

Øl: 26 Dommer: Solvi & Jøgeir

Poeng (0-10): 7 Frakktig lukt med preg av sødme og kon.
Krafligs einer på smak. Mye fukt.
Merkebar bitterhet. Men vi finner noen "noter"
vi ønsker kunne vært uten. (retning "kve" og "smør")

Øl: 30 Dommer: Solvi & Jøgeir

Poeng (0-10): 6 Løn preg på lukt, og litt karamell. Stak kjølpreg og søk
på lukt, med litt preg av sjokolade og fukt.
Røkt, karamell og fukt på smak.
Sjokolade er ferdigsmakende etter vår mening.

Øl: _____ Dommer: Solvi & Jøgeir

Poeng (0-10): _____

Øl: 17 Dommer: Solvi & Jøgeir

Poeng (0-10): 4.5

Karamell og korn, nøtter og "brød" i lukt.
Noe bitterhet og kraftig syrlighet som gjør at det ikke
var helt opp i konkuransen.

Øl: 19 Dommer: Solvi & Jøgeir

Poeng (0-10): 5

Dukter rent og fint men ~~ikke~~ litt for skarp syrlighet.
Kraftig eier smak og kraftig syrlighet som blir for
dominerende. Ellers

Øl: 10 Dommer: Solvi & Jøgeir

Poeng (0-10): 4.5

Dukter nøtter, merkbare eier, karamell og syrlighet.
faller igjen pga litt for kraftig og uferdig gjær-
karaktter. ~~Den~~ fin ol.
ellers

Øl: 40 Dommer: Soli & Jøgeir

Poeng (0-10): 6.5 Ren lukt og smak med fine eier!
Veldig fruktig men lite kornpreg og dominerende
bitterhet trekker ned. ^{disone} Mye potensiale og tåne
nådd opp i finalen ellers.

Øl: 24 Dommer: Soli & Jøgeir

Poeng (0-10): 7.5 Godt med kornpreg i lukt og tydelige eierlukt.
God fruktighet og krydder fra kviken.
fin seighet og bitterhet. Vi ønsker likevel mer
korn preg og fylde i smak.

Øl: 34 Dommer: Soli & Jøgeir

Poeng (0-10): 6.0 Preg av æter og smak kom på lukt. Merker preg av smør
og brød. Diasefyl er derfor uønskelig.

Øl: 50 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

Tydelig kvikk, roter, mangpår, appelsin. Fraverende
einer, Tydelig sødme. Merkbare enier etterende.
varme.

Blir litt for søt.

Øl: 55 Dommer: _____

Poeng (0-10): 3

Kraftig appelsin, narmelade. Merkbare enier. Veldig
fylles, litt mye koksotme, smoothie-prag.

Øl: 5 Dommer: _____

Poeng (0-10): 4

Dominerende røykprag, brent, lev, halm. Merkbare
sødme med karamell, taffe. Tydelig syre med
eddik/balsamico. Lang, kraftig etterende..

Øl: 47 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

Brøt brukt, eier, tydelig bitterhet. Komplikas,
hasslrotte, marsipen. Litt for besk, bitter.

Øl: 56 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

Kraftig stoff med skjønnhetsnalt. Tydelig syrlig.
Tydelig maltning med tette, karamell. Merketittelhet.
Blir for syrlig.

Øl: 60 Dommer: _____

Poeng (0-10): 2

Tydelig appelpen, stens, mel. Kraftig rettsoedne,
blir for søt.

Øl: 41 Dommer: _____

Poeng (0-10): 4

Tydelig appelsin og eier. Tør, bra utgjering.
Kraftig bitterhet, spesielt i etter smak.

Øl: 43 Dommer: _____

Poeng (0-10): 3

Kraftig eier, bodet sild og aroma. Merkelig,
kjem søtt, tydelig røyk (av bjørk?). Blir for
kjem, vandig.

Øl: 42 Dommer: _____

Poeng (0-10): 4

Kraftig eier, tydelig kvitt med marsipan, natter,
merkelig sitrus. Tør, bra utgjering. Kraftig
eier i etter smak, blir litt mye.

Øl: 11 Dommer: _____

Poeng (0-10): 8

Tydelig, god inntryk. Merker appelsin, masser av
Frukt, merker syre balansert med sukkeraktig søtme.

Øl: 13 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

Merker appelsin, eier. Ton, noe bitterhet & ettersmak.
Merker syrlighet.

Øl: 62 Dommer: _____

Poeng (0-10): 3

Tydelig eier, kraftig bitterhet, merker søtme.
Kraftig bitterhet & ettersmak. Bli for besk, astmangene.

Øl: 46 Dommer: _____

Poeng (0-10): 4

Kraftig røge, brunt. Merker toffee, krekke.
Merker mæltsidne, blir for tyne til å balansere
røken.

Øl: 1 Dommer: _____

Poeng (0-10): 3

Tydelig lineer, merkbart røkepreg. Kompleks
med note, marsipan. Tydelig syre, blir lett tyne.

Øl: 35 Dommer: _____

Poeng (0-10): 7

Kompleks aroma. Tydelig lineer, marsipan, korn.
Kamende alkohol, tydelig satsidne. Litt mye
alkohol.

Øl: 20 Dommer: _____

Poeng (0-10): 7

Kompleks, kraftig. Tydelig karamell, fruktighet, appelsin,
eind. Sterk, merkealiteten. Fruktig, plomme.

