

Bierproefformulier

Bier :

Alcohol : vol. % alc.

Datum :

Brouwerij :

Bierfirma/opdrachtgever :

Objectieve Bier Academie Diest

<http://www.obad.be>

obad@telenet.be



1 Het uitzicht

Hoeveelheid schuim	Schuimstabiliteit	Wandklevend	Schuimstructuur	Kleur van het schuim
<input type="checkbox"/> geen <input type="checkbox"/> weinig <input type="checkbox"/> normaal <input type="checkbox"/> veel <input type="checkbox"/> te veel	<input type="checkbox"/> snel weg <input type="checkbox"/> normaal <input type="checkbox"/> zeer stabiel	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> neen	<input type="checkbox"/> ongelijkmatig <input type="checkbox"/> grove bellen <input type="checkbox"/> gelijkmatige laag, fijn <input type="checkbox"/> romig, mousse <input type="checkbox"/> dik, wollig <input type="checkbox"/> rotsachtig, slagroom	<input type="checkbox"/> wit <input type="checkbox"/> gebroken wit <input type="checkbox"/> beige <input type="checkbox"/> bruinig <input type="checkbox"/> ander:

Helderheid	Pareling	Grootte belletjes	Kleur van het bier
<input type="checkbox"/> helder <input type="checkbox"/> wazig <input type="checkbox"/> mistig <input type="checkbox"/> troebel <input type="checkbox"/> vlokken	<input type="checkbox"/> geen <input type="checkbox"/> weinig <input type="checkbox"/> middelmatig <input type="checkbox"/> veel	<input type="checkbox"/> fijne belletjes <input type="checkbox"/> middelmatig <input type="checkbox"/> grote bellen	<input type="checkbox"/> bleek <input type="checkbox"/> lichtblond <input type="checkbox"/> blond <input type="checkbox"/> geel <input type="checkbox"/> goud <input type="checkbox"/> amber <input type="checkbox"/> oranje <input type="checkbox"/> koper <input type="checkbox"/> rood <input type="checkbox"/> kastanje <input type="checkbox"/> donker koper <input type="checkbox"/> bruin <input type="checkbox"/> donker bruin <input type="checkbox"/> zwart <input type="checkbox"/> ander:

2 Het aroma

► duid in de tabel hiernaast aan welke aroma's je terugvindt in het bier

3 De smaak

Basissmaak bitter	Basissmaak zoet	Basissmaak zuur
<input type="checkbox"/> niet bitter <input type="checkbox"/> bitterig <input type="checkbox"/> bitter <input type="checkbox"/> zeer bitter	<input type="checkbox"/> niet zoet <input type="checkbox"/> zoetig <input type="checkbox"/> zoet <input type="checkbox"/> zeer zoet	<input type="checkbox"/> niet zuur <input type="checkbox"/> zurig <input type="checkbox"/> zuur <input type="checkbox"/> zeer zuur

► duid in de tabel hiernaast aan welke smaken je terugvindt in het bier

4 Het mondgevoel

Sterkte	Droog	Textuur	Koolzuurgas	Totaalgevoel
<input type="checkbox"/> dun/waterig <input type="checkbox"/> medium <input type="checkbox"/> volle smaak <input type="checkbox"/> sterk/zwaar	<input type="checkbox"/> niet droog <input type="checkbox"/> bitterdroog <input type="checkbox"/> alcoholdroog	<input type="checkbox"/> stoffig <input type="checkbox"/> olie-achtig <input type="checkbox"/> volmondig <input type="checkbox"/> ander:	<input type="checkbox"/> plat <input type="checkbox"/> normaal <input type="checkbox"/> prikkelend <input type="checkbox"/> exploderend	<input type="checkbox"/> verwarmend <input type="checkbox"/> samentrekkend <input type="checkbox"/> complex <input type="checkbox"/> harmonieus <input type="checkbox"/> onevenwichtig

5 De nasmaak

<input type="checkbox"/> vloeit niet uit <input type="checkbox"/> vloeit uit <input type="checkbox"/> vloeit lang uit	<input type="checkbox"/> niet bitter <input type="checkbox"/> bitterig <input type="checkbox"/> bitter <input type="checkbox"/> zeer bitter	<input type="checkbox"/> niet zoet <input type="checkbox"/> zoetig <input type="checkbox"/> zoet <input type="checkbox"/> zeer zoet	<input type="checkbox"/> niet zuur <input type="checkbox"/> zurig <input type="checkbox"/> zuur <input type="checkbox"/> zeer zuur
---	--	--	---

► duid in de tabel hiernaast aan welke nasmaak je terugvindt in het bier

Aroma's, smaken en nasmaken

(bijkomende opmerkingen kunnen op de achterkant van dit proefformulier geschreven worden)

- 2 = aroma
 3 = smaak
 5 = nasmaak

Zurig	Zoetig	Bitterig
> azijnzurig > citroenzurig > melkzurig > fruitzurig >	> suiker > honing > kandij > zoethout > siropig > fruitig >	> hopbitter > gistbitter > cichoreibitter > gebrand >
Fruitig	Mout	Kruidig
> aardbei > abrikoos > ananas > appel > banaan > bosbes > braambes > citroen > citrus > dadel > druif > framboos > kriek > meloen > peer > perzik > pompelmoes > pruim > rozijn > sinaasappel > sleedoorn > vijg > zwarte bes > > >	> biscuit > chocolade > gebrand > gerookt > geroosterd > graan > karamel > koffie > mout > tarwe > wort	> amandel > anijs > bloemen > den > gagel > gember > grassig > heide > hout > jeneverbes > kaneel > koriander > kruidnagel > munt > noten > peper > speculaas > vanille >
Afwijkingen	Alcohol	
> boter > groenten > karton > metaal > muf > oplosmiddel > papier > schimmel > stoffig > zwavelig >	> porto > sherry > whisky	