

Uitleg over het PINT bierproefformulier

Wanneer je een eerste blik werpt op het bierproefformulier ziet het er erg ingewikkeld uit, het valt echter reuze mee. Ik zal hier zo goed mogelijk uitleggen wat je allemaal met dit formulier kunt doen en vooral ook hoe. Het vel bestaat uit drie kolommen, iedere kolom is één formulier waarmee je één bier omschrijft. Iedere kolom is in drie delen verdeeld.

Ten eerste is er het deel **ETIKET INFORMATIE**. Dit deel is vooral interessant voor degenen die het formulier als een naslagwerk gebruiken om achteraf nog eens na te gaan wat ze ook alweer van een bier vonden.

Het **PROEFDEEL** is het werkelijke proefformulier dat je helpt om een bier te analyseren.

Ten slotte is er nog het onderdeel **WAARDERING**. Dit is een soort samenvatting van het bier. Hier heb je in één opslag je eigen mening over het desbetreffende bier.

PROEFDEEL:

Geur Wanneer je het bier voor je hebt staan, is het belangrijk dat je direct je neus in het glas steekt om zoveel mogelijk geuren waar te nemen. Verschillende geuren zullen alleen in het begin vrijkomen en het zou jammer zijn wanneer je die miste. Één van de moeilijkste dingen bij het proeven is het benoemen van geuren en smaken. Schrijf gewoon het eerste op wat in je hoofd opkomt. We hebben een uitgebreide lijst met geuren en aroma's die je kunnen helpen bij het benoemen van eventueel aanwezige componenten. Denk nooit dat je een bepaalde geur of smaak niet op kunt schrijven, we zijn gewend aan (en gebruiken zelf) de meest uiteenlopende positieve en negatieve termen.

VISUEEL

Kleur bier Ondertussen heb je waarschijnlijk al gezien wat voor kleur het bier heeft. We gebruiken termen als geel (voor pils) wit-geel (voor witbier), amber (ale's zoals Palm), oranje (Vieux-Temps), enzovoorts tot zwart aan toe voor een donkere stout. Gebruik je fantasie maar doe er verder niet te moeilijk over.

Helderheid Bijna alle pilsen zijn helder, witbier is bijna altijd troebel. Wanneer je echter een bier met nagisting op fles hebt en je schenkt voorzichtig drie glazen uit, dan kan in de laatste heel goed gist zitten. Hierdoor krijgt het bier een waas. Dit beïnvloedt de geur en smaak van het bier aanzienlijk en is daarom belangrijk bij de verdere beoordeling van het bier.

Schuimkleur De kleur van het schuim kan iets zeggen over de toevoeging van kleurstoffen. Bij iedere kleur bier kan je ook een bijbehorende schuimkleur verwachten. Wanneer je echter een redelijk donker bier hebt met wit schuim, dan wijst dat op het gebruik van kleurstoffen. Ook een ongelijkmatig gekleurd schuim kan daarop wijzen (tenzij we onvoorzichtig zijn geweest en wat gist in het schuim geschonken hebben).

Schuimstructuur Dit zegt niet alleen iets over de hoeveelheid koolzuur, kleine eiwitten, suikers en vetten in een bier, maar ook over de wijze waarop het ingeschonken is.

- Schuimhoeveelheid** Dit wordt beïnvloedt door dezelfde factoren die ook bij de schuimstructuur een rol spelen. Pils heeft redelijk veel schuim, maar vooral het schuim van zoete bieren met nagisting op fles kan de pan uit rijzen.
- Schuimopmerkingen** Je kan nog veel meer zaken aan het schuim opmerken, we hebben speciaal wat ruimte opengelaten om dit op te schrijven.

