

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.