



Name Bier:	Stammwürze:	Probennummer:
Name Brauerei:	Bierstil:	Seminar/Verkostung:

**Symbole: -- (Fehler, sehr schwach) | - (leichte Fehler, schwach) | ○ (ok, gut) | + (sehr gut) | ++ (außergewöhnlich)**

Kategorie	Symbol	Punkte	Kommentar (Aromen, Fehler etc.)
1. Schaum/Farbe/Klarheit <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>			
2. Geruch <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
3. Fehler Geruch (nur --   -   ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>			
4. Geschmack <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
5. Fehler Geschmack (nur --   -   ++) <i>Punkte: 0 – 3 – 9</i>			
6. Bierstil getroffen <i>Punkte: 0 – 3 – 6 – 8 – 9</i>			
7. Kreativität/Handwerkskunst <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			
8. Gesamteindruck <i>Punkte: 0 – 5 – 12 – 15 – 16</i>			

**Gesamtnote:**

Name Prüfer: