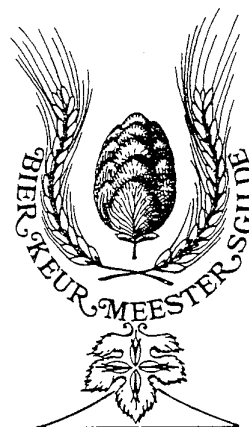


BKG Keuringsformulier © Vrije Klasse

Copyright 14 maart 2010
Bier Keurmeestersgilde
versie 105

Dit keuringsformulier is
alleen geldig indien het
ondertekend is door een
BKG gediplomeerd en
bevoegd bierkeurmeester

Klasse	A ABV ≤ 6,0% Kleur ≤30 EBC	B ABV ≤ 6,0% Kleur >30 EBC	C ABV > 6,0% Kleur ≤30 EBC	D ABV > 6,0% Kleur >30 EBC
Aantal bieren in deze klasse				
Soort / Type				
Flesnummer				
Plaats van keuring				
Datum				
Keurmeester(s) Steward(s)				



Proefomstandigheden

Biertemperatuur	koud	koel	kamer	lauw
Externe storingen	geen geuren	rook	rumoer	publiek

Visuele aspecten

Presentatie	correct		niet correct		4
	fles	kroonkurk	uit. kenmerk	vulhoogte	
Koolzuur	correct	te weinig	te veel		6
	constante stroom	stroomt uit fles	gushing		
Kleur	volgens klasse	te donker	te licht		6
	volgens type	te donker	te licht		
Helderheid	briljant	helder	tweeschijn	mistig	5
	melkachtig	troebel	zwevende deeltjes / vlokjes		
Schuimkraag	fijn	medium	grof		5
	te weinig	volgens type	te veel		
Schuimstabiliteit	stabiel blijvend	inzakkend tot blijvend ringetje	cola-achtig		5
Subtotaal					15

Geur- en Smaak- associaties

Z = Zwak; M = Matig; S = Sterk;

tw = te weinig; tv = te veel

	Geur					Smaak				
	Z	M	S	tw	tv	Z	M	S	tw	tv
fruitig (esters)										
citrus / grapefruit / sinaasappel										
ananas / banaan / peer / snoep										
aardbei / framboos / abrikoos										
bos- / vlier- / zwarte bessen										
appel / kers										
hogere alcoholen										
bloemen / rozen / geparfumeerd										
gistachtig										
moutig / broodsmak										
zoetig / caramel										
geroosterd / chocolade										
gebrand / zoethout / drop										
gerst / tarwe / graan										
kruidig / kruidnagel/ kaneel										
gember / gage / kardemom										
koriander / komijn / kummel										
hoppig / bitter										
sherry / porto / vanille										
anijs / honing / kandij										
zoutig										
zurig / melkzuur / azijnzuur										
complex										
acetaldehyde / groene appels										
diacetyl / boterbabbelaars										
grasachtig / nootachtig										
DMS / gekookte groente										
fenolen / medicinaal / verband										
geoxideerd / nat karton / muf										
kelderger / schimmelachtig										
branderig / rokerig										
maggi / bouillon										
rubber / harsig										
zwavelig / H ₂ S (rotte eieren)										
oplosmiddel										

Geur

25

Smaak

15

Vrije klasse

Vernieuwend / onderscheidend / creatief	niet	matig	redelijk	goed
Voldoet aan de vrije klasse / doelstelling	niet	matig	redelijk	goed

 10

Drinkbaarheid / balans	slecht	matig	redelijk	goed
Complexiteit	weinig	matig	redelijk	goed

 15

Basissmaak	zwak	matig	sterk	te weinig	te veel
zoet					
zuur					
bitter					
zout					

Mondgevoel	zwak	matig	sterk	te weinig	te veel
koolzuurprikkeling					
opdrogend / stroef					
metaalachtig					
plakkerig / mondklevend					
samentrekkend / wrang					
vettig					

 5

Nasmaak	zwak	matig	sterk	te weinig	te veel
alcohol (warmend)					
bitter / hoppig					
moutig / zoetig					
gebrand					
caramelachtig					
dropachtig					
fruitig					
kruidig					
gistachtig					
branderig					
medicinaal					
metaalachtig					
zout					
zuur					

 15

Subtotaal

 45

