

①

Øl: 12 Dommer: Scolli & Dag.

Poeng (0-10): ~~4~~ 3,5

A: smør/karamell, sopp/umami

S: Sopp/umami, noe tynn og munntørende/~~taniner~~^{taniner},
men fine Hamingsmak og ~~fin~~ fin fyllde-smak.

2

Øl: 15 Dommer: Linda

Poeng (0-10): 7

aroma: nøtter, stonefruit

flavor: apricots, syrlig, nøtter, candy
citrus, sticky, pleasant mouthfeel (sahn)

②

Øl: 15⁴

Dommer: Sohi & Dag

Poeng (0-10): 8.5

A: aroma av grønne urter, gress.

S: Eiere er fint katarsert.lett og frisk.

Perleende, litt tynt men kompleks.

Haning-prog. Ubalanse i syren. blausete og muge titt

↳ men katarserte seg ved varmere temperatur.

2

Øl: 15

Dommer: Per Jørgen Amundsen

Poeng (0-10): 8

A: Kraftig fender og einar. Tydeleg kornell, markbar
sitrus, appelsin. Tydeleg mel.

S: Tydeleg malt, kornell. ~~Tydeleg~~ Markbar syre, sitrus,
eind.

B & balance, einig.

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

3

Øl: 13

Dommer: Torkbjørn & Linda

Poeng (0-10): 2

Utseende: Mørkebrun, karbonert med skumkrone

Aroma: Lær, medisinsk

Smak: Bitter, tåk, lær.

Dominerende bitterhet som er lang.

4

Øl: 27

Dommer: Per Gyronn Arnes.

Poeng (0-10): 3

Tydlig sitrus, appelsin. M. svak karamell, eier.
Merkbar røyk..

Tydlig sødme og bitterhet. Kraftig røyk etterende,
tydelig bitterhet..

B liv for bittert og røyket samtidig, behold en av
delene. Ellers bra håndverk.

4

Øl: 27

Dommer: Knut Andreas Tomarogal

Poeng (0-10): 4

5

Øl: 14

Dommer: Torkjell & Linda

Poeng (0-10): 3,5 Lys oransje, ingen karbonering

Aroma: Korn, water, løer

Smak: Tynn kropp, appelsinskall, lav bitterhet

6

Øl: 28

Dommer: Per Ivar Arnesen

Poeng (0-10): 6

Svak karamell, sitrus, melbesege. Merken einer,
korn, komplett. ~~Ikke~~ Svak bitterhet

Lettpyldt, sanner noe. Godt håndverk.

6

Øl: 28

Dommer: Lars Andr. Tomagal

Poeng (0-10): 6

7

Øl: 3

Dommer: Torkjvi & Lindor

Poeng (0-10): 5

Uts: Uklar lysbrun, lett/lav karbonering

Aroma: Vanilyi, iskeren, karamell, kaffe, smok

Smak: Karamell, vanilyi, kaffebrunt

~~Aroma~~ er bedre enn smak.

Noe tynt.

8

Øl: 16

Dommer: Linda

Poeng (0-10): 9

aroma: nøtter, incense

flavor: medicinal, herbal, fresh
peppery, incense, myrra, ener
♡

8

Øl: 10

Dommer: Jon Selbø

* Poeng (0-10): 10

A: Behagelig lukt, skalt men noe tom/malt og littleiner

S: Søtlig og behagelig først. Godt med maltsmak.

Tropiske smaker og kryddere. Noe urtepreg også.

flunnal smagjar den bitter.

8



Øl: 16

Dommer: Per Gyvered Amussen

Poeng (0-10): 8

Merkelig sitrus, enev. Kompleks. Tydelig malt.

Tydelig malt, svak syre. Merkelig sitrus, enev.

Lett til middels fylde.

Megget bra, litt lett.

8

Øl: 16

Dommer: Henrik Andreas Tomasson

Poeng (0-10): 8

8

1

Øl: 16 Dommer: P. T. G. W. M.

Poeng (0-10): 10

A: Tjdelig kon, mel, sitru, einis. Merkan fender, papper.

S: Tjdelig bitterhet, merkan syre, appelsin, fender, papper.

B: lamm, papper, kompleks; litt artingens.

