

<Ort>
<Datum>

<Name der Veranstaltung>
Bewertungsbogen



Daten des Verkosters	
Name:	_____
eMail:	_____
Qualifikation:	_____

verkostetes Bier	
Code:	_____
Kategorie:	_____

Geruch*: / 12
(Einfluss: Malz, Hopfen, Gärungsprodukten)

Farbe*: / 3
(Farbton, gegebenenfalls Trübung)

Besondere Geschmackseindrücke

(alle – ob stilgerecht oder nicht – je nach Intensität 1 bis 3)

- Acetaldehyd** – Geruch & Geschmack grüner Äpfel
- alkoholisch** – Geruch, Geschmack & wärmende Effekte von Ethanol und höheren Alkoholen
- Diacetyl** – Geruch & Geschmack warmer Butter, Toffee; evtl. schleimiges Gefühl auf der Zunge
- DMS (Dimethylsulfid)** – Geruch & Geschmack von gekochtem oder konserviertem Mais & Gemüse
- estrig** – Geruch & Geschmack beliebiger Ester (fruchtig, würzig-fruchtig)
- Gemüse** – Geruch & Geschmack von gekochtem, konserviertem oder verdorbenem Gemüse
- Gerbsäure** – Tannine; astringierend, rau, kratzig auf der Zunge und im Gaumen
- grasig** – Geruch frisch gemähten Grases oder frisch geschnittener Blätter
- hefig** – brotiger, leicht schweflicher Geruch & Geschmack
- Lösungsmittel** – Geruch & Geschmack von Aceton, Pinselreiniger, Nagellackentferner, Ethyloktan
- Merkaptan** – Stinktief, Iltis (Lichtgeschmack – Hopfen und UV-Strahlung)
- metallisch** – Geruch von Geld, Kupfer oder Eisen; Geschmack von Blut
- modrig** – Geruch & Geschmack von Blumenerde, alten Schuhen, Schimmel
- oxidiert** – Katzenurin / schwarze Johannisbeere; feuchtes Papier, Keller, Sherry
- phenolisch** – Gewürzgeruch (Nelken, Pfeffer, Vanille), Rauch, Plastik, medizinisch, Apotheke
- ranzig** – seifig, ölig, fettig; Geruch & Geschmack von alter Butter
- sauer** – säuerlich in Geruch & Geschmack, rein und neutral (Milchsäure) oder essigartig
- schweflig** – Geruch nach Kanalisation, verdorbenen Eiern oder abgebrannten Streichhölzern

Schaum*: / 6
(Farbe, Struktur, Stabilität)

Geschmack*: / 17
(Einfluss: Malz, Hopfen, Wasser, Gärung; Ausgewogenheit, Nachgeschmack und weitere Wahrnehmungen)

Bittere*: / 6
(Intensität, Qualität)

Vollmundigkeit*: / 6
(Geschmacksfülle, Spundung, Konsistenz, Viskosität, alkoholische Wärme und andere Empfindungen am Gaumen und im Rachen)

Gesamteindruck*:
(Bemerkungen, die in oben genannten Kategorien nicht enthalten sind; Hinweise zur Verbesserung / Fehlervermeidung)

Gesamtpunkte: / 50

*Bewertung gemäß dem jeweiligen Bierstil