



Vrouwen Biergilde Bakker

Degustatieformulier

Datum:

Naam deelnemer:

Brouwerij					
Geproefd bier					
Alcohol %					
Uiterlijk/kleur					
Helderheid					
Schuimkraag					
Aroma					
Smaak					
Nasmaak					
Opmerkingen					
Conclusie Waardering					

Bierproeven Hoe ga je te werk en waar let je op.

Uiterlijk beoordeel de kleur, helderheid en schuimvorming

Aroma ruiken is één van de belangrijkste aspecten, een bier wordt vaak aan het aroma herkend en het zegt veel over wat er verkeerd kan zijn gegaan bij het brouwen (o.a. gisting, ouderdom, etc)

Smaak drink het bier langzaam, hou het even in de mond en slik dan langzaam door (voor de nasmaak)

Smaakvelden op de tong: **zoet** voor op de tong

zuur midden tong en begin keel

bitter zij- en achterkant tong

Termen die in samenhang met bier gebruikt worden:

Kleur bleek, wit, geel, okergeel, goudgeel, bruin, rood, robijnrood, zwart etc

Helderheid helder, troebel, vlokken etc



Vrouwen Biergilde Bakker

Degustatieformulier

Aroma	zurig, hop, zoetig, kandij, caramél, fruitig, kruidig, muf, geoxideerd, vlak, gebrand, moutig, tarwe, gistachtig, bloemig etc
Smaak	zoet, zuur, bitter, met verschillende gradaties hierin, geoxideerd (oud) etc
Diversen	mate van volheid, leegte, sterkte, poederig, droog etc