



# Bier Bewertungsbogen



AHA/ BJCP autorisierter Wettbewerb

<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

Name des Juror: \_\_\_\_\_

Kategorie # \_\_\_\_\_ Unterkategorie (a-f) \_\_\_\_\_ Entry # \_\_\_\_\_

Juror BJCP ID: \_\_\_\_\_

Unterkategorie (bitte ausschreiben) \_\_\_\_\_

Juror Email: \_\_\_\_\_

### BJCP Rang oder Status:

- Apprentice
- National
- Honorary Master
- Provisional Judge
- Recognized
- Master
- Honorary Grand M.
- Rank Pending
- Certified
- Grand Master \_\_\_\_\_
- Mead Judge
- Cider Judge

### Non-BJCP Qualifications

- Profi Brauer
- Certified Cicerone
- Sensory Training
- Bier- Sommelier
- Adv. Cicerone
- Other: \_\_\_\_\_
- GABF/WBC
- Master Cicerone

### (Fehl)-Aromen (vorhandene ankreuzen):

- Acetaldehyd** – Geruch und Geschmack wie grüner Apfel
- Alkoholisch** - Geruch, Geschmack und wärmender Effekt von Ethanol und höheren Alkoholen.
- Adstringierend** – Zieht die Zunge zusammen; nachhängende, harsche Bittere; trockener Abgang; Gerbstoffbittere
- Diacetyl** - (künstliches) Butteraroma, Karamellbonbon. Manchmal wie Fett auf der Zunge
- DMS (Dimethylsulfid)** - In geringen Konzentrationen süß, Dosenmaisaromen
- Esterig** – Geruch und Geschmack nach Estern (fruchtig, würzig, blumig)
- Grasig** - Geruch und Geschmack nach frischem Gras oder grünen Blättern
- Lichtgeschmack** - Schwefelige Noten wie Zündholz oder Stinktief
- Metallisch** – Nach Bleckdose, Eisen, Münzen oder Blut
- Muffig** – Nach Keller, modrig oder schimmelig
- Oxidation** - Abgestanden, weinig, nasse Pappe, Sherry
- Phenolisch** – Nach Gewürzen (Nelke, Pfeffer), rauchig, plastikartig, Pflaster oder auch medizinisch (Chlorphenol)
- Lösungsmittel** – Nach Aceton oder Lack, alkoholisch
- Sauer / Acetisch** – scharf und rein (Milchsäure) oder nach Essig
- Schwefel** – Faule Eier
- Gemüsegeschmack** – Gekochtes Gemüse oder Dosengemüse , Kohl, Zwiebeln, Spargel
- Hefig** – Brotig, wie Teig, leicht schwefelig

Spezielle Zutaten: \_\_\_\_\_

Flaschen-Inspektion:  Geeignete Größe, Kronkorken, Füllstand, Etikettenentfernung.  
Kommentar \_\_\_\_\_

**Geruch** (soweit dem Stil entsprechend) \_\_\_\_\_/12  
Malz, Hopfen, Ester und andere Aromen

**Optischer Eindruck** (soweit dem Stil entsprechend) \_\_\_\_\_/ 3  
Farbe, Klarheit und Schaumkrone (Schaumabbau, Farbe, Struktur)

**Geschmack** (soweit dem Stil entsprechend) \_\_\_\_\_/ 20  
Malzigkeit, Bitterkeit, Ausgewogenheit, Nachtrunk, sonstige geschmackliche Eindrücke

**Mundgefühl** (soweit dem Stil entsprechend) \_\_\_\_\_/ 5  
Körper, Karbonisierung, alkoholische Wärme, Cremigkeit, Adstringenz, andere Geschmackseindrücke

**Gesamteindruck** \_\_\_\_\_/ 10  
Beschreibe das Trinkerlebnis im Zusammenhang mit dem eingereichten Bier und mache Verbesserungsvorschläge

**Gesamtpunkte** \_\_\_\_\_/50

<p><b>herausragend</b> (45 - 50): Weltklasse Beispiel des Bierstils</p> <p><b>exzellent</b> (38 - 44): Gutes Stil- Beispiel, nur min. Verbesserungen nötig</p> <p><b>sehr gut</b> (30 - 37): In den Parametern des Stils mit kleineren Fehlern</p> <p><b>gut</b> (21 - 29): Verfehlt die Stilmerkmale und mit kleineren Fehlern</p> <p><b>angemessen</b> (14 - 20): Fehleraromen oder -geruch und grobe Stilverfehlungen</p> <p><b>problematisch</b> (0 - 13): Grobe Fehleraromen die das Bier dominieren</p>	<p><b>Stiltreue</b></p> <p>Klassisches Beispiel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Stil verfehlt</p> <p><b>Technische Ausführung</b></p> <p>fehlerfrei <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> starke Fehler</p> <p><b>Gesamteindruck</b></p> <p>wunderbar <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ausdruckslos</p>
---	---