

Bier mit Verstand und Genuss verkosten

Bier trinken ist nicht nur Geschmackssache

Der VHD e.V. bemüht sich schon seit seinen Anfängen neben der Bierherstellung auch die nötigen Verkostungsgrundlagen zu vermitteln.

Ein wichtiger Austausch dafür sind die jährlich stattfindenden Haus- und Hobbybrauertage. Aus diesen Erfahrungen sowie den vom VHD e.V. veranstalteten Verkostungsseminaren entstand die Grundlage für die „Bierverkostung nach VHD e.V.“

Diese wurde 2003 mit weiteren Tipps zu einer ausführlichen Bierverkostungsmappe zusammengefasst.

Hier nun eine Art aktualisierte Zusammenfassung.



Inhaltsübersicht:

- Beschreibung der Bier-Charaktereigenschaften
- Dreigliedrige Bierprobe
- Bierprämierung bei den Haus- und Hobbybrauertagen
- Biersortenbeschreibungen
- Beurteilungsbogen – ohne Bewertung
- VHD e.V. Bewertungsbogen
- VHD e.V. Charakterisierungsmerkmale für eine bewertende Bierbeurteilung

Wir als Haus- und Hobbybrauer haben vielfältige Möglichkeiten auf den Biergeschmack selbst aktiv Einfluss zu nehmen. Denn der Geschmack eines jeden Bieres wird im Wesentlichen beeinflusst durch:

- Zusammensetzung des Brauwassers,
- Menge und Art des Malzes,
- Menge und Art des Hopfens,
- Hefestamm und Hefebeschaffenheit sowie
- Maßnahmen während des Brauprozesses (Maischverfahren, Gärführung, ...)

So kann ein jeder von uns sich sein Braurezept nach persönlichen Vorlieben zusammenstellen. Neben den Eigenkreationen kann man sich auch der „allgemeinen Verbrauchererwartung“ anschließen und die Biere sortenspezifisch und nach deren üblichen Zutaten und Herstellungsverfahren einteilen. Damit man eine gemeinsame Grundlage zur Vergleichbarkeit hat, soll dies auch hier so geschehen.

Nun viel Spaß und hoffentlich viele positive „Bier-erlebnisse“

Für den VHD e.V.



Markus Harms
September 2007

Biere sind sortentypisch - sehr unterschiedlich

Typisch für das schlanke Pilsbier ist sicherlich die angenehme Hopfenbittere und für Weizenbiere die angenehm prickelnde und erfrischende Kohlensäure. Da gibt es viel zu entdecken: würzig-kraftiges Bockbier, hopfiges und malzbetontes Altbier, süßliches Schwarzbier, vollmundiges Exportbier, Märzenbier mit einem röstigen Malzcharakter, ...

Ein Wort zur Temperatur:

Je schwerer und stärker ein Bier, desto wärmer darf es serviert werden. Die Skalierung reicht von 6 bis 16°C. Ein Pilsbier oder Lagerbier mit 5%vol. darf mit 7°C serviert werden, während die ideale Temperatur eines goldbraunen obergärigen Bieres bei 10 bis 12°C liegt. Ein zu warmes Bier schmeckt nicht, ein zu kaltes Bier unter 6°C schmeckt nach nichts.



1. Farbe und Klarheit

Zuerst betrachten wir das Bier und erkennen, ohne uns vielleicht viele Gedanken zu machen, ob das Bier eine sortentypische schöne Farbe hat. Bei einem Altbier wird es uns als ungewöhnlich und falsch erscheinen, wenn wir ein strohgelbes Bier erhalten. Die Farbnuancen sind sehr vielfältig und können stark variieren. Ein goldbraunes Pilsbier ist sortentypisch. Falsch würde uns ein Hefeweizen vorkommen, das kristallklar und durchsichtig ist. Neben der Farbe wird also auch die Klarheit des Bieres wahrgenommen.

Typische Beschreibungen für die Farbe:

Lichthell (sehr helles Gelb), hellgelb, gelb, sattgelb, goldgelb, bernsteinfarben, goldbraun, hellbraun, dunkelbraun, schwarzbraun, schwarz.

Positive Möglichkeiten die Klarheit zu beschreiben: Glanzfein, blank, leicht opal (beginnende Trübung), opal, gleichmäßig trüb.

