

## Karakteristikk-definisjoner

- Acetaldehyd** - aroma av grønne epler (gjærbioprodukt)
- Alkohol** - allmenn effekt av etanol og andre høyere alkoholer. Varmende smak.
- Astringent/skallbeskhet** - følelse av sammenrekning 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, bringebær eller skallerstre. Smaken kjennes på tungen.
- Diacyt/smar smak** - 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 vorterkjøling 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 bunnsats av gjær for lange tuten 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 grønsaker/kålilknende** - 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.
- Løselimiddel** - 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, råtne grønsaker, 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), kalsiumklorid eller magnesiumsulfat (Epsomsalt) mm.
- Surlyrlig** - 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, tente fyrstikker. Bioprodukt 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 SALSA 2012 Bryggets kode 27016

Konkurranseklasse \_\_\_\_\_

Underkategori 9A

Dommer (navn) Steina Hummæ

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: litt overvaktall

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

Kommentarer: 7-deltig alkohol, vinkes

Tørløst smakt, svake

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: ok

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)

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

Kommentarer: Nydelig etter smak, tørrelstakt, svake

litt karaktell, gada

Maltpreg, men kunne vært mer harmonisk

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

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

Kommentarer: rikså kraftig kropp

følsomme CO<sub>2</sub>

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: svært god imponerende SM&H

kann hatt litt mer proteiner/hvale

svak tykke

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.
- Problematiske (<20) Problematiske, 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, brungjær eller skallrester. Smaken kjennes på tungen.
- 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 røyrlighet i kokingen, treg vortertjøling 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 bane, 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 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. 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 såkorn. Viss karakter er OK i visse stlyper.
- 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 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 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 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** - råtne egg, tenne fyrstikker. Biprodukt 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 2012 Bryggets kode 27016

Konkurranseklasse 9

Underkategori A Eng. Barley Wine

Dommer (navn) Pol Rolfen

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: Høy fyllingsgrad.

Bouquet / Aroma (i forhold til stlypen) 10 (12)  
Malt , humle , estere , fenoler , alkohol   
evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Vinøs aroma med svlsker, brød og karamell, toffee. Litt alkohol.

Utseende (i forhold til stlypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Bra. Fin rødaktig.

Smak (i forhold til stlypen) 18 (20)

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

Kommentarer: Kompleks vinøs. Svlsker toffee, brød, karamellmalt. Alkohol som ikke dominerer. Dyp.

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

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

Kommentarer: Ok, bra

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)

(i forhold til stlypen)  
Kommentarer: En svært god øl.

Kompleks og dyp. kan ikke en tørke tung og søt, men likevel flott!

Totalpoeng (50=max) 44 (50)

Poengguide

- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves. |
| Meget bra (35-43)   | Typeriktig. Visse tiltak for forbedring kan gjøres.            |
| Bra (28-34)         | Godtakbar i typerikthet, 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/skallbesket** - 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.
- 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 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, epler, 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 bunnsats av gjær for lange uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bittert.
- Kjøletåke** (chill haze) - protein-tannin-sammensetninger som oppstår ved lave temperaturer. Får ikke smaken. Redusering av proteiner eller tanniner i brygging eller gjæring minsker effekten.
- Klorofenolisk** - kommer av en kjemisk kombinasjon av klor og mikroorganismer. Ungå klorert vann.
- Kolte grønsaker/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.
- Lysskadedet** - 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, barnebleier. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Ungå 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/syrilig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyrer.
- 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 27016

Konkurranseklasse 9

Underkategori A

Dommer (navn) Sveffen Lundström

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

**Max poeng**

---

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

Kommentarer: Høj fyllingsgrad

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

Kommentarer: Emosjonell vinas aroma med glommer og bærers frukt.

---

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

Kommentarer: Mørke bobler, lera røstes, greis skum

---

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

Kommentarer: Markant maltes preg med mørke frugter og lakrids. Alkoholisk og rødt.

---

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

Kommentarer: Medium fylde og lav CO<sub>2</sub>-nivå

---

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 8 (10)  
 (i forhold til øltypen)  
 Kommentarer: Alders nydelig barley wine med en forværske aroma.