SMAAK

- Hoofdsmaak:** Met de tong kunnen we vier smaken waarnemen: zoet, zuur, zout en bitter. Bieren hebben bijna nooit een zoutcomponent, daarom staat dit niet in het formulier. Mocht je het toch waar nemen, twijfel dan vooral niet om het op te schrijven en het eventueel aan de overige proevers te melden. Zoet, zuur en bitter krijgen een nominatie van 0 tot en met 5, ga er hierbij vanuit dat 0 de waarde van water is (smaakloos) en dat 5 het sterkste is wat je ooit waargenomen hebt. Bij de bierproefclub zullen deze extremen met een bepaalde regelmaat aan de orde komen zodat je vanzelf een goed vergelijk ontwikkelt. Om even aan te geven aan wat voor extremen we hierbij denken geven we enkele voorbeelden:
Zoet = 5: Nederlands oud bruin of sommige fruitbieren.
Zuur = 5: Geuze; Cantilion of Hansens.
Bitter = 5: XX bitter (hopbitter), Guinness (zwartmout).
Wat is nou precies het verschil tussen de hoofdsmaak en de nasmaak?
Hoofdsmaak is alles wat je proeft wanneer het bier nog in je mond is tot en met het doorslikken. Alles wat daarna opkomt behoort tot de nasmaak. Waarom is dit criterium gekozen? In tegenstelling tot wijn bevat bier veel bittercomponenten die waargenomen worden met de bitterreceptoren die helemaal achter op je tong zitten. Deze receptoren bereik je niet of nauwelijks wanneer je het bier door je mond laat walsen, je moet het bier doorslikken om het langs deze receptoren te krijgen en zo de bittercomponenten waar te nemen.
- Nasmaak:** Bij de nasmaak spelen andere factoren een belangrijke rol. Wanneer je het bier doorgeslikt hebt worden de receptoren op je tong nog steeds geprikkeld. Sommige smaakstoffen zijn hier beter in dan anderen, over het algemeen blijven zoete smaken minder lang hangen dan bittere smaken. Veel bitterstoffen komen pas goed tot hun recht in de nasmaak.
- Smaakverloop:** Het verloop van een smaak kan heel uiteenlopend zijn, om die reden hebben we de mogelijkheid open gelaten om hier opmerkingen over te plaatsen. Iets wat regelmatig gebeurt is het "stapelen" van een smaak: bij de eerste slok neem je de smaak slechts in geringe mate waar, bij de volgende slok proef je hem echter al wat beter. Bij iedere volgende slok wordt de smaak sterker, het lijkt wel of het elke keer opstapelt. Dit noteer je dan onder het kopje "**Smaakverloop**".
- Andere smaken/aroma's:** Natuurlijk proef je nog veel meer andere smaken dan de vier die je op de tong waarneemt, dit doe je echter doordat dampen van het bier vanuit de mond in de neus terecht komen. We spreken dan over

aroma's. Hier heb je weer hetzelfde gigantische spectrum aan mogelijkheden dat we ook al bij de geur besproken hebben en waarvan we een hulplijst bijgevoegd hebben.

MONDGEVOEL

CO₂

In de meeste bieren zit koolzuur, dat kan variëren van niets tot heel veel. Het effect van koolzuur wordt nog wel eens onderschat; zo ontleent witbier een behoorlijk deel van zijn frisheid aan het koolzuur dat hierin aanwezig is. Koolzuur zorgt er namelijk voor dat fris-zure smaakcomponenten veel beter los komen. Dit is ook één van de redenen waarom een bier na een tijdje anders kan smaken dan in het begin. Ook kan koolzuur zo dominant aanwezig zijn dat het onmogelijk is om het bier goed te proeven, er moet dan flink met het bier geschud en gewalst worden om de overmaat kwijt te raken. Je kan deze overmaat aan koolzuur vooral tegen komen in zoete bieren met nagisting op fles, meestal zullen deze bieren veel schuim ontwikkelen, al spelen hier nog vele andere factoren mee.

Doordrinkbaarheid

Voor veel brouwers is dit een kwaliteitskenmerk, voor ons niet. Het is gewoon een eigenschap.

Volheid / Body

Deze term heeft veel te maken met de vorige maar betekent zo'n beetje het tegenovergestelde: veel body heeft meestal een lage doordrinkbaarheid tot gevolg. Factoren als restsuikers, eiwitten en alcohol spelen hierbij een belangrijke rol.

