

Øl: A Dommer: GEIR ØVE GRØNMO Poeng (0-10): 7

Flott aroma med eierlag og korn. Behagelig karbonering.
Ledende smak med god bitterhet. Fruktige estere. God fylde.
Et velbalansert, godt øl. Tydelig bitterhet i ettersmaken.
Noe gjærkarakter. Tydelig høy alkoholprosent.

Øl: B Dommer: GEIR ØVE GRØNMO Poeng (0-10): 5

Uklar øl. Tydelig røykaroma. Behagelig søtkarakter. Behagelig aroma.
Lav karbonering. God fylde. Noe restsødme. Mangler kanskje noe viterhet,
men det er en velbalansert og drikkbar øl, om enn noe søtlig.

Øl: C Dommer: GEIR OVE GRONMO Poeng (0-10): 6

Dyp, mørk rød farge. Klar. Lett fenolisk aroma med hint av motorolje og røde bær. Lite kullsyre. Kraftig smak. Mye sødme, men er ganske så skarp tann av treverk og eddikbakterier. Karamell, krekkelig.

Andre runde: ganske så mye søre.

Øl: D Dommer: GEIR OVE GRONMO Poeng (0-10): 4

Dyp, mørk mahogny-farge. Lett fenolisk aroma. Hint av røyk. Lett kropp, noe tørr. Smaker røde bær og litt tannkrem. Lett medisinalisk bitterhet i ettersmaken. Fremstår tørr helt til i begynnelsen med, men sødmen trer fram etterhvert. Mangler litt fylde.

Øl: E Dommer: GEIR OVE GRØNNA Poeng (0-10): 4

Lett uklart. Aroma med subtile estre. Lakter multer og lett oksidasjon.
Tydelig syrlighet i munn. God fylde og en del tettebunde. Frisk, men
har en markant syrlighet sammen med smak av bær som multer, skillebær
og rips. Ok Bitterhet. Åpenbart lett infisert.

Øl: F Dommer: GEIR OVE GRØNNA Poeng (0-10): 5

Lett uklart. Pen og se på. Frisk floral humlearoma. Lekte også
tydelig korn. ^{og litt rype.} Lav karbonyl. Smaken domineres av en behagelig
korn og, kanskje eier, og en noe skarp humlebiterhet. Avslutningen
er kanskje litt i overkant bitter. Det virer som om det er en del
alkohol varme her.

Øl: G Dommer: GEIR ØVE GRØNMO Poeng (0-10): 3

Uklar. Pent skum. Interessant jordaroma. Herbale aromaler; eiker, bær, myrduft, ryllik? Ganske så vegetabil aroma. Tynn kropp, og den har tydelig ~~noe~~ syrlighet. Virer som om den er infisert. Fin karbenerg. Smak av syrlige bær.

Øl: H Dommer: GEIR ØVE GRØNMO Poeng (0-10): 4

Lett uklar. Tydelig røykaroma. Behagelig aromabilde; røyk, humle og noe røde bær. Noe syrlighet, men mistenker at mye av det skyldes høyere kroppen er ganske tynn. Ikke helt ubalansert da syrligheten blir tydeligere etterhvert. Er litt lurt av eddik, men det er subtilt.

Øl: I Dommer: GEIR OVE GRØNMO Poeng (0-10): 7

Gjellen og lett uhlar. Pent skum. Lukt av timdeishampoo. Urtearoma; pors, peppernygte og eier. God karbonis. Frisk smak med tydelige preg av urter. Velbalansert. Smakene er kanskje litt dominert av dette. God fylde. Et godt øl, selv om man bør være glad i alkoholat disse smakene.

Andre smaker: frisk og velbalansert. Litt mindre sørs denne jengen.

Øl: J Dommer: GEIR OVE GRØNMO Poeng (0-10): 6

Brenn og uhlar. Markant aroma med hint av tre, ^{vermouth}sherry og kakao. Tørket frukt. Alkoholstikk og tydelig oksidert smak med fettpreg. Fylde og tydelig alkoholvarme. Et ganske serpreget øl. Komplekst, men ikke så lett å like. Velg interessant dog.

Andre smaker: Brødaktig, gjæraroma. Ganske så bitter.

