

Beer Tasting



Verkoster Name	Datum	Probe	
Parameter			
Biersorte	Farbe	IBU	Alc
Schüttung	Hopfen	Zusätze	Hefe
Bemerkung		Verkostung No	

Aussehen		
Farbe		
Schaum	Farbe: Weiss, gelblich, bräunlich, braun Haltbarkeit: Gut (>5min.) – kein Schaum Anhaftung: keine, Spitze, deckend Struktur: cremig/ fein/ grob/ gleichmäßig/ ungleichmäßig	
Trübung	klar, glanzfein, opaque, wolzig, flockig, trüb	
Aroma/ Geruch		
Geruch Nase	Direkt nach dem Einschenken Getreide: nussig, süß, getreidig, maischig, malzig, Hefe: Fruchtig, nelkig, brotig, scharf, Brühe	
	Direkt nach dem Einschenken Hopfen: Fruchtig, zitrus, Mango, Papaya, Weingummi, erdig, harzig, blumig,	

	<p>Vanille, Rosen, Parfüm, grassig, rote Beeren, grüne Früchte, Minze, Menthol, Frisch, Orange</p> <p>Passt Hopfenaroma in das Gesamtbild? Gibt es Fehlgerüche? Käsig, ranzig, alt, muffig</p>	
	<p>Geruch von Fehlgerüchen Karton, "Skunky", gekochtes Gemüse, Butter, schwefelig, Krankenhaus, Brühe, Lösungsmittel, Plastik, Chemisch, alt, muffig, scharf, Essig, "katzenartig", ledrig, schimmelig, ranzig</p> <p>Ist der Geruch ausgeglichen? Dominieren bestimmte Gerüche?</p>	
Geschmack		
Mundgefühl	<p>Wie fühlt sich das Bier im Mund an? Astringierend: nein, sauer, Tannine, Zunge zusammenziehend Puderig: nein, staubig, kreibig, Partikel Metalisch: nein, Münzen, Tinte, Rost, Blechdose Wärmend: nein, würzig, Wein, alkoholisch</p>	
Karbonisierung	<p>Wie fühlt sich die Karbonisierung (Kohlensäure) auf der Zunge an? Keine Karbonisierung, schal, ausgeglichen, überkarbonisiert, scharf</p>	
Vollmundigkeit	<p>Wie fühlt sich der erste Schluck an? Leer, dünn, fade, voll, ölig, viskos, cremig, benetzend</p>	
Malzigkeit	<p>Gesamteindruck: süß, ausgeglichen, trocken Aromen: Getreide, Treber, Mehl, Mais, Spelzen, Heu, Malz, Würze, Rauch, Karamel, Sahnebonbon, Melasse, verbrannt, röstig, nussig</p>	
Hopfen	<p>Gesamteindruck: süß, ausgeglichen, bitter Aromen: Gras, Blüten, Zitrone, Grapefruit, Orange, Trauben, Papaya, Mango, Pfeffer, grüner Apfel, Birne, Harz, Tannenzapfen, Waldboden, Nuss, Heu, Kräuter, Zitronengras, Vanille, Schokolade, Tabak, Leder, Holz, Kiwi, Brombeere, rote Beeren, Erdbeeren, Stachelbeere, Melone, bitter, Cassis</p>	

Hefe	Gesamteindruck: hefig, ausgewogen Aromen: Phenolisch, estrig, Banane, Nelken, Brot, Brühe, Wein, Scherry	
Gesamteindruck	Sauer: Säure, Essig, Milchsäure, Schärfe, stechend Salzig Bittere: keine, ausgewogen, zu bitter, nachhängend Süße: keine, ausgewogen, mastig, zu süß Reinheit: rein, frisch, unsauber	
Abgang	Bleibender Eindruck nach dem Schlucken Aromen: seifig, rein, alkoholisch, benetzend, atringierend Bittere: rein, Frisch, anhaltend, unedel, stechend, scharf, kratzig, dominant, nachhängend	
<u>Bemerkungen:</u>		

