

Bierverkostungsformular

1. Farbe

| | | | |
|---------------------------------------|--|---|---------------------------------------|
| <input type="radio"/> stroh-/hellgelb | <input type="radio"/> zitronengelb | <input type="radio"/> goldgelb/maisgelb | <input type="radio"/> bernstein/amber |
| <input type="radio"/> goldbraun | <input type="radio"/> rot-/mahagonibraun | <input type="radio"/> dunkelbraun | <input type="radio"/> schwarz |

2. Schaum

2a Schaumfarbe

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|--|---|
| <input type="radio"/> schneeweiss | <input type="radio"/> crèmeweiss | <input type="radio"/> leicht braun/rötlich | <input type="radio"/> stark braun/rötlich |
|-----------------------------------|----------------------------------|--|---|

2b Porengrösse

| | | | |
|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| <input type="radio"/> sehr fein | <input type="radio"/> fein | <input type="radio"/> mittel | <input type="radio"/> grob |
|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|

2c Haftvermögen

| | | | |
|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="radio"/> sehr gut | <input type="radio"/> gut | <input type="radio"/> befriedigend | <input type="radio"/> schlecht |
|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------|--------------------------------|

3. Klarheit / Trübung

3a Filtrierte Biere

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| <input type="radio"/> feurig-brillant | <input type="radio"/> leuchtend | <input type="radio"/> klar | <input type="radio"/> opal, trüb |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|

3b Naturbelassene Biere

| | | | |
|-------------------------------|---|---|----------------------------------|
| <input type="radio"/> zu trüb | <input type="radio"/> homogen feine Trübung | <input type="radio"/> zu wenig trüb, opal | <input type="radio"/> ausgeklart |
|-------------------------------|---|---|----------------------------------|

4. Geruch (Nase)

| | | | |
|--|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> malzaromatisch | <input type="radio"/> karamelartig | <input type="radio"/> Kaffee | <input type="radio"/> Schokolade |
| <input type="radio"/> hopfenblumig | <input type="radio"/> fruchtig | <input type="radio"/> zitrusartig | <input type="radio"/> würzig |
| <input type="radio"/> hefeblumig | <input type="radio"/> Banane | <input type="radio"/> Gletscherbonbon | <input type="radio"/> Gewürznelke |
| <input type="radio"/> holzartig | <input type="radio"/> phenolisch | <input type="radio"/> rauchig | <input type="radio"/> butterartig |
| <input type="radio"/> süsslich | <input type="radio"/> säuerlich | <input type="radio"/> brotartig | <input type="radio"/> gemüseartig |
| <input type="radio"/> Andere Aromanoten: | | | |

5. Geschmack (Zunge, Gaumen)

5a Antrunk

Vollmundigkeit

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> zu voll, mastig | <input type="radio"/> typgerecht vollmundig | <input type="radio"/> zu wenig vollmundig | <input type="radio"/> leer, wässrig |
|---------------------------------------|---|---|-------------------------------------|

Rezenz

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="radio"/> sauer, adstringierend | <input type="radio"/> zu rezent | <input type="radio"/> prickelnd | <input type="radio"/> erfrischend rezent |
| <input type="radio"/> fein, moussierend | <input type="radio"/> genügend rezent | <input type="radio"/> mässig rezent | <input type="radio"/> schal, abgestanden |

5b Nachtrunk / Bittere

Intensität der Bittere

| | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="radio"/> zu bitter | <input type="radio"/> typgerecht bitter | <input type="radio"/> zu wenig bitter | <input type="radio"/> nicht bitter |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|------------------------------------|

Qualität der Bittere

| | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="radio"/> sehr fein, weich | <input type="radio"/> fein, abklingend | <input type="radio"/> etwas nachhängend | <input type="radio"/> nachhängend, breit |
|--|--|---|--|

Brauerei: _____

Marke/Sorte: _____

Bierstil: _____

Vol. %: _____

Pro Kategorie sind mehrere Bewertungen möglich.