



SHBF Domarprotokoll sammanfattning

Tävling SM 2018 Datum 22/4 Brygd nr S:A-2

Tävlingsklass 5

Gick detta öl vidare till final?

☐ Ja

☒ Nej

Avgörande anledning(ar) till att ölet inte gick vidare:

1. ☒ Ett bra öl, men andra tävlande var bättre.
2. ☐ Märkbar oönskad bakteriell egenskap eller jästkaraktär.
3. ☐ Ej önskvärd oxidationskaraktär.
4. ☐ Otypiska drag eller andra kvalitativa märkbara brister.
 - a. ☐ Opassande/oönskad arom
 - b. ☐ Opassande/oönskad smak
 - c. ☐ Balansen ej korrekt för öltypen
 - d. ☐ Felaktig/opassande kolsyrenivå
 - e. ☐ Fenolisk
 - f. ☐ Vegetabilisk
 - g. ☐ Sur/syrlig
 - h. ☐ DMS
 - i. ☐ Diacetyl
 - j. ☐ Annat _____

Kommentar: _____



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM18 Datum 22/4 Brygd nr A-2

Tävlingsklass 5 Domare 213

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: klar

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Blommigt, stor malt, mycket ester

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Maltig, ren, relativt tuff kropp i stilen

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: En lite tunn kropp, inget som står väldigt

Kolsyrenivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☒ Mkt bra (35-43) ☐ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problematisk (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: Frisk

39



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2016 Datum 22/4 Brygd nr S:A-2

Tävlingsklass 5 Domare MARTIN BJÖRCK

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☒ För ljus

Kommentar: LITE DV MEN SÄTT

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: MYCKET BÄDDIGT, VISS SETMA ADAS, ANINGEN

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: LIT INSTRUMENT

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar:

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: SOT, BÄDDIG, LITE LÄT SPÄTIGT, TVÄLIGT

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: LITE LÄT

Kolsyrenivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar:

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar:

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☒ Mkt bra (35-43) ☐ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problemiskt (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: LITE LÄT KOLAR, HÄR BÄTT

35

ME OMPH



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2018 Datum 22/4 Brygd nr A-2

Tävlingsklass SA Domare Johan Moritz

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: Kopper, lättnad

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: multig

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: låg men ljuvlig

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: ok

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: lättnad multighet och knäckighet

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: lättnad kropp

Kolsyre nivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: ok

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar:

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problemiskt (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: Besten som ligger kvar på tungen lite länge hade velat ha mer knäckighet / karaktär i smaken

32



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2018 Datum 22/4 Brygd nr A-2

Tävlingsklass 5 Domare Alexander F

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: Vackert klor, kropp

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: lät syrlig, viss korvsmak

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: U.A.

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: U.A.

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Viss korvsmak/korvsmak

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Kolsyrenivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: Saknar lite "extra all"

32



SHBF Domarprotokoll sammanfattning

Tävling SM18 Datum 22/4 Brygd nr 3

Tävlingsklass 4F

Gick detta öl vidare till final?

☐ Ja

☒ Nej

Avgörande anledning(ar) till att ölet inte gick vidare:

1. ☒ Ett bra öl, men andra tävlande var bättre.
2. ☐ Märkbar oönskad bakteriell egenskap eller jästkaraktär.
3. ☐ Ej önskvärd oxidationskaraktär.
4. ☐ Otypiska drag eller andra kvalitativa märkbara brister.
 - a. ☐ Opassande/oönskad arom
 - b. ☐ Opassande/oönskad smak
 - c. ☐ Balansen ej korrekt för öltypen
 - d. ☐ Felaktig/opassande kolsyre nivå
 - e. ☐ Fenolisk
 - f. ☐ Vegetabilisk
 - g. ☐ Sur/syrlig
 - h. ☐ DMS
 - i. ☐ Diacetyl
 - j. ☐ Annat _____

Kommentar: _____

\bar{x} 37



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM18 Datum 22/4 Brygd nr 3

Tävlingsklass 4F Domare J-E Svensson

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: Ent

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Ren, kunnad, hvarle

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: Ng låg

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: Va

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: God, typisk. Ng mildt efterbukt

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Ng låg beska

Kolsyreinhå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: Va

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Va

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☒ Mkt bra (35-43) ☐ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problemiskt (<20)

Övriga kommentarer och råd: Typiskt men lite snar Poäng 35



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2018 Datum 27/4 Brygd nr 3
Tävlingsklass _____ Domare Pelle E

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: hårster

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: karamell

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: karamell, lite kola, lite rostet

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Kolsyreinhåll ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: klar och vacker!

