

Grunddaten

Datum der Verkostung: _____

Verkosterpanel: _____

Probenbezeichnung: _____

Verkoster: _____

Intensität des Hopfenaromas im Geruch

nicht wahrnehmbar
→
 sehr intensiv

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Intensität des Hopfenaromas im Geschmack

nicht wahrnehmbar
→
 sehr intensiv

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Aromaeindruck		nicht wahrnehmbar	 → 										sehr intensiv	
Kategorie	Einzelbeschreibungen ¹⁾	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
blumig	Geranie, Rose, Flieder, Jasmin, Lavendel, Veilchen, Holunderblüte													
fruchtig	Cassis, Brombeere, Erdbeere, Stachelbeere, Traube, Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Honigmelone, Banane, Pflaume, Ananas, Maracuja													
zitrusartig	Zitrone, Limette, Grapefruit, Orange, Mandarine													
hopfenwürzig	grün, grasig, heuartig													
krautig	Petersilie, Liebstöckel, Fenchel, Majoran, Koriander, Kamille, Minze													
würzig	Nelke, Pfeffer, Kümmel, Lorbeer, Muskat, Anis													
holzig/harzig	Pinie, Zeder, Eiche, Tabak													
sonstiges	Vanille, Lakritze, Weißwein, Gletschereis-bonbon, weiße Gummibärchen, erdig, modrig, schweflig, zwiebel-, knoblauchartig Bitte weitere Aromaeindrücke benennen und deren Intensität ankreuzen:													

1) wahrgenommene Einzelbeschreibungen bitte deutlich kennzeichnen

Intensität der Bittere

nicht wahrnehmbar
→
 sehr intensiv

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Qualität der Bittere

unausgewogen, breit, nährhängend
→
 sehr harmonisch

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Gesamteindruck des Hopfens in diesem Biertyp

negativ
→
 positiv

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Kurzbeschreibung des Bieres und Anmerkungen: