



BREWtaste degustatieve
Brouwerij:

Werkwijze

Voor een proeverij gebruik je een klein glas met een inhoud tot 25 cl.

Als basis zet je de bieren op volgorde van het laagste alcoholpercentage naar het hoogste. Kijk nu goed naar de smaakintensiteit. Het kan zijn dat een bier met een wat lager percentage enorm sterke smaken heeft door bijvoorbeeld toevoeging van kruiden. Heeft een bier een sterke smaakintensiteit, schuif 'm dan een plaatsje door.

De zintuigen worden geprikkeld: kijken - ruiken - proeven. Beoordeel uitzicht & aroma vooraleer je proeft. Drink en hou het even in de mond en slik dan langzaam door (voor de nasmaak). Na je beleving kun je zelf oordelen welk biertje je favoriet wordt.

Naam Bier:

Vol% Alc:

°Plato:

Eindbehandeling:

Nof (nagisting op fles) - Gef (gefilterd) - Gep (gepasteuriseerd)

Ten minste houdbaar tot:

Botteldatum:

Verpakking: vat - fles - blik **Hoeveelheid:** cl

Gisting: laag - hoog - spontaan - gemengd

Biertemperatuur: koud - koel - kamer - lauw

Laat je leiden door de keuzemogelijkheden



Uitzicht

Kleur bier:

blond - donker - amber
bleek - wit - geel - okergeel - bruin - rood - robijnrood - zwart

Koolzuur: constante stroom - gushing

Helderheid: helder - tweeschijn - wazig - troebel - melkachtig - vlokken

Schuimkraag: geen - aanwezig - overvloedig

Schuimbellen: fijn - medium - grof

Schuimstabiliteit:
stabiel - inzakkend tot blijvend ringetje - neerslaand (cola)

Viscositeit: plakkerig - niet-plakkerig



Aroma: heel intens - intens - medium - zwak - geurloos

Fruutig:

banaan, peer, ananas, snoep, citrus (pompelmoes, sinaasappel, citroen), aardbei, framboos, abrikoos, braam, cassis, vlier, bosbes, appel, kriek, kers, sleedoorn, vijg, noot, amandel, pruim, rozijn, groenten

Kruidig:

koriander, jeneverbes, anijs, peper, gember, gagel, basilicum, munt, kruidnagel, hout, kaneel, kummel, kardemom, komijn

Moutig:

mout, tarwe, gerst, brood, gist

Zoetig:

karamel, honing, suiker, siroop, kandij, zoethout

Zurig:

melk, azijn

Bitterig:

gist, chicorei, hop

Andere: bloemen, gebrand, chocolade, ...

Off flavour: muf, geoxideerd, zwavelig, papier, nat karton, selder, karton, metaal, schimmel, groene appels, medicinaal, gekookte groente, rotte eieren, ranzig, ...

(zegt wat er verkeerd kan zijn gegaan bij het brouwen)(zie hiervoor onze BREWsensory workshops).



Smaak & mondgevoel: neem een flinke slok en slik niet onmiddellijk door

Plaats op de tong (basissmaak)

ZOET: vooraan
ZOUT: zij voor
ZUUR: zijkant mid & achter
BITTER: mid achter
(UMAMI): centraal

Body

ZWAARTE: licht - tamelijk zwaar - zwaar
STERKTE (alcohol): licht - tamelijk - sterk
CO₂: plat - normaal - prikkelend - champenoise
DROOGTE: bitterdroog - poederig - zanderig - niet droog

Afdronk (nasmaak): kort (blijft niet hangen) - lang (blijft hangen)



BREWtaste degustatiefiche 1



BREWtaste degustatiefiche 2

 Aan de slag !		
Naam bier:		
Vol% Alc: °Plato: Eindbehandeling: <i>Nof (nagisting op fles) - Gef (gefilterd) - Gep (gepasteuriseerd)</i> Ten minste houdbaar tot: Botteldatum: Verpakking: vat – fles - blik Hoeveelheid: cl Gisting : laag – hoog - spontaan – gemengd Biertemperatuur: koud – koel – kamer - lauw		Kleur bier: Koolzuur: Helderheid: Schuimkraag: Schuimbellen: Schuimstabiliteit: Viscositeit:
		
Intensiteit aroma: Reukassociatie: Off-flavour:	Basissmaak: Body: Zwaarte: Sterkte: CO ₂ : Droogte: Afdronk:	Is dt biertje naar je zin?  1-2-3-4-5-6-7-8-9-10 

 Aan de slag !		
Naam bier:		
Vol% Alc: °Plato: Eindbehandeling: <i>Nof (nagisting op fles) - Gef (gefilterd) - Gep (gepasteuriseerd)</i> Ten minste houdbaar tot: Botteldatum: Verpakking: vat – fles - blik Hoeveelheid: cl Gisting : laag – hoog - spontaan – gemengd Biertemperatuur: koud – koel – kamer - lauw		Kleur bier: Koolzuur: Helderheid: Schuimkraag: Schuimbellen: Schuimstabiliteit: Viscositeit:
		
Intensiteit aroma: Reukassociatie: Off-flavour:	Basissmaak: Body: Zwaarte: Sterkte: CO ₂ : Droogte: Afdronk:	Is dt biertje naar je zin?  1-2-3-4-5-6-7-8-9-10 