

Tasting Guide

Empfehlungen für eine Bierverkostung

Vorbereitung

- Stelle die zu verkostenden Biere rechtzeitig in den Kühlschrank
- Wähle passende Biergläser in ausreichender Zahl
- Wenn du keine hast, nimm einfach Weingläser
- Fülle eine Karaffe mit stillem Leitungs- oder Mineralwasser
- Bereite ein paar Scheiben Brot zum Neutralisieren vor
- Zieh einen legeren, rustikalen oder schicken Bieranzug an
- Stell alles bereit, nimm die Biere kurz vorher aus der Kühlung
- Mach es dir bequem, entspann dich und sei durstig

Durchführung

- Öffne das Bier vorsichtig und schenke dir circa 0,1 Liter ein
- Halte das Glas dabei etwas schräg, wenn sich viel Schaum entwickelt
- Nun betrachte den Schaum, die Farbe und Trübung des Bieres
- Halte deine Nase ins Glas und atme einige Züge tief ein
- Der Geruch eines Bieres ist wie ein Vorspiel. Genieß es!
- Nun nimm einen beherzten, aber nicht zu großen Schluck
- Beurteile in drei Geschmacksphasen: Antrunk, Körper, Nachtrunk
- Gib jedem Bier eine zweite Chance, falls es nicht sofort schmeckt
- Versuche den Geschmack durch Assoziationen zu beschreiben
- Benutze bei Bedarf unser Tasting Vocabulary als Hilfe
- Trink das Glas aus, würdige das Bier und seinen Braumeister
- Wenn es gar nicht anders geht, schütte das Bier weg
- Spüle danach mit Wasser und nimm ein Stück Brot
- Trink das nächste Bier oder das gleiche nochmal

Tasting Vocabulary

Schaum

kräftig	feinporig	cremig	anhaftend
instabil	grob	beige	beständig

Farbe

hellblond	golden	orange	bernsteinfarben
kupfern	kastanienfarben	dunkelbraun	schwarz

Geruch

fein	blumig	grasig	hopfig
rauchig	intensiv	würzig	muffig

Antrunk

leicht	spritzig	süffig	sauer
fruchtig	kräuterig	karamellig	malzig
beerig	tropisch	gemüsig	feinperlig

Körper

wässrig	schlank	vollmundig	harmonisch
rund	schwer	komplex	süßlich
getreidig	texturiert	salzig	dicht

Nachtrunk

herb	bitter	trocken	ausgewogen
harzig	röstig	schokoladig	alkoholisch

Tasting Notes

1.

Brauerei Sorte / Stil

Werte % vol. ° P IBU Optik

Geruch Geschmack Urteil ☆☆☆☆☆

2.

Brauerei Sorte / Stil

Werte % vol. ° P IBU Optik

Geruch Geschmack Urteil ☆☆☆☆☆

3.

Brauerei Sorte / Stil

Werte % vol. ° P IBU Optik

Geruch Geschmack Urteil ☆☆☆☆☆

4.

Brauerei Sorte / Stil

Werte % vol. ° P IBU Optik

Geruch Geschmack Urteil ☆☆☆☆☆

5.

Brauerei Sorte / Stil

Werte % vol. ° P IBU Optik

Geruch Geschmack Urteil ☆☆☆☆☆