Lett a druka, kjort, behugels, kompleks.

Øl: _____ Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

9

Øl: 2

Dommer: Per Øyvind Anes

Poeng (0-10): 7

Uydeltis karamell, fruktighet. Merker malt, karamell.

Kraftig sødme, ~~3~~ merker syre. Kompleks sødme,
merker alkohol.

Fylde, bra balansert sødme mot syre.

9

Øl: 2

Dommer: Harv Andreas Tomangal

Poeng (0-10): 7

10

Øl: 29

Dommer: Soli & Dag

Poeng (0-10): 4

A: Hanning

S: Smaker var minner om tre. Finene kurer greit fram
men for tynt og kort smak.

11

Øl: 1

Dommer: Torky & Linda

Poeng (0-10): 5

Uts: klar, gul, karbonering og skum

PROMA: Appelsin, noe kjemisk

Smak: Bitterhet fra eier, appelsin, appelsin, tannin
Noe ubalansert

12

Ø: 30

Dommer: Elin Stigleitt

Poeng (0-10): 8.5

A: Appelsinaktig, rogh aroma merkelig kraftig
men ikke dominerende.

S: Søtlig med ^{litt} fiken smaker, (nesten ^{innbilt} litt sautji), (hadde det
vært kraftigere kunne det minnet meg ~~en~~ litt om
"barbar") litt for lett, men godt.

12

Øl: 30

Dommer: Per Gyrd Am

Poeng (0-10): 8

A: ^{Tydelig} ~~Ki~~ syt med or og badstev ^{prg} likt, karmell.

S: Tydelig karmell, malt, kan, lett appelsin, erne.

Balansert, middels fyldig, spennende sythet

Spennende sythet med godt prg av or og badstev i aroma.

Smak ^{med} Tydelig karmell og karmell ^{tykt frukt,} og lett appelsin erne i aroma.
i middels fyldighet.

Et godt balansert, fyldig og spennende i hardskål.

Øl: _____ Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

13

Øl: 32

Dommer: Torkj & Linda

Poeng (0-10): 2

Uts: Mottkubrun, litt/ingen karbonyl

Aroma: Grønn epler

Smak: Hostemedisin, plaster, pepperte, karamell, kirsebær

14

Øl: g Dommer: dnda

Poeng (0-10): 2

wona: butler

flav: butler, bitter, pepper, asdyent

14

Øl: 9 Dommer: Solv Stigebell

Poeng (0-10): 6

A: Smørekarameller - dominerende, noe banan.

S: Smør, "oljete", ^{*(flekstun)} urtepreg (par?), ~~("gnet")~~

mattnik, einer, men virker litt ukalsert i forhold til
dominerende bitterhet.

14



Øl: 9

Dommer: Per Gyvard Jensen

Poeng (0-10): 8

Tydelig karamell, merker sitrus og appelsin

& røftig appelsin, soakage. Tydelig malt, kom.

Merker eier.

Middels fylde, bra balanse og håndverk.

14

Øl: 9

Dommer: Leiv Andrus Tomangal

Poeng (0-10): 8

15

Øl: 19

Dommer: Sdui Strifeldt & Dag

Poeng (0-10): 3

A°: Søtlig

S°: Finersmak men ellers tynt og litearoma

Kompleksiteten kunne med fordel vært større, da den gjorde ølet anorgant.


Øl: 22

Dommer: Sohi Strifeldt & Dag

Poeng (0-10): ~~3~~ 5

A: Mydelig luktareiner, balansert.

S: Kraftig bitterhet gjorde ubalansert. Kune vært litt søtne.
Svak alkoholsmak som forsterker astigensen.

 (17)

Øl: 20 Dommer: Pellegrino Amm

Poeng (0-10): 5

~~Merkbar~~ Merkbar eier og karamell & aroma.

Tydlig gjær, fender, merkbar fusel.

~~Da~~ Kraftig sødme, tydelig bitterhet.

Darlig utgjering, sølig.

(17)

Øl: 20 Dommer: Lars Anders Tomarøien

Poeng (0-10): 4

18

Øl: 23 Dommer: Solvi Skiflet

Poeng (0-10): 7.5-8

A: Syrlig og noe sjokoladelukt, og brød.

