



Bier Bewertungsbogen



AHA/ BJCP autorisierter Wettbewerb

<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

Name des Juror: _____

Kategorie # _____ Unterkategorie (a-f) _____ Entry # _____

Juror BJCP ID: _____

Unterkategorie (bitte ausschreiben) _____

Juror Email: _____

BJCP Rang oder Status:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Apprentice | <input type="checkbox"/> Recognized | <input type="checkbox"/> Certified |
| <input type="checkbox"/> National | <input type="checkbox"/> Master | <input type="checkbox"/> Grand Master _____ |
| <input type="checkbox"/> Honorary Master | <input type="checkbox"/> Honorary Grand M. | <input type="checkbox"/> Mead Judge |
| <input type="checkbox"/> Provisional Judge | <input type="checkbox"/> Rank Pending | <input type="checkbox"/> Cider Judge |

Non-BJCP Qualifications

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Profi Brauer | <input type="checkbox"/> Bier- Sommelier | <input type="checkbox"/> GABF/WBC |
| <input type="checkbox"/> Certified Cicerone | <input type="checkbox"/> Adv. Cicerone | <input type="checkbox"/> Master Cicerone |
| <input type="checkbox"/> Sensory Training | <input type="checkbox"/> Other: _____ | |

(Fehl)-Aromen (vorhandene ankreuzen):

- Acetaldehyd** – Geruch und Geschmack wie grüner Apfel
- Alkoholisch** - Geruch, Geschmack und wärmender Effekt von Ethanol und höheren Alkoholen.
- Adstringierend** – Zieht die Zunge zusammen; nachhängende, harsche Bittere; trockener Abgang; Gerbstoffbittere
- Diacetyl** - (künstliches) Butteraroma, Karamellbonbon. Manchmal wie Fett auf der Zunge
- DMS (Dimethylsulfid)** - In geringen Konzentrationen süß, Dosenmaisaromen
- Esterig** – Geruch und Geschmack nach Estern (fruchtig, würzig, blumig)
- Grasig** - Geruch und Geschmack nach frischem Gras oder grünen Blättern
- Lichtgeschmack** - Schwefelige Noten wie Zündholz oder Stinktief
- Metallisch** – Nach Bleckdose, Eisen, Münzen oder Blut
- Muffig** – Nach Keller, modrig oder schimmelig
- Oxidation** - Abgestanden, weinig, nasse Pappe, Sherry
- Phenolisch** – Nach Gewürzen (Nelke, Pfeffer), rauchig, plastikartig, Pflaster oder auch medizinisch (Chlorphenol)
- Lösungsmittel** – Nach Aceton oder Lack, alkoholisch
- Sauer / Acetisch** – scharf und rein (Milchsäure) oder nach Essig
- Schwefel** – Faule Eier
- Gemüsegeschmack** – Gekochtes Gemüse oder Dosengemüse , Kohl, Zwiebeln, Spargel
- Hefig** – Brotig, wie Teig, leicht schwefelig

Spezielle Zutaten: _____

Flaschen-Inspektion: Geeignete Größe, Kronkorken, Füllstand, Etikettenentfernung.
Kommentar _____

Geruch (soweit dem Stil entsprechend) _____/12
Malz, Hopfen, Ester und andere Aromen

Optischer Eindruck (soweit dem Stil entsprechend) _____/ 3
Farbe, Klarheit und Schaumkrone (Schaumabbau, Farbe, Struktur)

Geschmack (soweit dem Stil entsprechend) _____/ 20
Malzigkeit, Bitterkeit, Ausgewogenheit, Nachtrunk, sonstige geschmackliche Eindrücke

Mundgefühl (soweit dem Stil entsprechend) _____/ 5
Körper, Karbonisierung, alkoholische Wärme, Cremigkeit, Adstringenz, andere Geschmackseindrücke

Gesamteindruck _____/ 10
Beschreibe das Trinkerlebnis im Zusammenhang mit dem eingereichten Bier und mache Verbesserungsvorschläge

Gesamtpunkte _____/50

herausragend (45 - 50): Weltklasse Beispiel des Bierstils exzellent (38 - 44): Gutes Stil- Beispiel, nur min. Verbesserungen nötig sehr gut (30 - 37): In den Parametern des Stils mit kleineren Fehlern 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	Klassisches Beispiel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> fehlerfrei <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> wunderbar <input type="checkbox"/>	Stiltreue <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Stil verfehlt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Technische Ausführung <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	starke Fehler <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	ausdruckslos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

BJCP Beer Scoresheet_German –

Kommentare und Anregungen bitte an: Exam_Director@BJCP.org