2. Schaum

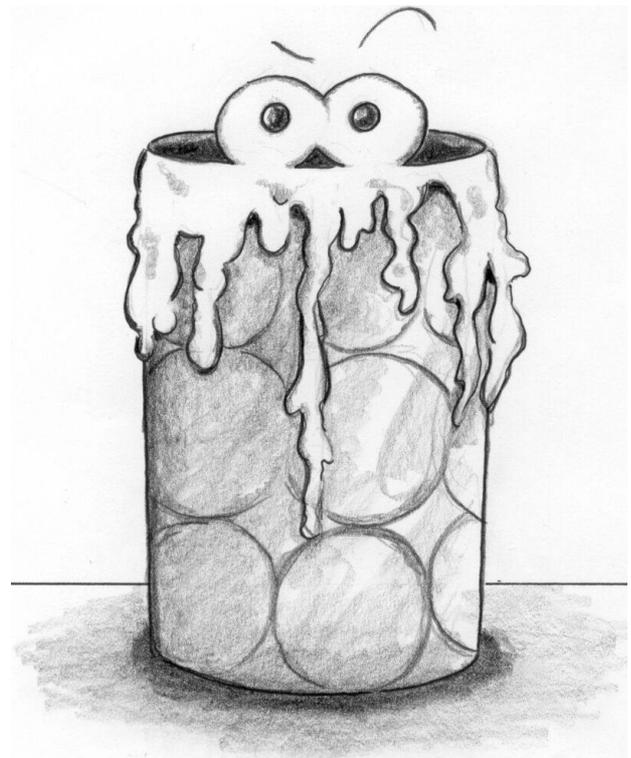
Mit den Augen nehmen wir aber nicht nur die Farbe und Trübung bzw. Klarheit wahr, sondern auch das nächste hier beschriebene Merkmal:

Unsere Vorstellung von einem guten Bier schließt den Schaum ein: Bier sollte Schaum haben. Festen, sämigen und möglichst haltbaren Schaum. Es gibt aber auch eine ganze Menge Biersorten, die keinen opulenten Schaum haben, gar nicht haben können. Die kohlenensäureärmeren, ungespundeten Biere gehören aus guten Gründen dazu. Sämtliche ungespundeten Kellerbiere zählen zu dieser Kategorie.

Hinweis zum Schaum:

Bei einigen Bieren hat der Schaum, auch wenn er üppig aufschäumt, weniger Bedeutung. Beispielsweise haben Starkbiere in der Regel eine gute Schaumhaltbarkeit. Das eigentliche Trinkvergnügen bei einem Starkbier liegt aber im langsamen Schlürfen des Bieres, nicht im sich Durchtrinken durch den malzsüßen Schaum. Beim Pils wiederum ruft der Schaum besonders angenehme taktile Sensationen an Zunge und Gaumen hervor.

Wenn der Schaum in Ordnung ist, könnte man ihn folgendermaßen erfassen: Kräftig, feinporig, sahnig, feincremig, gut haltbar, haftend am Glas.



3. Geruch

Zuerst riechen wir am Bier, am Schaum - wenn einer da ist. Riecht er angenehm nach Bier, hefig oder nach Fass? Wenn der Schaum muffig, abgestanden oder nach feuchter Pappe riecht, dann brauchst du das Bier gar nicht zu probieren, es ist nicht in Ordnung. Wenn das Bier hefig riecht kann das völlig in Ordnung sein.

Der Geruch eines Bieres sollte sortentypisch sein, das heißt bei Weizenbieren ist ein fruchtiger bis esteriger Geruch erlaubt, während dieser bei Pilsbieren rundweg abzulehnen ist. Weitere Fehler können sein: rauchig, brenzlig, diacetylartig, schimmelig, medizinisch, lackähnlich, ...

Beispielbeschreibungen für Geruch , der – sortentypisch betrachtet- völlig in Ordnung, aber auch völlig daneben sein kann: rein, malzaromatisch, karamellig, hopfenaromatisch, obergärig, alkohol-aromatisch, kräftig, süßlich, rauchig, nach Frucht- aromen, nach Gewürzaromen.

