



Brouwerij & bier: _____

Alcohol: ____% Houdbaar tot ____/____/____ Proefdatum ____/____/____

Schuimkleur

--	--	--	--

Schuimtype

1	2	3	4
---	---	---	---

Stevigheid

1	2	3	4
---	---	---	---

Helderheid

1	2	3	4
---	---	---	---

Sprankeling

1	2	3	4
---	---	---	---

Uitzicht van het bier

Geur & aroma

1	2	3	4
---	---	---	---

Smaak

1	2	3	4
---	---	---	---

Kleurwaarde

	2	W I T	Kruidig: koriander	1	2	3	4	1	2	3	4
	2		Granig: tarwe	1	2	3	4	1	2	3	4
	2		Crisp: verfrissend, vers	1	2	3	4	1	2	3	4
	3	B L O N D	Fruutig: citrus	1	2	3	4	1	2	3	4
	3		Zuur: citroen	1	2	3	4	1	2	3	4
	4		Granig: brood, kaf	1	2	3	4	1	2	3	4
	4		Hoppig: bitter, droog	1	2	3	4	1	2	3	4
	4		Fruutig: banaan	1	2	3	4	1	2	3	4
	6		Zuur: azijn	1	2	3	4	1	2	3	4
	6	Zuur: melkzuur	1	2	3	4	1	2	3	4	
	9	A M B E R	Zoet: honing	1	2	3	4	1	2	3	4
	9		Zoet: caramél	1	2	3	4	1	2	3	4
	12		Vlezig	1	2	3	4	1	2	3	4
	12		Moutig	1	2	3	4	1	2	3	4
	12	Kruidig: kaneel	1	2	3	4	1	2	3	4	
	15	B R U I N	Zoet: candijsuiker	1	2	3	4	1	2	3	4
	15		Hout, eik, vanille	1	2	3	4	1	2	3	4
	15		Fruutig: rozijnen, kersen	1	2	3	4	1	2	3	4
	20		Fruutig: pruim	1	2	3	4	1	2	3	4
	20		Biscuit	1	2	3	4	1	2	3	4
	20		Kruidig: anijs, drop	1	2	3	4	1	2	3	4
	20	Kruidig: kruidnagel	1	2	3	4	1	2	3	4	
	30	Z W A R T	Gerookt, as	1	2	3	4	1	2	3	4
	30		Chocolade: bitter	1	2	3	4	1	2	3	4
	30		Koffie	1	2	3	4	1	2	3	4
	40+		Port	1	2	3	4	1	2	3	4
	40+	Gebrand: verbrande mout, bitter	1	2	3	4	1	2	3	4	
	40+	Alcoholisch: verwarmend	1	2	3	4	1	2	3	4	

Mondvullend

1	2	3	4
---	---	---	---

Duur nasmaak

1	2	3	4
---	---	---	---

Volmondigheid

Gebalanceerd

1	2	3	4
---	---	---	---

Binnen biestijl

1	2	3	4
---	---	---	---

Balans en biestijl

Notities

Score

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---