



# 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: \_\_\_\_\_

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 Stinktier
- ☐ **Metallisch** – Nach Bleckdose, Eisen, Münzen oder Blut
- ☐ **Muffig** – Nach Keller, modrig oder schimmelig
- ☐ **Oxidation** - Abgestanden, wenig, 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

Unterategorie (bitte ausschreiben) \_\_\_\_\_

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>herausragend</b><br><b>exzellent</b><br><b>sehr gut</b><br><b>gut</b><br><b>angemessen</b><br><b>problematisch</b> | (45 - 50): Weltklasse Beispiel des Bierstils<br>(38 - 44): Gutes Stil- Beispiel, nur min. Verbesserungen nötig<br>(30 - 37): In den Parametern des Stils mit kleineren Fehlern<br>(21 - 29): Verfehlt die Stilmerkmale und mit kleineren Fehlern<br>(14 - 20): Fehleraromen oder -geruch und grobe Stilverfehlungen<br>(0 - 13): Grobe Fehleraromen die das Bier dominieren | <b>Stiltreue</b><br>Klassisches Beispiel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Stil verfehlt<br><b>Technische Ausführung</b><br>fehlerfrei <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> starke Fehler<br><b>Gesamteindruck</b><br>wunderbar <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ausdruckslos |
|---|---|--|