Øl: K Dommer: GEIR OVE GRØNMO Poeng (0-10): 9

Mørke brun og litt ular. Fint skum. Rik og fylldig aroma. Karamell, humle, eier. Sødmefylt smake med mye karamell og humle. Ikke så altfor søt da den har god karbonyl og en friskhet som balanserer veldig godt. Velbalansert, men kraftig øl. Meget godt.

Andre smaker: Brød og lys.

Øl: L Dommer: GEIR OVE GRØNMO Poeng (0-10): 8

Mørk rød og ular. Dyp fenolisk aroma med hint av oljemalag og røde ber. Lær karbonyl. Søtlig karamell smake med brunte noter. Velbalansert, men har noe litt underlige røykloner. Interessant øl. Motvorte, brunt sukker, humle, mostdrips. Liker. Et veldig godt, komplett øl.

Andre smaker: litt ubehagelig ferskpreg.

Øl: M Dømmer: GEIR JOE GRONM Poeng (0-10): 5

Klar rigtig fine. Lulkr rød bris. Lett ^{noe røde.} farnet. Stilende eddykjende
pæge nu man smaker på det. Grov karknede - derav bruseferensler.
Smak av røde bær; rips og jordbær. Litt søtt og syt. Tynn krær
med lite sødme. Heltar ikke så veldig syt. OK, men heller
ikke så veldig spennende.

Øl: _____ Dommer: _____ Poeng (0-10): _____

Øl: ADommer: LARS M. GÅRSHOLPoeng (0-10): 5

Fin, fruktig aroma. Sottlig-bitter, karamell og skri. Litt ean/munde. Grudde biter.
Frakten dukker opp igjen etter litt. Kanskje litt mye bitterhet. Ford. Melete.
Oljeaktig i munnen. Parfymer. Bitterheten kryper og øker.
Ikke noe egentlig galt, men litt bitter og brydet.

Øl: BDommer: LARS M. GÅRSHOLPoeng (0-10): 4

Deilig røykearoma. Sott, litt emmen. Mye røyk i smak. Litt syre.
Ingen bitterhet. Mild, melete. Tykk, tydeligende munnefølelse. Uvanlig øl.
Ford. Ingen ettersmak. Mye røyk, men eller litt pøgløs. Kanskje
litt "skapp" pga manglende bitterhet. Litt tan, b.la p.g. lite CO₂.

Øl: CDommer: LARS M GARDHOLPoeng (0-10): 8.9

Flott, sterk røykearoma. Syrlig, røde bær, helig kombinasjon med røyk.

Fin sødme bak. Frukt og saft med røyk. Litt varm i munnen, nesten som pepper. Treverk henger i, sammen med røyk. Knappt bitterhet.

Veldig godkjent. Balansert, drikkebar.

Andre runde: Wome samme + solvart treverk. Igjen veldig bra.

Øl: DDommer: LARS M GARDHOLPoeng (0-10): 7.5

Uendelig røykearoma, anledning til noe kjemisk. Sottlig, lett treverk. Lite syre. Merket tørt tre. Knappt bitterhet. Fin, balansert, interessant. Et øl i nipp til. Litt pepperaktig. God, men kanskje litt krevende å drikke på astmasyklus a la treverk. Treklar litt for det.

Øl: E Dommer: LARS M GÅRSTAD Poeng (0-10): 82

Aroma av fruktseft. Syrlig, nesten sv, mye frukt, Aceton? Røde bær, gelé, drups.
Toner av eikv. Litt fôr sv, det svir nesten litt. Ikke egentlig vanel, men fôr sv.
Syra deper ølet, til tross for gode sider.

Øl: F Dommer: LARS M GÅRSTAD Poeng (0-10): 44

Aroma av sitrus og tropisk frukt, litt trevirk. Frukt og trevirk i smak, lett syre.
Litt stikkende i munnen. Litt tynn, tann og syrlig. Ikke så mye smak
eller andre positive ting. Liten glede ved å drikke den, dessverre. Litt
for tann.

Øl: GDommer: LARS M GARSTADPoeng (0-10): 2

Skum! Svovel i aroma, eter. Sav, eter, mel. Ganske tørr, svak røykpreg.
Litt treverk. Veldig vanskelig å drikke. Ikke så mye mus å si, egentlig. For
svr, og med en god del smak. Tynt kropp.