4. Geschmack

Der Biergeschmack umfasst die bei der Aufnahme des Bieres entstehenden sensorischen Eigenschaften. Es gelten dann ähnliche Beschreibungsmöglichkeiten wie beim Geruch.

Beispielbeschreibungen: rein, ausgewogen, rund, (un)ausgewogen, kantig, hopfenaromatisch, hopfig, malzaromatisch, malzig, süßlich, säuerlich, gewürzig, fruchtig, hefig, obergärig

Geschmacksfehler: z.B. seifenartig, kratzig, brenz- lig, alt, oxidiert, metallisch, salzig, lederartig



5. Antrunk: Vollmundigkeit

Die **Sinneswahrnehmungen des ersten Schluckes**, dem Antrunk, betreffen Vollmundigkeit und Aroma des Bieres. Die Vollmundigkeit entsteht hauptsächlich durch die Eiweißverbindungen, die durch das Malz ins Bier gelangen. Da hat der Brauer unterschiedliche Möglichkeiten bei Malzmischung und während des Brauprozesses darauf einzuwirken.

Der Stammwürzegehalt ist ebenfalls ein entscheidender Faktor. Darüber hinaus hängt die Vollmundigkeit eines Bieres vom Vergärungsgrad und dem damit verbundenen Restextrakt ab.

Ein alkoholarms, extraktarmes Bier schmeckt leer, es füllt den Mund nicht - ist nicht vollmundig.

Alkohol allein ergibt zwar im Moment den Eindruck der Vollmundigkeit, aber dieser Eindruck hält sich nicht. Dies ist bei Diätbieren gut zu beobachten.

Nun ist es aber durchaus nicht so, dass jedes Bier vollmundig sein soll, auch dieser Teil des Bieres ist sortentypisch zu betrachten.

Zum Beispiel ist ein Doppelbock besser, je vollmundiger es ist, demgegenüber sollte ein Pils „schlank“ bleiben. Ein Bier, bei dem man das Gefühl hat man müsste sie vor dem Schlucken erst kauen ist sehr vollmundig – es „füllt“ den Mundraum.

Beispielbeschreibungen: leicht, schlank, weich, süffig, abgerundet, vollmundig, malzaromatisch, röstmalzaromatisch, schwer, würzeartig.

6. Haupttrunk: Rezenz, Kohlensäuregehalt, Frischeindruck

Die Rezenz ist ein Merkmal, bei dem der „Frische- grad“ des Bieres bestimmt wird. Dieser ist bei Bier, je nach Typ und Sorte, sehr unterschiedlich.

Nach dem ersten Schluck und der Begutachtung der Schaumhaltbarkeit, kommt ein neues sensorisches Merkmal ins Bewusstsein, die sogenannte Rezenz. Das ist die Spritzigkeit des Bieres, sein Kohlensäuregehalt. Die Rezenz ist der Sinnesein- druck, der entsteht, wenn sich beim Trinken die Kohlensäure im Mund als Prickeln entbindet. Ein Bier kann spritzig sein oder schal, fast schon so kohlenensäurehaltig wie ein aggressiver Sprudel und sicher auch so lasch wie ein abgestandenes Wä- serchen. Bei manchen Sorten ist die Rezenz von größerer Bedeutung, so bei den hellen hopfenrei- chen Bieren, ob sie nun Pils oder Export heißen. Bei Anderen ist sie weniger bedeutungsvoll, wie zum Beispiel bei den Starkbieren. Die Regel, je

mehr Kohlensäure ein Bier hat desto angenehm spritziger schmeckt es, stimmt leider nicht. Ein Weizenbier soll spritzig sein, aber es darf nicht übertrieben viel Kohlensäure haben, sonst füllt die Kohlensäure den Mund zu aggressiv und übertönt alle anderen Eindrücke des Bieres. Die Kohlensäure muss feinblasig sein, sie sollte nicht in groben Poren dem Bier Unruhe verleihen, darf nur angenehm kitzeln und nicht den Mund aggressiv aufblähen.

Hinweis:

Ein kohlenstoffarmes Bier muss keineswegs schal schmecken, wenn es mit der richtigen Hopfengabe, einer sehr feinen Malzsüße und einer gerade noch wahrnehmbaren Säure ausgestattet ist.