S: Brød og røstet malt. Sitrus/kappelin?) med kjelder og litt brauster.

~~Ar tørr og men~~ ~~det~~ Det ligger iden mer tørre retninger.

18

Øl: 23

Dommer: Torkjell & Linda

Poeng (0-10): 7,5

Utseende: Relativt klar, kopperbrun

Aroma: Nype, fruktig, jordbær

Smak: Bitterhet fra eier, lakrisrot balansert med jordbær / bringebær
Litt tynn kropp. Moderat karbonert.
Lette å drikke. Godt balansert

18

Øl: 23 Dommer: Linda

Poeng (0-10): 7

aroma: liver, sourpatch strawberry candy

(reminds me of
a strawberry
buttermilk wasser)

flavor: candy, yeast autolysis (liver), melkkyre
strawberries, lemonade, complex

beer takes time to 'open up'.

18

Øl: 23

Dommer: Per Gyvend Arnesen

Poeng (0-10): 7

1: Tydelig korn, merkbar kornell, erind. Markla sitms; erind, appelsin, narsipan, fender.

5: Tydelig korn og bitterhet. Markbart korn, fender, sitms, appelsin, pepper, erind.

Fylde, bittert belønne B bit-bit for bitter.

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

19

Øl: 21

Dommer: Torkjel & Linda

Poeng (0-10): 4

Uklar gul, lav karbonisering

Aroma: Nøtter, lær, lær

Smak: Appelsin skall, noe pepperaktig bitterhet
Noe tynn kropp, lær

20

Øl: 31

Dommer: Per Gjørn M.

Poeng (0-10): 7

Merkbar sitrus og karamell, komplett malt, eier.
Tydelig sitrus, merkbar maltsødme og melkesyre.
Sjeldig balansert.

20

Øl: 31

Dommer: Henrik Andreas Tomaroged

Poeng (0-10): 7

21

Øl: 33

Dommer: Torkjell & Linda

Poeng (0-10): 3,5

Uts: Klar oransje, moderat karbont, skumkone,

Aroma: Tyggis, kjemisk

Smak: Tynn kropp, kjemisk, lett syrlig, eier,
brød/malt, karamell

22

Øl: 36

Dommer: Torebjørn & Linda

Poeng (0-10): 6,5

Utseende: Amber, klar, lett karbonering og skum

Aroma: Eiker, kjemisk

Smak: Søt, karamell, eiker, honning, krydder, incent
Nær tynn kropp

23

Øl: 41

Dommer: Pa Gyvend Ansen

Poeng (0-10): 4

Tydelig karamell, svak søtme^{aroma}, merkbare marsipan.
Kraftig alkohol. For tito aroma og andre
smaker for å balansere den kraftige alkoholen.

23

Øl: 41

Dommer: _____

Poeng (0-10): 4

24

Øl: 34

Dommer: Soli & Dag

Poeng (0-10): 5

A: Smørsmak og karareet setling

S: Mye fanner og sterk, litt alkoholisk og noe karpiks.
(muntrende)

25

Øl: 42

Dommer: Per Øyvind Amundsen

Poeng (0-10): 4

Kraftig einer, tydelig sitrus, merkelig rogh og fruktighet.

~~Fjeder~~ Kraftig syre, merkelig sødme, tydelig rogh.

Bli for syrlig mot reststolen.

25

Øl: 42

Dommer: Lars Andreas Tomaszewski

Poeng (0-10): 4

26

Øl: J.

Dommer: Soli & Dag.

Poeng (0-10): 7

A: fin trelulet m. sterk roygk - behagelig karavell

S: behagelig roygk smak men en unnamismale som trekker
red.

27

Øl: 17

Dommer: Torkjell & Linda

Poeng (0-10): 1

Uts: Kobberbrun, karbonig, skumtett.

Aroma: Smørsyre, lær

Smak: Finer, appelsinskall, pepper, lær, kjemisk,
smør, syrlig.

29

Øl: 18

Dommer: Eolvi Skiddelett

Jarke

Poeng (0-10): 7-8

A: Smørtkaramelle ^{noe} dominerende, men roer seg ned ettervert.