Øl: HDommer: LARS M GARSTADPoeng (0-10): 5

Lett røyk, noe treverk, i aroma. Lett syrlig, tørr røyk. Behagelig røykpreg.
Noe astringens og treverk etterhvert. Ikke så mye smak, men et godt øl.
Litt drops og mose, mineraler. Gult.

Øl: I Dommer: LARS M GÅRSHOL Poeng (0-10): 8

Lett tropisk frukt & noe karamell i aroma, ertor. Pors og linne, karamell og drops. Lett søtlig. Mild og frisk, lett drikkelig. Toner av honning. Et godt, balansert, og behagelig øl.

Øl: 3 Dommer: LARS M GÅRSHOL Poeng (0-10): 8

Flott aroma av frukt og karamell. Sot karamell med banan og appelsinlikor. Lett bitterhet med dempede utor. Balansert og lett drikkelig. Kanskje litt mye sødme, men absolutt innvandr. Noe astringens og fast trekk på slutten. Absolutt et godt øl, veldig komplett. Enør og lett royt.

Runde 2: Messipan? Litt over the top mye rart. Veldig kraftig.

Øl: K Dommer: LARS M. GJESTAD Poeng (0-10): 7

Aroma av karamell og litt syre. Søtlig, veldig lett roket, røde bær, saftig smak.
Fruktig og frisk. Lett "pepret". Varme og lett bitter lær. Smak einer. Veldig lett syre.
Karamell. Kort ettersmak, men et godt øl. Vanner i munnen.

Runde 2: Litt tynt og syrlig. Ikke på en dærlig måte, men i flasken
faller det litt gjennom.

Øl: L Dommer: LARS M. GJESTAD Poeng (0-10): 8

Dyp, rund aroma av røkt og røde bær. Sot, dyprikt smak. Sterk
smak av solvarmt treverk. Rund, mild og god i munnen.
Tones av karamell og orlete lær. Kanskje litt for søt - mindre sødme
ville gitt mer kompleksitet. Litt banan og likør.

2nd
round: Ganske likt C. Veldig godt igjen.

Øl: M

Dommer: LARS M GARDHOL

Poeng (0-10): 6

Søtlig karamell ogler med røyk, lett bær i aroma.

Syrlig drops, treverk og røde bær. Rund, dyp karamell. Mild, frisk syre.

Grønt eple. Litt syrlig og dampet. Kauslige kunne kombinasjonen av smaker vært bedre, men et drikkbart og interessant øl.

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

Ø1:  A Dommer: Sigrid Strøttvern Poeng (0-10): 5

Betragelse lukt av ener, noe gjer preg i smaken smot
fendit / ritt, einerbiter, lite restsedme / høyt utgjerd
noe ubalansert.

Ø1:  B Dommer: Sigrid Strøttvern Poeng (0-10): 5

Hye reyh i lukt, betragelig, assosiasjon til tredeje & kve
tyrlig snial, spivot, ~~betragelig~~ ettermak av reyh, assosierer
noe røde ber, ~~betragelig~~ ^{reyh} dominerer etter smaken litt hve, tar
plass i litt maltet. Tørt preg, astringent på tennene
slagbunn, noe ubalansert, tam

Ø: C Dommer: Signid Strøttuvern Poeng (0-10): 8

Hydelig lukt, røkt rødt, røde bær, tropisk
delvis rødt preg, hydelig malt karakter fint balansert
mot syrligheten fra røkmalt. ~~Et~~ smaken er mest
rødt, det blir ølet. Et øl jeg kan leve meg med
Lær, røk, rødt, brenn brødskive,

Ø: ① Dommer: Signid Strøttuvern Poeng (0-10): 4

Dehagelig duft av røk,
Skarp røksmakh, ubalansert smakh, skerpene og
bitter mander sødme for å bli balansert,
astringent, brenn, medisinsk

Øl: E Dommer: Signid Strøtkvern Poeng (0-10): 2

Kye eierpreg, kvaeltreverk
Syrlig mot eddich, røde bær / Saft / gjæret rød saft
infusjon hint maltpreg, god kornsmak, men det
overdøyes litt av syrligheten. Drops-e-ish

Øl: F Dommer: Signid Strøtkvern Poeng (0-10): 7

Duft av karamell, netter, flott maltpreg, bred skorpe,
litt treverk, reiner, i fin balanse med korn/malt-
preget. Fin ebb bittelutt med litt eier syrlig
avslutningen. Ganse tørr preg, noe lavt
karbonert (blir litt flat). Godt øl.

