakt fenolisk preg. Fin balanse og noen frukt estere.

14 (20)

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

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

Kommentarer: Noe høyt CO<sub>2</sub>-nivå

3 (5)

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

Kommentarer: Et godt øl, men mangler en del av humlepreget for øløk. Svakt innslag av juniper trukker også noe ned -ellers ingen ubehageligheter.

8 (10)

## Totalpoeng (50=max)

35 (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.