

# BKG Keuringsformulier ©

Copyright 14 maart 2010  
Bier Keurmeestersgilde  
versie 111

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

Klasse	A	B	C	D
	ABV ≤ 6,0% Kleur ≤30 EBC	ABV ≤ 6,0% Kleur >30 EBC	ABV > 6,0% Kleur ≤30 EBC	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 stringen	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
<b>Subtotaal</b>					<b>15</b>

## 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 / sinasappel										
ananas / banaan / peer / snoep										
aardbei / framboos / abrikoos										
bos- / vlier- / zwarte bessen										
appel / kers										
hogere alcoholen										
bloemen / rozen / geparfumeerd										
gistachtig										
moutig / broodsmak										
zoet / caramel										
geroosterd / chocolade										
gebrand / zoethout / drop										
gerst / tarwe / graan										
kruidig / kruidnagel/ kaneel										
gember / gageel / 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 <sub>2</sub> S (rotte eieren)										
oplosmiddel										

Geur

25

Smaak

25

<b>Basissmaak</b>	volgens type			afwijkend van type	
-------------------	--------------	--	--	--------------------	--

	zwak	matig	sterk	te weinig	te veel
zoet					
zuur					
bitter					
zout					

10

<b>Body</b>	volgens type			afwijkend van type	
-------------	--------------	--	--	--------------------	--

body / volmondigheid	dun	medium	vol	te dun	te vol

5

<b>Mondgevoel</b>	volgens type			afwijkend van type	
-------------------	--------------	--	--	--------------------	--

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

5

<b>Nasmaak</b>	volgens type			afwijkend van type	
----------------	--------------	--	--	--------------------	--

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

15

**Subtotaal**

35