Øl: G

Dommer: Sigrid Strætvern

Poeng (0-10): 2

Duft: høy, hegie, syrlig, eter, kaldt kål, D&S, mais
Smak — " — Sopp, eier, niddøst,
tynn kropp

Øl: H

Dommer: Sigrid Strætvern

Poeng (0-10): 5

Duft av fies geit, vilt ull/sau, røykmalt,
eier. Fine fender

Smak: noe overdøvet av røyksymighet som ~~tar~~
tar over for kom. litt astingent og snerpende
i avslutningen

Ø: K Dommer: Sigrid Strøttvern Poeng (0-10): 7

Duft av tørkede røde bær, røyk / eier, lær
fender: rent, veddet hoes, ren vat ut. Fine tender
Varm, bløt, mild: ~~ikke~~ aetichdish og astringent, men
godt og farlig.

Balanse / harmoni, mer nyansert? berøfmlig
"Barley wine-ish. GODT ØL.

Ø: L Dommer: Sigrid Strøttvern Poeng (0-10): 8

Duft av humlekatt / sedbær (humlearoma), eier,
tydelig smak av røyk, brent preg, kvekk, bær,
unnt pepper mint, nye sødme, behagelig
totalopplevelse, spennende å finne flere
lag, litt lakris, kaffe, sigar / tobakk,
lær. Relativt søtt, det balanserer også
røykpreget. Digger det, komplekst men
farlig lett å like. Tipper det er godt til moden ost.

Duften blir kanskje noe dominerende? Farlig godt øl.

Øl: M Dommer: Linda Stættuvern Poeng (0-10): 7

Duft som klassisk bûhel i førsteinntrykket.
Smerter ~~smerter~~ synlig, mistenke infeksjon,
gjæut rød saft. Mye fin makt preg i kroppen,
heranelli, kneelli, rosin, kandissukker, lær
oppdages deroverne ubalansert og shepende

Øl: _____ Dommer: _____ Poeng (0-10): _____

* Øl: I Dommer: Sigrid Strøttuem Poeng (0-10): 8

Fisk duft av granbar, gran dudd, som også
er svært tydelig i smaken. Porø? Urter:

Tropisk frukt (gule). Godt karbonert,
fin sødme, litt søt, toast, fin kornsmak
i bunnen / i kroppen. Kald drops. Behagelig
bitterhet. Rik hold, spennende og
godt øl, velbalansert. Dristig og morsomt.

Skiller seg positivt ut

* Øl: J Dommer: Sigrid Strøttuem Poeng (0-10): 6

Duft av medisinsk aceton, gjæret saft
Smaker eier / bevar, ganske syrlig, astringent,
røde bær / saft, tørkede urter, grønn, søpp, skog
Fin sødme, men "kantede preg", alkoholisk, rosiner
skarpt, gir godt i hvelv

Øl: A Dommer: SØLVI STRIFELDT Poeng (0-10): 5

D: Citrus, ciner og nydelig malt.

S: Røktaktig smak, bitter, ciner, alkoholvarmende,
ubalansert og bitterheten og "alkoholstikk".

Øl: B Dommer: SØLVI STRIFELDT Poeng (0-10): 3

D: Røktaktig, appelsin og tropisk av overmoden frukt,
sopp og jord. ~~Mye~~ Dessene er det også lukter
mot gammelost.

S: Mye smak av tre, trespon, røyk og som lukte mot ost.
En god del sødme og lite bitterhet.

Lite syre, så på mange måter er den god,
men "gammelost" hører ikke hjemme i et øl.

Øl: C Dommer: SØLVI STRIFELDT Poeng (0-10): 8

D: Enged del røyg, svak lukte mot nøtter og malt med karamell.

S: Kraftig karamellsmak, middelig røyg og syrlighet.

Toner mot appelsin og andre tropiske sitrusfrukter.

Balansert og god. Entel, kraftfull og god.

