

Hilfe zur Bierbeschreibung

Tipp:

Bei allen Eigenschaften auch die Intensität beschreiben (Kein, wenig, wenig bis mäßig, durchschnittlich/ mäßig, mäßig bis viel/ mäßig bis hoch, viel/ hoch). Auch Eigenschaften beschreiben die nicht wahrnehmbar sind (z.B. keine Ester wahrnehmbar). Vermeide nicht vorhandene Eigenschaften einfach nicht zu kommentieren. Im ersten Teil (Geruch, optischer Eindruck, Geschmack und Mundgefühl) soll das Bier bewertet werden, deshalb hier so anschaulich wie möglich die Eindrücke beschreiben und das Feedback für den Abschnitt Gesamteindruck aufsparen.

K= Kein, W=Wenig, W-M= Wenig bis mäßig, M= mäßig, M-V= mäßig- viel

Aroma	Intensität	Deskriptoren
Malz	K,W,W-M,M,M-V,V	Getreidig, keksartig, brotig, toastartig, karamellig, röstig, malzig, schokoladig, Bitterschokolade, rauchig, kaffeeartig, angebrannt, Spelzen, Gerbstoffe, Stroh, mehlig, Lakritze, Brotkruste, Teer, phenolisch
Hopfen	K,W,W-M,M,M-V,V	Würzig, floral, citrus, erdig, minzartig, Kräuter, holzaromatisch, Knoblauch, scharf, Zwiebel, grasig, Tropenfrüchte, rote Beeren, Steinobst, zedernartig, harzig, teeartig, Kiefernholz/-harz, moschusartig, anisartig, schwarze Johannisbeere, Katzenurin, Aprikose, Ananas, Passionsfrucht, Leder, Heu, brennend, Melone, Grapefruit, Zitrone, Orange, pikant, Ingwer, Zitronengras, Weißwein,
Ester	K,W,W-M,M,M-V,V	Apfel, Birne, Pfirsich, Rosine, Pflaume, Feige, Banane, Beeren, Rose, Rum, Lösungsmittelartig, Anis, medizinisch, Lakritze, alkoholisch
Phenol	K,W,W-M,M,M-V,V	Pfeffer, weißer Pfeffer, Nelke, medizinisch, rauchig, scharf
Andere	K,W,W-M,M,M-V,V	Butterig (Diacetyl), grüner Apfel (Acetaldehyd), gekochter Mais (DMS), alkoholisch, sauer, Sauerkraut, Joghurt, metallisch, Ziege, Pferdedecke, Stall, Vanille, Holz,

Optischer Eindruck	Intensität	Deskriptoren
Farbe	Hell, dunkel	Stroh, gelb, golden, bernsteinern, kupferern, braun, schwarz,
Opaleszenz		Glanzfein, klar, leichte Schleier, opalisierend, trüb,
Schaumfarbe	Hell, dunkel	Weiß, fast weiß, cremefarben, beige, lohfarben, bräunlich
Schaumtextur		Eine Schicht Blasen, schaumig, locker, cremig, flockig, gleichmäßig, baiseartig, feucht, hinterlässt Spitzen
Schaumhaltbarkeit		Keine, schlecht, mittelmäßig, gut, hervorragend
Andere		Partikel, Schlieren, Bodensatz