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☒ Mkt bra (35-43) ☐ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problemiskt (<20)

Övriga kommentarer och råd:

Färbesikt god!
Bra bitar!
(För se vad de andra tycker, om den passar stilen.)

Poäng

43



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM-18 Datum 22/4 Brygd nr 3

Tävlingsklass 4F Domare Carl Jonas Petersson

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: Bärsten och skum

Arom ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: Hög kryddfender

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar:

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar:

Smak och Eftersmak ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: Maltig, brödig och kryddfender

Balans ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: Reminerande kryddfender

Kolsyreinivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar:

Teknisk kvalitet ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: Kan ha jäst för varmt och gett fenclema

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problemiskt (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: Salma - krisprighet
Jäs svalare eller med annan jäst

30



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM-18 Datum 22 Apr Brygd nr 3

Tävlingsklass 4F Domare Alfred E.

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: Heppor färgad

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Knäckig och östlig

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Torr, knäckig, östlig, ren smak.

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Kolsyrenivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☒ Mkt bra (35-43) ☐ Bra (28-34) ☐ Ej typriktigt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Övriga kommentarer och råd: Mycket god och bra balanserad

Poäng

35

SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2018 Datum _____ Brygd nr 4F-3
 Tävlingsklass 4 Kavalitfärdig All Domare Jon Tejbrant

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus
 Kommentar: bra karaktärsfärg

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd
 Kommentar: bra karaktärsarom

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg
 Kommentar: bra karaktärsbeska

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg
 Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd
 Kommentar: bra karaktärs smak och eftersmak

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd
 Kommentar: bra balans

Kolsyrenivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg
 Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd
 Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☒ Mkt bra (35-43) ☐ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Poäng

37

Övriga kommentarer och råd: _____



SHBF Domarprotokoll sammanfattning

Tävling SM 2018 Datum 21/4 Brygd nr 2

Tävlingsklass 90

Gick detta öl vidare till final?

☐ Ja

☒ Nej

Avgörande anledning(ar) till att ölet inte gick vidare:

1. ☒ Ett bra öl, men andra tävlande var bättre.
2. ☐ Märkbar oönskad bakteriell egenskap eller jästkaraktär.
3. ☐ Ej önskvärd oxidationskaraktär.
4. ☐ Otypiska drag eller andra kvalitativa märkbara brister.
 - a. ☐ Opassande/oönskad arom
 - b. ☐ Opassande/oönskad smak
 - c. ☐ Balansen ej korrekt för öltypen
 - d. ☐ Felaktig/opassande kolsyre nivå
 - e. ☐ Fenolisk
 - f. ☐ Vegetabilisk
 - g. ☐ Sur/syrlig
 - h. ☐ DMS
 - i. ☐ Diacetyl
 - j. ☐ Annat _____

Kommentar:

Domarna saknade belgiska
stilar och reagerade på
ganska hög astringens



SHBF Domarprotokoll

Tävling _____ Datum _____ Brygd nr 2

Tävlingsklass 9D Domare Peter Lithner

Färg och Utseende ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: _____

Arom ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Beska ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: tendens till asttringar

Balans ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Kolsyrenivå ☐ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typriktigt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: _____

28



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2019 Datum 21/4 Brygd nr 2

Tävlingsklass 90 Domare Fredrik G

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: _____

Arom ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: Sötare friskhet, lite vatten.

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: lite mycket högre alkohol.

Smak och Eftersmak ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: Kärs kärv, lite för mycket högre alkohol.

Balans ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: _____

Kolsyre nivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Poäng

28

Övriga kommentarer och råd: _____



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM 2018 Datum 21/4 Brygd nr 2

Tävlingsklass 9: D Domare Peter S.

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: _____

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Beska ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd ☒ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Balans ☐ Godkänd ☒ Ej godkänd

Kommentar: sprettig, ej i balans mellan smak
beska och sötna

Kolsyre nivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typiskt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Poäng

30

Övriga kommentarer och råd: _____



SHBF Domarprotokoll

Tävling SM -18 Datum 21/4 Brygd nr 2

Tävlingsklass 9D Domare Fredrik Nivert

Färg och Utseende ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För mörk ☐ För ljus

Kommentar: Lätt grumlig

Arom ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Beska ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Alkohol ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Smak och Eftersmak ☐ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: Sjukt oströms

Balans ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Kolsyre nivå ☒ Godkänd ☐ För hög ☐ För låg

Kommentar: _____

Teknisk kvalitet ☒ Godkänd ☐ Ej godkänd

Kommentar: _____

Summerat omdöme ☐ Excellent (44-50) ☐ Mkt bra (35-43) ☒ Bra (28-34) ☐ Ej typriktigt (20-27) ☐ Problematiskt (<20)

Poäng

Övriga kommentarer och råd: 28