Øl: D Dommer: SØLVI STRIFELDT Poeng (0-10): 5

D: Svak røyg, middels kraftig eikelukte, og litt frukt mot tørkede mørke frukter som siiser og dadler.

S: Kraftig røyg, og syrlighet, samt bittusket.

for min del er bittusketen litt for framtrædende og får ølet til å virke litt "stout" artig med toner mot kaffe og bær.

- Mindre bittusket med litt mindre ^(hardere) brent malt ^("koks/ørste") tror jeg vil balansere ølet bedre. -

Øl: E Dommer: Sølvi Strifeldt Poeng (0-10): 5

D: fruktig lukt, med toner mot bærster og behagelig malt

S: God syre med behagelig rogh.
En god del brød og kjeks i maltsmater.
Karslige litt for syrlig, men fin sødme.
Mistenker infeksjon pga typeryrlighet.

Øl: F Dommer: Sølvi Strifeldt Poeng (0-10): 5

D: Fruktig, syrlig med tropisk, og noe eier og malt smak rogh.

S: Merkelig rogh, men syrlig rogh og kraftig bitterhet. Frisk, men synes bitterheten blir for "tør" mot astingugens.

"Alkoholisk" mot en "stikkende" følelse som begynner å bevege seg mot "fusel".

Øl: G Dommer: SØLVI STRIFELDT Poeng (0-10): 2

D° Syrlig, mye korn og noe ude finert som
ikke oppleves behaglig. Minner om noe medisinsk.....

S° Mye sopp og jord, grønnsaker (kakte),
men derover endel "jodelljellu" og "røte".

~~deg~~

Øl: H Dommer: SØLVI STRIFELDT Poeng (0-10): 3

D° Tydelig røyk og syrlighet, treaktig preg, og noe
"teathree", ~~for~~ barraler og isovalerisk. (isovaleric)

S° Gressaktig, bitterhet og syrlig smak med røyk.
Plastraktig, resten mot ~~et~~ brett gummi.

Her er noe som har gått galt, og det blir derfor
noe vanskelig å bedømme.

Øl: 1 (0-0) pneg Dommer: SØLV, SPIFFELDT Poeng (0-10): 5

D: Duetten minner om pors, og andre arter/kjelder som bjørkeskudd etc.

Mye einkelakt, som kan minne litt på "sape".

S: Tea-tree, harpiks, grønn, barnaler og annen "sleeg".

Mye brødskorpe fra maten (litt for dærmende).

Bittukten går mot den tønne siden (estigens) og gjør det ubalansert.

Øl: 1 (0-0) pneg Dommer: SØLV, SPIFFELDT Poeng (0-10): 8

D: Mye maltlukkt, og rødt trær, karamell og peppermynte.
Noe sjokolade-preg (på maten?) og en del urtepreg.
L + "kamille".

S: Mørke smaker av mørke tørkede ^{frukter,} urter, "vinst" / "cognac" og sjokolade.

Belagelig høy mengde (balansert).

Balansert sødme og bittukhet.

Mye korn, enkelte kanner sent.

Keldrø "vassol" preg. God og "fypeniktig" kornøl.

Øl: K Dommer: SOLVI STRIFELOTT Poeng (0-10): 7

D° Røyk og peppermynnte, teathue og urter (karnaler etc).
Noe fuktig i retning tørkede tropiske + syrlighet.

S° Sødmefull, ^{middels} kraftig røyk smak, mye korn i retning
"brøds skorpe"

Syrligheten og smaken går i retning av "Kongen
av Danmark", (anis + eukalyptus).

Belagelig mengde røyk.

Ølet oppleves søtt, og med syrligheten kan den
nok kanskje oppleves veldig "mektig".

Kanskje "litt" for søtt.

Øl: L Dommer: SOLVI STRIFELOTT Poeng (0-10): 8

D° Røykpreget, ~~ei~~ kraftig, skogpreget aroma.
Aftig lukt.

S° Karamellpreg og noe røyk, lær og noe honn.

Sødmefull, smaker mest lavilje og kaffe.

Veldig fuktig i retning moke fuktig som fiken.

Crisker, noe banan, og noe epler.

Smak av rom (romrosin også) og noe kalvader.

Kanskje litt for søtt, og en smule mye røyk.