7. Nachtrunk: Bittere Hopfenaroma

Um den Ausklang des Bieres besser zu beurteilen, wird bei der Bierverkostung das Produkt auch heruntergeschluckt. Ein harmonischer Nachtrunk bringt weder eine starke nachklingende Bittere noch eine aufdringliche im Mundraum verbleibende Säure oder Süße mit sich. Das Ausklingen des Bieres soll bereits Freude auf den nächsten Schluck machen.

Und nun, nach Geschmack und Rezenz der Nachtrunk. Du empfindest ihn, wenn du das Glas abgesetzt und den ersten Schluck genießerisch und gleichzeitig kritisch hinuntergeschluckt hast, dass sich nun die Bittere bemerkbar macht. Ein mehr oder weniger feiner oder starker bitterer Geschmack breitet sich nun besonders im Hintergaumen aus. Bei manchen Bieren bleibt er länger bestehen, bei anderen kürzer. Bei manchen Bieren empfinden wir dieses lange Nachklingen als angenehm, bei anderen wiederum als störend. Er ist der Geschmackseindruck, der am längsten bleibt, da sie an Rachen und Gaumen einen Nachgeschmack hinterlässt. Er darf auf keinen Fall „nachhängen“, kratzig, gallig oder hefig wirken.

Auch dieses Merkmal muss wieder von der von uns gekosteten Sorte und unserer eigenen subjektiven Verfassung und Einstellung abhängig gemacht werden. Die Hopfenbittere kann den Gaumen als Aromaeindruck erreichen oder sie kann nur fast im Vorüberfließen auf der Zunge bemerkbar werden und dann wieder verschwinden. Bei allen Bieren sollte die Bittere jedoch zumindest ganz kurz auf dem Gaumen spürbar sein, auch bei einem gewöhnlichen Hellen. Andererseits sollte die

Bittere auch nicht zu stark nachhängen, wenn man zwei- dreimal schlucken muss, um sie vom Gaumen zu entfernen, dann war der Hopfen wohl nicht ganz so fein.



Nachtrunk, wie er sein sollte:

ausgewogen, harmonisch, ausklingend, rund, kräftig betont, nicht anhängend, feinherb, feinbitter.

8. Gesamteindruck

Haben sich die Geschmacks-, Geruchs- und taktischen Komponenten gut miteinander vertragen, war das Bier abgerundet? Oder hat eine Komponente überwogen, das Bild gestört bzw. ins Ungleichgewicht gebracht? Waren die sortentypische Rezenz, die Bittere, das Aroma und die Vollmundigkeit richtig? War eine bestimmte Komponente, die wir nicht als sortentypisch einordnen konnten, dennoch angenehm, interessant, also durchaus Erfahrungswert?

Das klingt alles fürchterlich subjektiv, so als ob

zwei Personen niemals zu einer Meinung kommen könnten: Aber das ist nicht so. Wer einen gemeinsamen Test macht, wird ganz erstaunt sein, wie viele gemeinsame Urteile eine Gruppe auch Nichtprofessioneller fällen kann.

Bierverkostung kann – muss aber nicht zwingend, eine ernste Angelegenheit sein. Ziel ist es die durchaus vielfältigen Möglichkeiten der unterschiedlichsten Biere zu erleben. „Bewusstes“ erfahren durch Übung macht hier bisher ungeahnte Geschmackserlebnisse möglich. Viel Spaß dabei!



Natürlich kann man eine Bierverkostung etwas ernster angehen. Hier eine Möglichkeit:

Die Dreiglas- Bierprobe

Die Dreiglasprobe ist ganz einfach. Man besorgt 2 Biere der gleichen Sorte, z.B. Pilsbier, Weizenbier hell, Märzen, Altbier ... Von drei Gläsern werden verdeckt vor den Verkostern zwei mit dem gleichen Bier (aus der gleichen Flasche) gefüllt, im anderen Glas befindet sich das zweite Bier der gleichen Sorte. Sinnvollerweise nimmt man Biere, die farblich sehr ähnlich sind, da man sonst über die Farbe erkennen könnte welche die abweichende Probe ist. Alternativ kann man natürlich auch dunkle Gläser oder Krüge verwenden.

Nun muss der Verkoster nur noch herausfinden, in welche zwei Gläsern das selbe Bier eingeschenkt wurde.

