



SCHENK VOORZICHTIG IN

Voorzichtig inschenken is nodig, om geen extra schuim op het bier te brengen. Ook kan eventueel gist ingeschonken worden en dat beïnvloedt de smaak.



RUIKEN

Wals het bier heel rustig in het glas rond om geuren en aroma's vrij te maken en ruik er goed aan. Wat herken je? Fris of juist rijp, banaan, exotisch fruit, hop? Het kan allemaal.



KIJKEN

Bekijk de inhoud van het glas goed. De kleur zegt iets over de het gebruik van (gebrand) mout en de mate van verhitting bij omzetten zetmeel in suikers.



PROEVEN

Neem een slok van het bier en slik niet meteen door, maar laat het over je tong rollen. Ervaar de structuur en de smaken ook tijdens het doorslikken. Welke smaken herken je?



EXTRA

Er zijn veel extra herkenningpunten aan een bier te ontdekken. Hoeveelheid mout, soort gist, mate van branden, methode van maken, etc. Dat ontdek je hier.



CONCLUSIE

De laatste en moeilijkste stap: wat heb ik in mijn glas? Al het bovenstaande leidt tot jouw conclusies. En wat vind je ervan?

