

Datum der Verkostung:

Bier:

Verkostet von:

Bierstil:

Brauerei:

OPTIK DES BIERS

Bierfarbe

Beschreibe die Farbe des Biers:

- strohgelb weizengelb sonnengelb narzissengelb
- weißgold tiefgold
- bernstein bronze kupfer
- kastanienbraun mahagonibraun
- mokkafarben ebenholzbraun espressoschwarz

Kommentar:

Biertrübung

Beschreibe die Biertrübung des Biers:

- Glanzfein Blank Opal (leicht trüb) Gleichmäßig trüb

Kommentar:

Bierschaum

Schaumvolumen (Wie viel Schaum hat sich gebildet?):

Schaumstabilität (Wie gut haftet der Schaum beim leichten Schwenken am Glas?)

Wie schnell fällt er zusammen?:

- Porengröße: Feinporig Mittel Grob
- Schaum-Beschaffenheit: kräftig locker feinporig sahnig
- feincremig stabil anhaftend bedeckend

Farbe des Schaums (z.B.: schneeweiß, elfenbeinfarben, sandfarben, eingefärbt, cappuccinofarben, etc.):

Kommentar:

GERUCH DES BIERS

Bouquet und Aromen

- Rein Aromatisch Malzig Hopfenaromatisch Fruchtig
- Karamellig Würzig Rauchig Herb Bitter

Weitere Eindrücke:

Kommentar:

GESCHMACK DES BIERS

Antrunk (Mundgefühl)

Beschreibe den Antrunk des Biers:

- Samtig Spritzig Weich Vollmundig Schlank
- Leicht Süffig Schlank Abgerundet Malzaromatisch
- Röstmalzaromatisch Schwer Würzeartig

Erste Aromen:

Kommentar:

Haupttrunk

Dominierende Aromen (z. B. Malz, Hopfen, Hefe, Honig, Kaffee):

Bitterkeit:

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaum wahrnehmbar	Strukturgebend	Dominant	Markant

Kommentar:

Nachtrunk

Geschmackseindruck nach dem Schlucken:

<input type="radio"/>				
Schnell verfliegend	Mild abklingend	Harmonisch	Erfrischend	Samtig
<input type="radio"/>				
Trocken	Intensiv	Lang anhaltend	Alkoholisch	Wärmend

Weitere Notizen:

Kommentar:

GESAMTEINDRUCK DES BIERS

Wie harmonisch wirken die Einzeleindrücke zusammen?

Persönlicher Gesamteindruck:

Bewertung in Punkten (1-10):

Kommentar:

Anmerkungen

Zusätzliche Eindrücke oder Vergleich mit anderen Bieren:

ABSCHLUSS: STEP-BY-STEP VORGEHEN

1. Vorbereitung der Verkostung

1.1 Biere auswählen:

Wähle mindestens zwei Biere des gleichen Bierstils von unterschiedlichen Brauereien aus.

1.2 Optimale Bedingungen schaffen:

- Sorge für die richtige Temperatur der Biere (je nach Stil). Informationen dazu findest du in unserem Bierwissen.
- Verwende saubere und passende Gläser für die Verkostung. Informationen dazu findest du in unserem Bierwissen.

2. Bieraussehen beschreiben

2.1 Bierfarbe analysieren:

- Halte das Glas gegen das Licht oder vor eine weiße Wand.
- Beschreibe die Farbe präzise (z. B. strohgelb, bernsteinfarben, kastanienbraun).

2.2 Biertrübung bewerten:

- Beobachte den Trübungsgrad (z. B. glanzfein, opal, gleichmäßig trüb).

2.3 Bierschaum analysieren:

- Schaue auf Schaumvolumen, Stabilität und Porengröße.
- Beschreibe die Farbe des Schaums (z. B. schneeweiß, cappuccinofarben).

3. Biergeruch bewerten

3.1 Schaum leicht absinken lassen, um Aromen besser wahrnehmen zu können.

3.2 „Nosing“ durchführen:

- Halte die Nase ins Glas, atme kurz und intensiv ein.
- Schwenke das Glas leicht, um Aromen freizusetzen.

3.3 Aromen differenzieren:

- Notiere wahrgenommene Gerüche (z. B. malzig, fruchtig, würzig, rauchig).

4. Biergeschmack beschreiben

4.1 Antrunk analysieren:

- Beschreibe beim ersten Schluck das Mundgefühl und die ersten Geschmacksnoten (z. B. samtig, spritzig, vollmundig).

4.2 Haupttrunk bewerten:

- Konzentriere dich beim zweiten Schluck auf die Aromatik (z. B. malzig, hopfenbetont, fruchtig).
- Differenziere zwischen Hauptaromen und Unterkategorien (z. B. Zitrusfrüchte → Grapefruit).

4.3 Nachtrunk analysieren:

- Beachte die Aromen nach dem Schlucken (z. B. langanhaltend, mild abklingend, bitter).
- Achte auf die Balance und Harmonie.

5. Gesamteindruck festhalten

5.1 Alle Aspekte zusammenführen:

- Notiere, wie harmonisch Aussehen, Geruch und Geschmack wirken.

5.2 Bewertung vervollständigen:

- Gibt es einen besonderen Eindruck oder einen herausragenden Aspekt?
- Wie würdest du das Bier als Gesamtwerk beschreiben?