



Bewertungsanleitung

AHA/ BJCP autorisierter Wettbewerb



<http://www.bjcp.org>

<http://www.homebrewersassociation.org>

Über die Verwendung des AHA/BJCP Bewertungsblatt

Bitte jeden einzelnen Bewertungsbogen mit **Namen** und **Judge-Qualifikationen** kennzeichnen. Bei Unsicherheiten ueber den Judge-Rang, ist „**Nicht- BJCP Qualifikation**“ am wahrscheinlichsten. Wenn du das Examen bereits abgelegt hast, aber die Ergebnisse noch nicht vorliegen, bitte „**Rank Pending**“ ankreuzen. In diesem Fall kannst du auf dem Bewertungsbogen deine Kontaktdaten hinterlassen um vom Wettbewerbsteilnehmer Lob und konstruktive Kritik zu bekommen. Das ist eine gute Moeglichkeit Feedback zu den eigenen Bewertungsfähigkeiten zu bekommen.

Die **Beschreibungen der (Fehl-) Aromen** in der linken Spalte des Bewertungsbogens sollten bei Vorhandensein angekreuzt werden. Sie sollen dem Judge als Hinweise dienen um seine Bewertung abzugeben.

Der Abschnitt **Flaschen Inspektion** ist rein informell und soll dazu dienen zu bestimmen ob ein Bier aller Wahrscheinlichkeit nach ein „Gusher“ ist, oder ob es, zum Beispiel, vorsichtig dekantiert werden sollte um eventuell vorhandenes Sediment nicht aufzuwirbeln.

Der Teil der sich mit der Einhaltung des Bierstiles beschäftigt, ist in die Teile **Geruch, Optischer Eindruck, Geschmack und Mundgefühl** unterteilt. Dieser Teil dient dem Judge dazu seine individuellen, objektiven Eindrücke festzuhalten. Dabei ist es wichtig das die Biere danach bewertet werden wie gut sie mit den Charakteristika des Biertiles, unter dem sie eingereicht wurden, übereinstimmen.

Der letzte Abschnitt, **Gesamteindruck**, dreht sich weniger um die stilistische Bewertung des Bieres, als vielmehr darum wie dir das Bier geschmeckt hat und wie sehr es ein Genuss für dich war das Bier zu trinken. Ein anderer wichtiger Aspekt dieses Abschnittes ist es Verbesserungsvorschläge zu geben. Außerdem können hier auch alle Eindrücke festgehalten werden, die nicht direkt in einen der anderen Abschnitte passen. Oft sind die Unterschiede eines **exzellenten** zu einem **herausragenden** Bier sehr fein und subtil und können nicht immer direkt beschrieben werden. Aber auch Biere, die keine offensichtlichen Fehler aufweisen, können einfach „das Besondere“ vermissen lassen. Auch für solches Feedback ist dieser Abschnitt gedacht.

Der **Punkte- Guide** gibt die sechs groben Punkte Kategorien wieder. Der Guide ist als Hilfsmittel zu verstehen um ein Bier in seiner Gesamtheit zuerst grob zu umreißen, bevor dem Bier eine Punktezahl innerhalb der Kategorie zugeordnet wird. Die Kategorien reichen von **Herausragend** bis **Problematisch**. Eine Punktezahl im Bereich **Herausragender** Biere ist für Biere gedacht, die nicht nur absolut frei von Fehlern sind, sondern die darüber hinaus auch noch charakterstark sind und „das gewisse Etwas“ haben. Biere die als **Problematisch** bewertet werden, werden oft mit der Punktezahl 13 bewertet. Das ist zwar kein hartes Limit, soll aber den Brauer nicht total entmutigen.

Der folgende Abschnitt beschreibt die Punktekategorien des AHA/BJCP Bewertungsbogens:

Herausragend (45-50) Ein Paradebeispiel für den Bierstil auf Weltniveau. Ein charakterstarkes Bier mit keinerlei erkennbaren Fehlern.

Exzellent (38-44) Biere dieser Punktekategorie sind zwar ohne erkennbare Fehler, ihnen fehlt aber „das gewisse Etwas“ für ein Weltklasse Bier.

Sehr gut (30-37) Biere dieser Punktekategorie weisen geringfügige technische oder stilistische Fehler auf oder lassen Ausgewogenheit oder Komplexität vermissen.

Gut (21-29) Ein zufriedenstellendes Bier, das im Großen und Ganzen den Stilvorgaben entspricht. Im oberen Bereich dieser Punktekategorie weisen die Biere geringfügige Fehler auf oder bewegen sich außerhalb der Stilvorgaben und können Balance oder Komplexität vermissen lassen. Punktezahlen am unteren Ende, weisen auf stärkere oder mehrere Fehler hin und zeigen meist auch noch eine Verfehlung mit den Stilvorgaben an.

Angemessen (14-20) Biere dieser Kategorie weisen mehrere Probleme auf, wie Verfehlen der Stilparameter, Fehlgerüche und –aromen, fehlende Balance, Infektionen oder andere grobe Fehler. Grundsätzlich ist das Trinken dieser Biere kein Vergnügen.

Problematisch (0-13) Biere mit Fehlern, wie zum Beispiel Infektionen, die den Geschmack und/ oder Geruch vollkommen dominieren, fallen in diese Kategorie. Diese Biere sind fast nicht genießbar oder gar untrinkbar.

Die Stil- Matrix in der rechten unteren Ecke besteht aus drei Zeilen mit Feldern, die dazu dienen schnell zusammenzufassen in welchen Bereichen das Bier besonders stark und wo besonders schwach war. Dieser Bereich soll nicht die ausführlichen Kommentare und das Feedback der oberen Bereiche ersetzen, sondern vielmehr diese zusammenfassen. Die drei Bereiche sind:

Stiltreu: Dieser Bereich gibt wieder wie exakt sich das Bier an die Stilvorgaben hält. Ein böhmisches Pils mit ausgeprägten Cascade Aromen kann ein gutes Bier sein, verfehlt aber die Stilvorgaben.

Technische Ausfuehrung: Dieser Bereich kann als Prozess-Feedback angesehen werden. Oxidation z.B. ist das Ergebnis technischer Mängel.

Gesamteindruck: Dieser Bereich spiegelt Parameter wieder die schwer in anderen Bereichen zu erfassen sind. Phenolische Noten können z.B. am Hefestamm liegen (Stiltreu) oder auf eine Infektion mit Fremdhefen hinweisen (Technische Ausfuehrung). Dieser Bereich erfasst auch ob das Bier eben jenes „besondere Etwas“ hat.

Dieser Bereich ist als Zusammenfassung zu verstehen. Es wurde deshalb absichtlich offengelassen welche Bereich angekreuzt werden sollen. Es soll verhindert werden das Judges, aber auch die Brauer diesen Bereich und den oberen, detaillierten Bewertungsbereich als eine quantitative Analyse sehen. Fasse im Bereich Stiltreu alle stylistischen Probleme zusammen, die dich oben bei deiner Bewertung beeinflusst haben und ueberlege ob das Bier hier eher gut oder eher schlecht abschneidet. Verfahre mit den anderen Bereich ebenso.