Es ist spannender, wenn die einzelnen Biere ein-

ander ähnlich sind. Es handelt sich bei so einer Probe ja nicht um einen Versuch die Biere zu erkennen, sondern sie vergleichend zu beurteilen – ohne zu bewerten. Der vielleicht kleine aber feine Unterschied ist herauszubekommen, nicht ob das Bier einem schmeckt.

Vorgehensweise



Der Verkoster hat also drei Gläser vor sich: zum Beispiel zwei davon mit einem Pilsbier von dem Hersteller xy, ein Glas mit Pilsbier vom Hersteller 0815.

Nun gilt es für den Verkoster folgende Fragen zu beantworten:

Welche ist die abweichende Probe?

Die abweichende Probe ist die, die nach Meinung des Verkosters alleine dasteht (Einzelprobe). Die Zuordnung kennt zunächst nur der Verkostungsleiter.

Für Fortgeschrittene:

Worin unterscheidet sie sich?

Welche wird bevorzugt?

Warum?



Bierprämierung bei den Haus- und Hobbybrauertagen des VHD e.V.

Alljährlich an wechselnden Orten finden die Haus- und Hobbybrauertage statt. Während dieser Veranstaltung, die normalerweise an einem Wochenende im Herbst durchgeführt wird, gibt es die Möglichkeit Biere zur Bierprämierung abzugeben und bewerten zu lassen. Am Hausbrauerabend ist die Bierprämierung der Höhepunkt der gesamten Veranstaltung.

Bild: Verkostung zur Bierprämierung in Himmelkron 2005



Aufgrund der begrenzten Kapazitäten werden in der Regel drei Biersorten vorgegeben, woraus sich der Teilnehmer max. zwei Aussuchen und Biere dafür abgeben kann. Die Auswahl der vorgegebenen Biere variiert jedes Jahr.

Die persönliche Abgabe der Biere erfolgt Freitagnachmittag. Je nach Veranstaltungsort wird am Freitag eine spezielle Verkosterschulung für alle Interessierten angeboten. Die eigentliche Verkostung zur Bierprämierung wird dann mit Interessierten und erfahrenen Bierverkostern, die sich freiwillig gemeldet haben, am Samstag durchgeführt.

Der Verein propagiert das Biertrinken mit Maß und Verstand und setzt sich bei seinen Mitgliedern und in der Öffentlichkeit für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem alkoholhaltigen Lebens- und Genussmittel Bier ein. Wenn schon Biergenuss, dann mit Sachverstand und Liebe zu einem nach traditionellen Methoden gebrauten Bier - und dass wenn es geht immer öfter.

Kontakt und weitere Informationen:

Homepage: www.hausgebraut.de

Allg. Email: vhd@hausgebraut.de

Biersortenbeschreibungen nach VHD e.V.

Im Folgenden ein paar populäre Biersortenbeschreibungen, die sich während der letzten Jahre beim VHD e.V. zur Bierprämierung bei den Haus- und Hobbybrauertagen gesammelt haben. Auf eine zu detaillierte Beschreibung wird bewusst verzichtet, da den Haus- und Hobbybauern eine gewisse „Bier- und Braufreiheit“ zugestanden werden soll.



Export

Sein Geruch ist stark malzbetont und nur leicht hopfig. Im Geschmack ist es vollmundig und würzig, nicht zu süß. Die Bittere ist mäßig (bis 22 Bittereinheiten). Rezenz ist spürbar vorhanden. Das Export ist ein helles Bier mit mind. 12 % Stammwürze und etwa 5,2 %vol Alkohol.

Deutscher Porter

Obergärig, dunkles bis schwarzes Bier, mit süßlich röstiger Note. Kann auch in der Lausitzer Variante mit Zuckerzusatz sein. Dezent Hopfung, da die Bittere eher aus dem Röstmalz kommt. Stammwürze im Bereich 12 – 13 %. Die kommerziellen Porterbiere die man zu kaufen bekommt, sind in der Regel mit Zuckerzusatz gemacht.

Pils

Sein Geruch wird von einer ausgeprägten Hopfenblume bestimmt. Im Geschmack ist es schlank, das heißt von geringer Süße bzw. Vollmundigkeit. Die Bittere (bis 35 Bittereinheiten) ist beim Pils angenehm feinherb, nicht nachhängend oder kratzig und regt zum Weitertrinken an. Der Trunk ist prickelnd rezent bzw. spritzig. Ein Pils ist von sehr heller Farbe und hat mindestens 11,0 % Stammwürze. Sein Alkoholgehalt liegt bei ca. 4,9 %vol.