Øl: _____ Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

Øl: _____ Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

Øl: 18 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 5

godt øl m. god balance mellom malt/halm-
smaker, sødme/syre og god smak av eier
ikke helt typeniktig da vi
sawner noe intensitet av malten.
noe mye karbonert.

Øl: 36 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 8

veldig typeniktig, intens fruktig aroma,
tydelig sitrus og steinfrukt fra kveika,
balanseres av eier. God fylde og
malt-sødme på smaken, balanseres av
en tørr finish fra eier.
god fruktighet av steinfrukt.

Øl: 3 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 2

overdøvendende aroma av smørbaramell,
som og så kommer frem på smaken.
svakt maltpreg, men sødmen kommer
mer fra diacetyl.
noe best ettersmak tyder på desidening/
noe gammelt øl?

Øl: 23 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 2

syrlig og urteaktig aroma,
hint av røyk.

svært syrlig, gjør ølet ubalansert.
hint av maltsmak, mye smak
av urter/ryllik. savner fylde.

Øl: 4 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 7

Tydelig preg av stjørdalsmalt/røyk
på aroma, med god søtlig malt ^{aroma} ~~smak~~.
god sødme på smak, god fylde,
balanseres av røyk, ~~egg~~ og eier.
veldig godt øl, virker som en hybrid,
heller enn en helt typeriktig tradisjonsøl.

Øl: 27 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 2

tydelig syrlig aroma, mye eddik, hint
av noe som minner om ryllik.

svak maltsødme, syre ^(sitron) og eddik blir
overdøende på smak.

Øl: 2 Dommer: Sigrid, Lars Andreas

Poeng (0-10): 6

Kraftig røjkaroma av bål og rokt skinke,
med svak, god maltaroma.
mye sødme og fruktighet på smak,
balanseres av gode røyktøner.
syre blir noe overdommende / snespett.

Øl: 58 Dommer: Sigrid, Lars Andreas

Poeng (0-10): 3

Diacetyl / smørkaramell er noe vel
kraftig på aroma, også kraftig på smak.
mye sødme, føles noe tung pga. diacetyl,
syrlig på ettersmak, hint av fenoler
føles noe ubalansert.
veldig godt øl, modernisert og
høyt karbonert.

Øl: 49 Dommer: Sigrid, Lars Andreas

Poeng (0-10): 3

gode malt smaker, svak aroma
smak og ettersmak preges av
fenoler (alkoholisk) og beskhet som
minner om gammel / oksidert hule/væter.
muligens noe problematisk gjæring.

Øl: 15 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 4

god malt-aroma og smak
hint av fenoler på aroma,
overdøvende syrlighet på smak
gjør ølet ubalansert.
noe vannig.

Øl: 44 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 3

god aroma av halm og korn -
typesiktig. tørr finish, mye fruktighet
av stein frukt, type modne plommer,
balanseres av et godt innslag av
røyle. syrlighet blir noe overdøvende.

Øl: 45 Dommer: Sigrid, Lars Andreas
Poeng (0-10): 5

god malt aroma, men domineres av
bananester, også noen fenoler, men
mer på ~~smak~~ smak. banan, varmende
alkoholisk, mye karamell og fruktighet
på smak, balanseres av røstede malt-
toner.

Gjør en veldig god dunkelweisse, men
dessverre ikke typesiktig.

Amund & Linda

Øl: 7 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

juniper sweet
zesty cloudy
banana alcohol hot
peanut
church
viscous

Øl: 16 Dommer: _____

Poeng (0-10): ~~6~~ 8

citrus
herbal
lemon verbena
floral
green pineapple
piney

Øl: 6 Dommer: _____

Poeng (0-10): 3

malty
banana peel
caramel
hot / fuel alcohol

Linda & Annnd

Øl: 12 Dommer: _____

Poeng (0-10): 9

citrus bitter
floral juniper
bright elegant
hay easy but complex
grainy

Øl: 39 Dommer: _____

Poeng (0-10): 0

sulphur
malty
banana peel
liquor
sweet
dates

Øl: 38 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

sour spicy
cascara
coffee
honey
red berry

Amund & Linda

Øl: 25 Dommer: _____

Poeng (0-10): 10

butterscotch	toasted	smooth
pecanub	gingerbread	
juniper	honey	
cinnamon	complex	
hay	beautiful	

Øl: 33 Dommer: _____

Poeng (0-10): 5

cucumber
minty
hot
unfesh

Øl: 54 Dommer: _____

Poeng (0-10): 3

rice foam
honey
akus
hot
green banana

Amund & Linda

14 Øl: ~~57~~ Dommer: _____

Poeng (0-10): 7.5

Citrus deep & complex
honey herbal
juniper
complex
minty
earthy
nutty

Øl: 37 Dommer: _____

Poeng (0-10): 6.5

juniper
butter scotch
tobacco
Woody

Øl: ~~14~~ ⁵⁷ Dommer: _____

Poeng (0-10): 10+

coca cola caramelized wood flavors
brnt tres
rum
raisins
leather couch
chimney
deep & complex

~~28~~ (59) rating 9

juniper
butterscotch
peanuts
minty
wood

citrus

light, but full mouthfeel

(29) rating 8

pear
sweet
fruity
canned fruit

~~50~~ (22) rating 5

peanut
dried apricob
sour
yellow peas

⑧

3 (rating)

band aid overripe banana
chai spice
medicinal
sar
unflesh

⑨

rating: 7

cold coffee
rye bread
caramel

⑩

rating: 7

anis
hot
shop