

Verkostungsbericht										
Verkoster Name	Datum	Probe								
		Nummer	Brauerei	Bier Name	Sud Nummer					
<b>Parameter</b>										
Bier Stil		Alkohol Vol%	Bittere IBU		Farbe EBC	ammw./ Restex				
<b>Rohstoffe</b>										
Schüttung		Hopfen			Hefe			Sonstiges		
<b>Aussehen</b>										
Farbe	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="display: flex; gap: 2px;"> <span style="background-color: #f0f0f0; padding: 2px;">2</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">5</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">10</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">15</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">20</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">25</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">30</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">35</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">40</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">50</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">61</span> <span style="background-color: #ffff00; padding: 2px;">80</span> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">EBC</div> </div>									Kommentare
	Hell, strohfarben, gold-gelb, Gold, Honig, Kupfers, Bernstein, Rubin, Kastanie, rötlich, hellbraun, nussbraun, Mahagoni, dunkel, Ebenholz, schwarz									
Schaum	Farbe: weiß, gelblich, bräunlich, braun									
	Menge: zu viel/ wenig, kein Schaum									
	Struktur: cremig, feinporig, grobporig, (un-)gleichmäßig									
	Haltbarkeit: gut (>5min)-mäßig (-5min.)- schlecht (< 5min)									
Trübung	Anhaftung: keine, vereinzelt (Spitze), deckend									
	klar, opak, trüb, flockig, wolkig, schlieren bildend									
<b>Geruch und Haptik</b>										
Geruch nach dem Einschenken	Malz: nussig, süß, getreidig, maischig, malzig, röstig, brotig									
	Hefe: Fruchtig, nelkig, phenolisch, scharf, hefig, umami									
	Hopfen: Citrus, harzig, blumig, würzig, blumig, holzig, erdig, Mango, Weingummi, rote Beeren, Menthol, Gras,									
Geruchsfehler	Fehler: Dumpf, schwefelig, käsig, ranzig, muffig, alt, nasser Karton, gekochtes Gemüse, Butter, medizinisch, Kunststoff, Essig, Lösungsmittel, "katzenartig", Leder, Pferdedecke, kratzig, verbrannter Gummi, Sellerie, Dosenmais, metallisch, Knoblauch, Zwiebeln, spritig									
Geruch Gesamteindruck	positiv: rein, frisch, ausgewogen, angenehm									
	negativ: aufdringlich, unsauber, sauer, unangenehm, verdorben, muffig									
Haptik	Adstringierend: stark, wie Tee, Tannine, sauer, nicht									
	Wärmend: alkoholisch, würzig, nicht wärmend									
	Mundgefühl: staubig, kreiidig, klebrig, ölig, cremig, benetzend, voll, dünn, weich, kratzig, scharf									
	Karbonisierung: schwach, ausgewogen, perlend, moussierend, scharf, schal, überkarbonisiert									
	Vollmundigkeit: leer, angenehm, voll, mastig, zu									

## Verkostungsbericht

Aroma	
Malzaromen	<p><b>positiv:</b> Getreide, Malz, Brot, Keks, Biskuit, Honig, Plätzchen, Karamell, Sahnebonbon, Melasse, Nüsse, getrocknete Datteln, Rosinen, Rum, Toastbrot, Kaffee, Espresso, Bitterschokolade, Kakao, röstig</p> <p><b>negativ:</b> Würze, Maische, muffig, feuchter Karton, verbrannt, bitter, Asche, Adstringierend</p>
Hefearomen	<p><b>positiv:</b> Fruchtig, Apfel, Birne, Aprikose, Banane, Melone, rote Beeren, Bubblegum, Pfirsich, phenolisch, schwarzer Pfeffer, Nelke, Sherry, würzig</p> <p><b>negativ:</b> Sauer, chemisch, Lösungsmittel, medizinisch, alkoholisch, grüner Apfel/Acetaldehyd, schwefelig, Dosenmais, gekochter Kohl, fruchtig in untergärigen Bieren, Butter/Diacetyl, Ziege, Pferd, Kunststoff, Seife, Sojasauce</p>
Hopfenaromen	<p><b>positiv:</b> Minze, Salbei, Thymian, Melisse, Oregano, Wacholder, Rosmarin, Gras, Heu, Wiesenkräuter, Aprikose, Mango, Melone, rote Beeren, schwarze Johannisbeeren, Maracuja, Trauben, Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange, Bitterorange, Rosen,</p> <p><b>negativ:</b> verbrannter Gummi, käsig, Knoblauch, Zwiebeln, Adstringierend, Katzenurin, Schweiß</p>
Geschmack	<p><b>Sauer:</b> ausgewogen, frisch, scharf, stechend,</p> <p><b>Süße:</b> trocken, ausgewogen, angenehm, mastig, klebr</p> <p><b>Bittere:</b> nicht wahrnehmbar, ausgewogen, frisch, herb, angenehm, aufdringlich, zu bitter, kratzend,</p> <p><b>Salzig:</b> nicht wahrnehmbar, mineralisch, aufdringlich</p>

## Abgang und Gesamteindruck

Balance	Ausgewogen, malzbetont, hopfenbetont, hefebetont, unausgewogen
Abgang	<p><b>Bittere:</b> rein, frisch, anhaltend, herb, unedel, stechend, scharf, kratzig, dominant, nachhängend</p> <p><b>Aromen:</b> rein, seifig, alkoholisch, klebrig, adstringierend</p>

	0	1	2	3
Hefearoma	nicht wahrnehmbar	leichtes Hefearoma	deutliches Hefearoma	Hefe dominiert Gesamtaroma
Alkohol		leicht Wahrnehmbar	deutlich aber ausgewogen	wärmend - vordergründig
Hopfenbittere		sanfte Grundbittere	deutlich bitter - ausgewogen	Bittere dominant
Hopfenaroma		leichte Hopfenblume	Aroma deutlich- ausgewogen	hopfen dominiert Gesamtaroma
Malzsüße		leichte Restsüße	Süße deutlich - ausgewogen	Süße dominant
Malzaroma		leicht malzig	Aroma deutlich- ausgewogen	Malz dominiert Gesamtaroma
Säure		leichte Säure	deutlich sauer - ausgewogen	Säure dominant
Vollmundigkeit		sehr schlank	wenig Körper	deutlicher Körper
Adstringenz	nicht wahrnehmbar	an den Zungenrändern	adstringierend	ganze Zunge betroffen
Geschmacksdauer	kein Abgang	Aroma klingt kurz nach	klings deutlich nach	Aroma bleibt Minuten erh.

**Bemerkung:**



**Bewertung:** ★★★★★