Helles Bockbier

Sein Geruch ist kräftig malzbetont und nur leicht hopfig. Im Geschmack ist ein Bock sehr vollmundig, hat eine durchaus spürbare Süße und ist dabei auch würzig. Die Bittere ist hoch (bis 40 Bittereinheiten), aber wegen der Süße nur zu erahnen. Rezenz ist spürbar vorhanden. Bock hat mind. 16 % Stammwürze, Doppelbock sogar mind. 18 % Stammwürze. Dies ergibt einen Alkoholgehalt von mehr als 7,0 %vol.

Helles Lager Bier

Farbe stroh- bis goldgelb, leichter bis ausgeprägter Malzgeschmack, moderate Hopfenbittere bei leichtem Aroma, guter Kohlensäuregehalt, nicht fruchtig, fester Schaum. Ein eher leichter Körper und die wohldosierte Bittere geben ihm eine schlanke Frische. Manche Brauereien produzieren ihr Lager mit einer würzigen Hopfennase, andere setzen auf eher malzbetontes Bräu. Stammwürze: 11 - 13,5 %, Farbe (EBC) 8 - 15, Bittere (EBC) 20 - 30.

Altbier

Farbe dunkelblond bis kupferbraun, moderater Malzgeschmack mit leichter Restsüße, ausgeprägte Hopfenbittere, wenig Aroma, trockenes Finish, mittlerer Kohlensäuregehalt. Altbier ist das berühmte Pendant zum englischen Ale. Im Gegensatz zu seinem angelsächsischen Verwandten ist Ale weniger malzig und sehr hoch vergoren. Die Verwendung von hocharomatischen Hopfensorten ergibt eine delikate Bittere, die in drei bis fünf Gaben erreicht wird. Das norddeutsche Altbier ist weniger bitter als das Düsseldorfer Original. Stammwürze 10 - 14 %, Farbe (EBC) 20 - 50, Bittere (EBC) 25 - 45.

Märzen

Märzentypisch ist die mittlere Vollmundigkeit. Der süße Malzgeschmack sollte über die reine, edle Hopfenbittere dominieren. Der Malzcharakter sollte dagegen eher röstig als zu harmonisch sein.

Hopfenaroma und –geschmack sollten zwar vorhanden, aber nicht zu stark sein. Fruchtige Ester sind nicht erwünscht. Das untergärige Märzen ist ein kräftig malzsüßes und süffiges Bier. Stammwürze zwischen 12,5 und 14 %.

Dunkles Rauchbier

Mittlere Vollmundigkeit mit malziger Note (nicht zu Vollmundig), der Rauchgeschmack kann von leicht bis kräftig variieren, soll aber bemerkbar sein. Wenig gehopft, untergärig mit mittlerer Rezens. Stammwürze zwischen 11 und 12,9 %.

Schwarzbier

Tief dunkle Farbe, vom Geschmack aber nicht zu malzig und kräftig. Stammwürze 11 - 12,5 %, untergärig, eher weniger gehopft und von mittlerer Rezens. Die Farbe kommt in der Regel von Farbmalz oder Farbebier.

Roggenbier, bernsteinfarben

Mindestens 30% Roggenanteil, bernsteinfarben, Stammwürze zwischen 11 und 12,9 %, obergärig, gerne auch mit einer Alt- oder Kölsch-Hefe. Der kräftige Roggencharakter sollte deutlich zu schmecken sein (brotig, malzig), nicht zu bitter und nicht zu rezent.