S: Noe udefinert sønnen med brødsmak senker ølet.

Sønnen er balansert, men ølet virker "uferdig" med gjærsmaak.

29

Øl: 10

Dommer: Linda

Poeng (0-10): 0.5

aroma: sweet potatoe, earthy, orange peel, korri

flavor: bitter, mellesyre, ethanol, spicy, floral
rose, pleasant mouthfeel, complex
smooth

29

Øl: 18⁺

Dommer: _____

Solvi & Dag 2 ark

Poeng (0-10): 8

A° Søtlig ~~men ikke~~, Hanning og blomster

S° Hanningmak, blomster, lett karamellpreg,

balansert med fine einetoner og korn. Deftetikkelig og finol!

29

P. & P. & Am

2

Øl: 18 Dommer: _____

Poeng (0-10): 7

A: Merklare kom, sitrus, fender. Sock umi.

S: Tjeldly kom, mel, sock sitrus, Merklare fender, mersipan, pepper.

Middels fylde, godt balansert: Litt myrte fender.

Øl: _____ Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

30

Øl: 37

Dommer: Soli & Dag

Poeng (0-10): 5

A° Behagelig røykarsma. "røgnobær", bred/kevn

B° Svak røyk ~~smak~~^{smak}, noe tynn,

ferrentet mer maltpreg og litt mer kompleksitet,
da ølet blir litt aromatisk.

31

Øl: 45 Dommer: Solvi & Dag

Poeng (0-10): ~~8~~ 7

A: Karamell/sjokolade malt? Røstet øl og Scot lakris

S: sjokolade/kaffe, ^{røstet} ~~mal~~ malt. Noe brent lakris.

Øl preg av røstet, men bra.

Utepreg / krydder preg. Øl for bitter (ukarakteristisk)

32

Øl: 10 Dommer: Anda

Poeng (0-10): 1

aroma: organic waste, ~~rotter~~, ~~banana~~ bananapeel

flavor: old socks, bananapeel, marmelade
no bitterness,

32

Øl: 10

Dommer: Solveig Skjeldal

Poeng (0-10): 6

A: Korn og gjær, tykder (lutter litt "jule")

S: Gjærsmaken er litt dæmrende. Noe umami som ikke
fler ølet så godt.
Virker derfor litt "uferdig".

32

Øl: 10

Dommer: Peteyw Mem



Poeng (0-10): 8

Tydelig korn, karamell, eier. Svak sitrus.

Tydelig karamell, svak syre, kompleks, massipan,
eier.

Middels fylde, godt balansert.

32

Øl: 10

Dommer: Lars Andreas Tomasson

Poeng (0-10): 8

32

Øl: 10

Dommer: Per Pjær

Poeng (0-10): 8

A: Tydelig sitrus, merkbare fender, eier, barn, søk søt.

S: Tydelig barn, eier, sitrus. søk søt, pepper, fender, nellik.

Litt lite fylde, men kompleks.

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

33

Øl: 44

Dommer: Linda

Poeng (0-10): 8

aroma: smoke, leather

flavor: s.m.o.k.e.

herbs

mellesyre, syrlig

sticky, honey

33

Øl: 44⁹ Dommer: Soli & Berg

Poeng (0-10): 7.5

Lark

A°: Røgh og sevre.

S°: spinnede isoglesnede, balansen i scidne med en del
sejrlighet (struktur og smak)

Fris og lett,

33

Per Øyvind Mørnes

3

Øl: 44

Dommer: _____

Poeng (0-10): 4

A: Kraftig royk, tydelig karamell, svak røtt. Bacon,
ker, tobakk, etc.

S: Tydelig royk, karamell, korn. Tydelig syre.

Bli for syrlig opp mot royk, mangler sødme.
Flott aroma.

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

34

Øl: 26

Dommer: Per Gyö Arn

Poeng (0-10): 3

Kraftig royg, tydelig karamell, svak sitrus.

Dominerende syre, tydelig royg, merkelig sødme

Bli for seplig.

34

Øl: 26

Dommer: Lars Anders Tammgård

Poeng (0-10): 4

35

Øl: 6

Dommer: Torkje & Linda

Poeng (0-10): —

Uts: Uklar gul

Aroma: Svovel

Smak: Stressa gjær, ufermentert nalt
Bryggedek.