Geschmack	Intensität	Deskriptoren
Malz	K,W,W-M,M,M-V,V	Getreidig, keksartig, brotig, toastartig, karamellig, röstig, malzig, schokoladig, Bitterschokolade, rauchig, kaffeeartig, angebrannt, Spelzen, Gerbstoffe, Stroh, mehlig, Lakritze, Brotkruste, Teer, phenolisch
Hopfen	K,W,W-M,M,M-V,V	Würzig, floral, citrus, erdig, minzartig, Kräuter, holzaromatisch, Knoblauch, scharf, Zwiebel, grasig, Tropenfrüchte, rote Beeren, Steinobst, zedernartig, harzig, teeartig, Kiefernholz/-harz, moschusartig, anisartig, schwarze Johannisbeere, Katzenurin, Aprikose, Ananas, Passionsfrucht, Leder, Heu, brennend, Melone, Grapefruit, Zitrone, Orange, pikant, Ingwer, Zitronengras, Weißwein,
Bittere		Keine, leicht, mittelmäßig, intensiv, adstringierend, klar, nachhängend, anhaltend, aufdringlich
Ester	K,W,W-M,M,M-V,V	Apfel, Birne, Pfirsich, Rosine, Pflaume, Feige, Banane, Beeren, Rose, Rum, Lösungsmittelartig, Anis, medizinisch, Lakritze, alkoholisch
Phenole	K,W,W-M,M,M-V,V	Pfeffer, weißer Pfeffer, Nelke, medizinisch, rauchig, scharf

Andere	K,W,W-M,M,M-V,V	Butterig (Diacetyl), grüner Apfel (Acetaldehyd), gekochter Mais (DMS), alkoholisch, sauer, Sauerkraut, Joghurt, metallisch, Ziege, Pferdedecke, Stall, Vanille, Holz, süß, sauer
Balance		Bitter, hopfenbetont, malzig, ausgewogen, herb
Nachtrunk		Sauber, trocken, knackig (crisp), nachhängend, klebrig, mastig

Mundgefühl	Intensität	Deskriptoren
Körper	Schlank – Mittel - Vollmundig	Wässrig, dünn, zäh, viskos, massiv,
Karbonisation	Keine, leicht, mäßig, hoch	Abgestanden, schal, leicht, sprudelnd, spritzig, scharf, stechend, perlend
Alkoholische Wärme	Keine, leicht, mäßig, stark	Sanft, weich, wahrnehmbar, brennend, scharf, hart, streng
Adstringenz	Keine, leicht, mäßig, stark	Leicht, Zunge zusammenziehend, nachhängend, scharf, elektrisierend, prickelnd
Cremigkeit	Keine, weich, mäßig, sehr	Weich, klebrig, mundauffüllend,

Gesamteindruck:

Hier gehört das Feedback hin und was du insgesamt über das Bier denkst.

- Hat dir das Bier geschmeckt?
- Hat das Bier den Stil getroffen?
- Hatte das Bier Fehler?

Hatte das Bier technische Fehler, dann solltest du Feedback geben wie diese Fehler verbessert werden können und der Brauer das Bier insgesamt verbessern kann.

Faustformel im Bezug zu den Punkten:

40-50: Gib mindestens einen Vorschlag zur Optimierung

30-40: Gib mindestens zwei Vorschlag zur Optimierung

20-30: Gib mindestens drei Vorschlag zur Optimierung

13-20: Gib mindestens vier Vorschlag zur Optimierung

Bewertungs Guide		Check Box	
Der „Bewertungsguide“ am unteren Rand des Scoresheets ist eine Hilfe um die richtige Bewertung zu finden.		Die Checkbox zur „Stiltreue“ soll dem Brauer helfen sein Bier einzuordnen im Bezug zu den Eigenschaften des Stils, der technischen Ausführung und des Gesamteindrucks.	
herausragend	(45 - 50): Weltklasse Beispiel des Bierstils	<div>Stiltreue</div> <div>Klassisches Beispiel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Stil verfehlt</div>	
exzellent	(38 - 44): Gutes Stil- Beispiel, nur min. Verbesserungen nötig	<div>Technische Ausführung</div> <div>fehlerfrei <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> starke Fehler</div>	
sehr gut	(30 - 37): In den Parametern des Stils mit kleineren Fehlern	<div>Gesamteindruck</div> <div>wunderbar <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ausdruckslos</div>	
gut	(21 - 29): Verfehlt die Stilmerkmale und mit kleineren Fehlern		
angemessen	(14 - 20): Fehleraromen oder –geruch und grobe Stilverfehlungen		
problematisch	(0 - 13): Grobe Fehleraromen die das Bier dominieren		