---

**Totalpoeng (50=max)** 43 (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 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 røyrlighet i kokingen, treg vortertjøling 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 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. Får 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 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 berodende på høye gjæringstemperaturer. Som acetone el. tyner.
- 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, 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.
- Svovel** - råtne egg, tente fyrstikker. 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 SMASH 2012 Bryggets kode 28565

Konkurranseklasse Engelsk Barleywine

Underkategori 9A

Dommer (navn) Evan Joberg

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

**Max poeng**

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Alt for høy fyllingsgrad.

**Bouquet / Aroma** (i forhold til øltypen) 11 (12)

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

Kommentarer: Vind, søtlig maltaroma, innslag av frukt i form av svister kornsmak fra øl. Karamell og brød.

**Utseende** (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Spot øll!

**Smak** (i forhold til øltypen) 18 (20)

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

Kommentarer: Minner om mors hjemmelagde Sherry. Tydelig og kraftig maltprog. Føles alkoholstekt og tydelig vind. Alkohol er noe "spitset".

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

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

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

**Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** 9 (10)

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En malt? Dette er imponerende! Her er det lite å sette fingern på. Bedre enn mye Barley Wine jeg har betalt penger for. Keep it up!!

**Totalpoeng (50=max)** 46 (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 (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, brungjøret eller skallrester. Smaken kjennes på tungenoten.
- Diacetyl/smørsmak** - smøt/margarin eller smørkaramell. Forårsakes av for tidlig avbrutt gjæring eller av bakterier.
- DMS** - søt, malsliknende aroma/smak. Kan komme av malten eller for kort koking eller for liten røyrlighet i kokingen, treg vortertjøling 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 løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsatt av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Lille 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/kålknende** - 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.
- Lyskadedet** - 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 beredende 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 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 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** - råtne ege, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minsker med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjært 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 2012 Bryggets kode 28565  
 Konkurransklasse ENGELSK BARLEY WINE  
 Underkategori 9A  
 Dommer (navn) HÅVARD MIDTIKIL

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

- Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

### Studium av flasken

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

Kommentarer: Litt vel goddt fyllt

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 10 (12)  
 Malt , humle , estere , fenoler , alkohol ,  
 evt øvrige karakteristika

Kommentarer: Søtlig maltaroma, alkohol, noe fruktig

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

Kommentarer: Spot on

Smak (i forhold til øltypen) 18 (20)  
 Malt , humle , ettersmak , balanse ,  
 evt øvrige smaks karakteristika

Kommentarer: Fin følelse av søtlig, litt karamellaktig, maltkarakter. Varm alkoholfruktighet. Modne epler

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

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

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

Kommentarer: Veldig drikkbar. En "koseøl". Godt gjort med bare en malt!

Totalpoeng (50=max) 46 (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 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 røyrlighet i kokingen, tre vorterjøling 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. Restar 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 bunnstas 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 grønnstaker/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 silikorn. 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 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 grønnstaker, 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/syrig** - skarp, bitter aroma, skarp smak. Grunnsmak som opplevs 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. Minkser med alder. Mest åpenbart i flaske-ettergjært øl.
- Søt** - grunnsmak - opplevs på spissen av tungen.

**MERK! Alle brygg skal gis kommentar 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 SFLASH Bryggets kode 28565  
 Konkurranseklasse 9  
 Underkategori A Engelsk Barley wine  
 Dommer (navn) Pat Ralfson

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: For høy fyllingsgrad

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen) 11 (12)

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

Kommentarer: Malt, bærsmak, svisker, tøffe  
Kompleks! Vakkert.

Utseende (i forhold til øltypen) 3 (3)

Farge , klarhet , skumfasthet

Kommentarer: Bra

Smak (i forhold til øltypen) 17 (20)

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

Kommentarer: Komplekst bilde av malt,  
bærsmak, tøffe, svisker, svisker og  
rosiner. Vakkert. Lagen kunne.

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

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

Kommentarer: Bra

Drikkbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer 9 (10)

(i forhold til øltypen) En meget god øl. Kompleks

Kommentarer: generelt, mange smaker å nyte. kanskje  
litt lite fuktigere, men det blir  
flisespilleri. Flott!