36

Øl: 5 Dommer: Linda

Poeng (0-10): 7.5

aroma: nøtter, kjemisk

flavor: honey, sticky, nøtter,
fresh, smooth (like a barrel/whiskey)
syrlig

36

Øl: 5 Dommer: Torstein & Linda

Poeng (0-10): 7

Utseende: Uklar, klibberbrun, lite/lingen karbonert

Aroma: Neglebakkfjerner, ~~netter~~

Smak: Honning, karamell, blissete, lett syrlig, steinfrukt,
blomstekt, litt alkohol

36

Øl: 5

Dommer: Solv Stidkelt

2 år

* Poeng (0-10): 9

A: Behagelig einelukt og karakter. litt lite korn.

S: Sot og med dominerende eier i forhold til malt?

Såner litt mer bitterhet opp mot sødmen, eller kunne gjæret ut litt longer?

Ingen usmak, så er en øl med godt potensiale.

36

Øl: 5

Dommer: PertzyoundAm

Poeng (0-10): 6

A: Tjeldes rogn, sitrus, korn, Sock einu, Merklaer fende.

S: Tjeldes appelsin, sidnu. Merklaer end, ~~pepper~~, fender

Bled for sott; seyslig -

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

37

Øl: 35

Dommer: Torkjvi & Linda

Poeng (0-10): 8,5

Utseende: kobberbrun, lett karbonering, skumkrone

Aroma: Eimer, krydder, lite fruktighet

Smak: Eimer, pepperminte som legger seg på tungen

Flott og interessant øl

37

Øl: 15

Dommer: Linda

Poeng (0-10): 7.5

aroma: einer, herbal, fresh

flavor: einer, pers, bitter, incense
tongue numbing, medicinal
astringent

37

Øl: 35

Dommer: Søren Strøget

*

Poeng (0-10): 8.5-9

A: Blanst, frukt, malt og sterke ainer.

S: Smaken er kraftigere på ein smak enn lukten.

Mye tropisk i retning appelsin.

Endel krydder.

Bitterheten er litt bedørende i munn. Kan også
kome fra alkoholen (alkohol-stikk)

37

Øl: 35

Dommer: Peterson

Poeng (0-10): 9

A: Tydelig appelm, eier, korn, ~~med~~ fender, nellik.

S: Tydelig korn, bitterhet, fender. Mørk massipan,
eier, mel.

Middel, fide, bla korn bitter.

Øl: _____

Dommer: _____

Poeng (0-10): _____

38

Øl: 25

Dommer: Solvi & Dag

Poeng (0-10): 6

A^o: Nøtter, litt grønn og gjær ^{lukt} ~~smaak~~

S^o: Kraftig sot, ubalansert sot. oppleses sterke uten at dette er regadr

39

Øl: 11

Dommer: Per Øyendrup

Poeng (0-10): 3

Kraftig puktighet, floral. Merkbare karamell, malt.

Dominerende søtme, kraftig syre, tydelig bitterhet
og gjærpeg.

Dårlig utgjæring, mye syre.

39

Øl: 11

Dommer: Lars Andreas Tomusgård

Poeng (0-10): 3

40

Øl: 7

Dommer: Paolo Amer

Poeng (0-10): 2

Merkebar karamell, fruktighet. Kraftig sitrus, melkesyre.

Dominerende melkesyre, merkebar karamell og litesbit.

For ~~syrlig~~ syrlig.

40

Øl: 7

Dommer: Levi Andreas Tomagal

Poeng (0-10): 3

41

Øl: 24

Dommer: Solis & Dag.

Poeng (0-10): 5

A°: ~~smør~~ Dominerende smørkaramell

S°: Firkantet henger igjen i munden.

fine toner av peppermynte og koring men stadig sur
er for tea-flig.

42

Øl: 4

Dommer: Per Gyssum Andersen

Poeng (0-10): 1

Tydeligt eddels, svak roget og funder.

Dominerende seje, tydeligt appelsin.

Blir for kraftig seje.

42

Øl: 4

Dommer: Knut Andersen Tommestad

Poeng (0-10): 1