Dry Stout

Farbe tief dunkelbraun bis schwarz, ausgeprägte Röstaromen, leichte Malzsüße, betonte Bittere, kein Hopfenaroma, leicht fruchtiges Bouquet, mäßiger Kohlensäuregehalt, cremiger Schaum. Stout ist der Inbegriff vom dunklen Bier. Das Aroma wird dominiert von der Verwendung verschiedener, dunkler gerösteten Malz- oder Getreidesorten. Dry Stout ist nicht übermäßig malzbetont, eine schwache Süße ist aber o.k. Die kräftige Bittere stammt sowohl vom Hopfen als auch vom sehr stark gerösteten Malz. Hopfenaroma ist beim Dry Stout nicht erwünscht. Außer Dry Stout gibt es noch Imperial Stout (sehr stark und bitter) sowie Sweet Stout (Mild, süßlich). Stammwürze: 10 - 13%, Farbe (EBC) 80plus, Bittere (EBC) 25 - 50

Heller Weizenbock

Vollmundig, nicht spritzig und schwach gehopft. Farbe hell, bis max. goldgelb, tiefes Gold bis max leicht bernsteinfarben. Angenehme gute Rezens. Obergärig, leicht bananiger Geschmack. Stammwürze mind. 16 %.

Verkostungsbogen für eine Bierbeurteilung

- ohne Bewertung -

<u>Einstiegsdaten:</u>	<u>1. Farbe, Klarheit</u>	<u>3. Geruch</u>	<u>5. Antrunk</u> <i>Rezenz / Frischeindruck</i>
Bier: Name, Sorte, Typ _____ _____ _____	<u>Farbe</u> o hellgelb, lichthell o gelb o golden o bernstein o kupferrot, amber o braun bis tiefbraun o schwarz, tief dunkel	o rein, abgerundet o frisch o wohlriechend o unangenehm, unausgewogen o hopfenaromatisch, hopfig o malzaromatisch, malzig o süßlich, nach Würze o obergärig o hefig o fruchtig o gewürzig o säuerlich	o angenehm rezent o rezent, fein perlend o gut eingebunden o prickelnd o stark prickelnd, aggressiv, aufdringlich o wenig rezent o schal o sehr schal
Brauerei, Hersteller / Ort: _____ _____	o satt, intensiv o glänzend o matt, blass o gräulich, fahl	o Geruchsfehler: leicht, deutlich, stark z.B. schwefelartig, nach Fett, alt, verbrannt, kara- mellartig, brenzlig, brotig, grasig, getreideartig, nach Rohfrucht, harzig, nussig, käsig, Apotheke, butterig, Harz, Teer, muffig, stichig, oxidiert	<u>6. Haupttrunk</u> <i>Vollmundigkeit</i>
Alkoholgehalt: _____ %vol.	<u>Klarheit</u> o blank / glanzfein o klar o opal	o etwas leer o schlank o vollmundig o mastig, breit	<u>7. Nachtrunk</u> <i>Bittere, Hopfenaroma</i>
Stammwürze: _____ %stw.	o gleichmäßig trüb o undurchsichtig o milchig o klumpige Trübung	<u>4. Geschmack</u>	o sehr fein o angenehm, ausgewogen o nicht anhängend o nachhängend o stark nachhängend o wenig herb, unterentwickelt o sehr herb, kräftig betont o nicht / kaum wahrnehmbar o unangenehm, weil
VerkosterIn: _____ _____	<u>2. Schaum</u>	o rein o ausgewogen, rund o gehaltvoll o unausgewogen, kantig o unreif, unrein o hopfenaromatisch, hopfig o malzaromatisch, malzig o süßlich, klebrig o säuerlich o gewürzig o fruchtig o hefig	<u>8. Gesamteindruck</u>
Ort, Datum, Uhrzeit _____ _____ _____	o feinporig, fest o grobporig, schwach o gut haftend am Glas o schlecht haftend o geringes Volumen o kräftiges Volumen o sehr voluminös, mächtig o überschäumend o gute Haltbarkeit o mäßige Haltbarkeit o keine Haltbarkeit o unrein	o Geschmacksfehler: leicht, deutlich, stark z.B. seifenartig, kratzig, brenzlig, alt, oxidiert, metal- lisch, säuerlich, salzig, pa- pierartig, lederartig, moderig, gealtert	o toll, weiter trinken, macht Lust auf mehr o gutes, typisches Bier o interessant o überraschend, ungewöhnlich o kunstvoll, kreativ, mutig o unauffällig, gewöhnlich o einmal ist genug, langweilig o nicht trinkbar, problematisch
<u>Darreichungsform</u> o Aus dem Fass gezapft o Aus der Flasche einge- schenkt	<u>Kommentar:</u> _____ _____		
<u>Serviert</u> o sehr gepflegt o in Ordnung o geht so o schlecht, weil ...			
<u>Temperatur</u> o passend o zu kalt o zu warm o °C			

Bewertungsbogen für eine Bierbeurteilung nach VHD e.V.