Totalpoeng (50=max) 44 (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 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.
- 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, trek vortertkjøling eller i ekstreme 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 løsning (som ikke har sedimentert) eller søt som modnet med bunnsats av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleoljer** - aromatisk, blomsteraktig, krydret, urter. Ikke beskt/bitter.
- 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/kålilknende** - 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.
- Lysskadede** - 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 oppleves på siden av tungen. Påminner om eddik el. sitron. Assosiasjoner til melkesyre el. eddiksyre.
- Svovel** - råte egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer. Kommer an på gjæringstemperatur. Minker 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
- 0 passe nivå
- + for mye

## Dommerprotokoll

Konkurranse SmÅSt 2012 Bryggets kode 23639

Konkurranseklasse NB-2012 9A

Underkategori Eng. Barley Wine

Dommer (navn) Anders Christensen

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

**Max poeng**

---

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

Kommentarer: Svært høy fyllingsgrad!

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

10 (12)

Kommentarer: Preget av malt og alkohol, men i god balanse

---

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

3 (3)

Kommentarer: Kansje en anelse mørk, vel, er i henken

---

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

15 (20)

Kommentarer: Overveldende smak av sødme og malt og alkohol. Vinds med masse fôr på frakt og stor kompleksitet. Men kanskje litt "færst".

---

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

4 (5)

Kommentarer: På tungen til å bli for søt så den blir litt kvalmende.

---

**Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer** (i forhold til øltypen) 7 (10)  
 Kommentarer: Et krevede øl med enkelte skarpe kanten som godt kunne tale mer lagring og modning. Et lagringsøl jeg gjerne ville smake igjen om 3 år. Imporrende, men for fæst. Bor kanskje lages?

Totalpoeng (50=max) 39 (50)

### Poengguide

- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fremragende (44-50) | Eksepsjonell 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 forbedringsiltak 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, 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 rørlighet i kokingen, treg vortertkjøling eller i ekstrene fall bakteriell infeksjon.
- Fenolisk** - aroma og smak av en el. flere av følgende i kombinasjon: medicin, plast, sprakende elledning, gasbld, røyk, nellik. Forårsakes ofte av villgjær el. bakterier. Kan komme av malten. Restes 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 løsning (som ikke har sedimentert) eller øl som modnet med bunnsets av gjær for lenge uten omtapping.
- Humleøljer** - 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. Ungå 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 såkorn. Viss karakter er OK i visse øltyper.
- Lyskkadet** - 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.
- Metalisk** - 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 øl eldes. Påskyndes av høye lagringstemperaturer. Smaken kan bli vinaktig, som bløt bølgepapp, råte grønnsaker, sherryliknende, barneleier. Ungå oksygeneksponering ved all pumping, dekantering, tapping m.m. og fyll flaskene godt. Ungå 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** - råne egg, tente fyrstikker. 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 SMASH 12 Bryggets kode 23639  
 Konkurransklasse 9 Steink øl  
 Underkategori 9A Eng. brønywine  
 Dommer (navn) Law-Erich Owe

Dommerkvalifikasjon (kryss en rute)

Norbrygg  SHBF  BJCP  Annen  Ikke eksaminert

Max poeng

Studium av flasken

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

Kommentarer: For full!

Bouquet / Aroma (i forhold til øltypen)

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

10 (12)

Kommentarer: T fullt frukt, søtlig,

sherrytoner (olorasol). Malt i  
balansert. Flott duft!

Utseende (i forhold til øltypen)

Farge , klarhet , skumfasthet

3 (3)

Kommentarer: Lett disig rødbrun

Lite skum.

Smak (i forhold til øltypen)

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

17 (20)

Kommentarer: Søt, nesten sirupsaktig

med litt alkoholvarme. Tømt  
frukt og maltrik. God.  
Kunne vært noe bitrere?

Fysisk følelse i munnen (i forhold til øltypen)

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

4 (5)

Kommentarer: Søt og sirupsaktig, fin

CO<sub>2</sub>. Varmende

Drickbarhet og generell vurdering, forslag til forbedringer

(i forhold til øltypen)

Kommentarer: En flott brønywine.

Imponerende kompleks gitt  
begrensningene. Kunne kanskje  
være litt bitrere, og eldre.

8 (10)

Totalpoeng (50=max)

42 (50)

Poengguide

Fremsgende (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.
Drickbart (20-27)	Ikke typisk. Mange tiltak kreves.
Problematiske (<20)	Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.