Alcohol % schatting

Je zal bij ons leren om alcohol op smaak te onderscheiden, je zal het vermogen ontwikkelen om meer of minder alcohol waar te nemen en een schatting te maken van het waargenomen alcohol percentage. Opvallend is dat dit lang niet altijd overeenkomt met het werkelijk alcoholpercentage. Wanneer je twee bieren met een gelijk alcoholpercentage naast elkaar zet, kan het gebeuren dat je bij de één veel duidelijker de alcohol waarneemt dan bij de ander. Dit is typisch iets wat we bij de bierproefclubs zullen doen.

Mondgevoel

Er zijn enkele soorten mondgevoel die regelmatig voorkomen: ZOET/PLAKKERIG, DROOG/ZUUR en DROOG/BITTER dit kan je op het bierproefformulier gemakkelijk aanvinken.

Bijzonderheden

Misschien zijn er nog andere dingen die je waargenomen hebt aan het bier, deze zaken kan je hier kwijt.

WAARDERING

Technisch

Bij de technische beoordeling geef je een punt voor de kwaliteit van het bier. Hierbij spelen zaken als: is dit bier representatief voor het type dat het pretendeert te zijn (witbier, ale, tripel), kom ik brouwfouten tegen (infectie), heeft het bier geleden van vervoer en/of opslag (diacetyl, licht, oxidatie).

Persoonlijk

Vind ik het een lekker bier of niet, welk cijfer krijgt dit bier van mij, los van de technische kwaliteit.

Associatie

Waar doet dit bier me aan denken? Dat kan een ander bier zijn, een andere drank, iets anders eetbaars of iets totaal anders. We zijn wel

eens een bier tegen gekomen dat een proever deed denken aan een fietsenwerkplaats. Misschien moet je er om lachen maar het is wel een heel karakteristieke associatie.

Opmerkingen Hier zet je de meest opvallende dingen neer die voor jou het bier karakteriseren.

ETIKET INFORMATIE

Verpakking Dit klinkt misschien vreemd, maar de verpakking kan grote invloed op de smaak van een bier hebben. De meeste zullen wel eens meegemaakt hebben dat een pilsje van hetzelfde merk anders kan smaken van fles dan van de tap. Met levende bieren (met nagisting op fles/vat) is dit effect nog veel groter. De invloed van de gist heeft te maken met de verhouding van oppervlakte en volume. Deze is bij een 33cl fles anders dan bij een 75 cl fles.

Alcoholpercentage Veel mensen willen dit graag weten als algemene informatie over een bier.

Tht-datum "Tenminste Houdbaar Tot"-datum, ofwel uiterste houdbaarheidsdatum. Deze laatste gebruiken we liever niet omdat die impliceert dat het bier na die datum niet goed meer is. Veel bieren komen pas aan hun top ruim na het verloop van de THT-datum. Van veel tripels is bekend dat ze pas 4 á 5 jaar na botteling op hun piek zijn, de uiterste houdbaarheidsdatum van datzelfde bier is maximaal 2 jaar. Dit is de discrepantie tussen de wetgeving en de realiteit. Bij onze bierproefclubs vergelijken we vaak oude bieren met hun jongere broertje. Bieren van meer dan 10 jaar oud zijn hierbij geen uitzondering en vaak een streling voor de tong. Natuurlijk wil je dit ook op je formulier aangeven. Het liefst noteer je de botteldatum, maar deze is meestal niet aangegeven. De THT-datum is verplicht en dus altijd terug te vinden, als het goed is.

Gisting Voor de smaakontwikkeling van het bier is het belangrijk wat voor soort gist gebruikt is. We maken onderscheid tussen hoge, lage, meng- en spontane gisting.

Nagisting op de fles Vaak afgekort als NOF. De NOF is essentieel voor de smaakontwikkeling van het bier. Dit wil niet zeggen dat een bier NOF moet hebben om smaakevolutie te ondergaan, maar het helpt wel.

Bijzonderheden Andere zaken die veel invloed kunnen hebben op de smaak van het bier zijn productiestappen als filtering en pasteurisatie, maar ook de schenkttemperatuur.

Heel veel plezier bij het analyseren van je bier !