Name, VerkosterIn:	Datum:
Bier -sorte, -typ, -art, -name:	
Besonderheiten, Anlass der Verkostung:	

Ergänzend zum Bewertungsbogen gehört die
„Charakterisierung der Merkmale für eine bewertende Bierbeurteilung nach VHD e.V.“

Bier- Probennummer						
Merkmal	Punkte	Bemerkungen	Punkte	Bemerkungen	Punkte	Bemerkungen
Farbe / Klarheit (Punkte: 1, 3 oder 5)						
Schaum (Punkte: 1, 3 oder 5)						
Geruch (Punkte: 1 - 10)						
Geschmack (Punkte: 1 - 10)						
Vollmundigkeit (Punkte: 1 - 5)						
Rezenz (Punkte: 1 - 5)						
Hopfen / Bittere (Punkte: 1 - 10)						
Gesamteindruck (Punkte: 1 - 10)						
Gesamtpunktzahl (8 – 60 Punkte)						
Bemerkungen						

Charakterisierung der Merkmale für eine bewertende Bierbeurteilung nach VHD e.V.

Ergänzung zum „Bewertungsbogen für eine Bierbeurteilung nach VHD e.V.“

Merkmal	Punkte	Charakterisierung
Farbe Klarheit, Trübung	5	Farbe sortentypisch, völlig klar <i>oder</i> Trübe sehr gut verteilt
	3	Farbe noch sortentypisch, nicht ganz klar bis leicht Trübe <i>oder</i> Trübe nicht optimal, leicht ungleichmäßig verteilt
	1	Farbe fehlerhaft, nicht sortentypisch, Trübe klumpig
Schaum	5	Schaum gut anhaltend
	3	Schaum noch gut, mäßig - kurz anhaltend
	1	Schaum fehlerhaft <i>oder</i> mangelhaft, sehr kurz anhaltend
Geruch	9 - 10	rein
	7 - 8	noch rein
	5 - 6	leichte Geruchsfehler
	3 - 4	deutliche Geruchsfehler
	1 - 2	starke Geruchsfehler
	Anmerk.: 6-1 Pkt. z.B. aufdringlich, muffig, säuerlich, phenolartig, käsig, ...	
Geschmack	9 - 10	sortentypisch, angenehm, sehr fein
	7 - 8	annähernd sortentypisch, noch angenehm fein
	5 - 6	Aroma nicht sortentypisch, neutral <i>oder</i> wenig angenehm, aufdringlich
	3 - 4	Aroma fehlerhaft, unangenehm, sehr aufdringlich
	1 - 2	Aroma stark fehlerhaft
	Anmerk.: 6-1 Pkt. z.B. metallisch, papieren, brotig, verbrannt, lederartig, ..	
Vollmundigkeit	5	sortentypisch vollmundig
	4	annähernd sortentypisch vollmundig
	3	wenig vollmundig <i>oder</i> zu vollmundig
	2	Vollmundigkeit viel zu gering <i>oder</i> viel zu betonte Vollmundigkeit
	1	leer, wässrig <i>oder</i> mastig, dick
Rezenz	5	sortentypisch, angenehm rezent
	4	rezent
	3	wenig rezent
	2	schal <i>oder</i> sortenuntypisch viel
	1	sehr schal <i>oder</i> sehr sortenuntypisch viel
Hopfen, Bittere	9 - 10	sortentypisch, deutlich, gut wahrnehmbar, sehr fein
	7 - 8	noch gut wahrnehmbar, fein
	5 - 6	etwas wahrnehmbar <i>oder</i> etwas unangenehm nachhängend
	3 - 4	kaum wahrnehmbar <i>oder</i> unangenehm nachhängend
	1 - 2	nicht wahrnehmbar <i>oder</i> sehr unangenehm nachhängend
Gesamteindruck	1 - 10	Es wird die sortentypische Qualität des Bieres bewertet. Die höchste Zahl wird für reine, angenehme, schmackhafte Biere ihres Typs bzw. ihrer Sorte vergeben.

max. 60 Punkte