

# PINT bierproefclub Heerhugowaard

## www.bierproefclubheerhugowaard.nl



### Geuren en aroma's

<b><u>Zoet:</u></b>	honing	kandij	mede	peredrup	snoepjes stroop	suiker
	vanille	zoete drop	zoethout			
<b><u>Zuur:</u></b>	azijnzuur	melkzuur	citroenzuur			
<b><u>Bitter:</u></b>	gistbitter	hopbitter	moutbitter			
<b><u>Fruut:</u></b>	aardbei	abrikoos	amandel (marsepein, spijs)		ananas	
	appel (verschillende soorten)	banaan	bosbes		braambes	citrus
	druif	framboos	kers	mango	meloen	overrijp
	papaya	peer	perzik	pruim	rozijn	sinaasappel
	sleedoorn	vijg	zwarte bes			
<b><u>Kruiden:</u></b>		anijs	basilicum	bos	ceder	gagel
	gember	hout	jeneverbes	kaneel	karwijzaad	kokos
	komijn	koriander	kruidnagel (vette)	worst	laurier (drop)	munst
	noten	parapijszaad	peper	Salmiak (zwart-wit)		vanille
	walnoot					
<b><u>Bloemen:</u></b>		fresia	geranium	roos	geparfumeerd	
<b><u>Hop:</u></b>	karton	marmelade	stro	vers gras		
<b><u>Wort/Graan:</u></b>		tarwe	mout (malt)	mais	melig	roggebrood
	veevoer	whiskymout	karamel	gebrand	gerookt	geroosterd
	koffie	expresso	teer			
<b><u>Gist:</u></b>	hout	vlees				
<b><u>Alcohol:</u></b>	alcohol	wijn	sherry	port	likeur	madèra
<b><u>Kaas:</u></b>	emmentaler	geitenkaas	oude kaas	roquefort	zweetvoetenkaas	

### Smaakafwijkingen:

<b><u>Algemeen:</u></b>		boter (boterbabbelaar, ranzig, diacetyl)		selderij	kurk	
	biscuit	zweet				
<b><u>Oxidatie:</u></b>		licht	gekookte groente (gekookte kool)	ui	look	
	knoflook	oud				
<b><u>Zwavel:</u></b>	zwavel	rotte eieren	zwavelig zuur (H <sub>2</sub> S)	mercaptaan	riool	
	putlucht	verbrande rubber				
<b><u>Metaal:</u></b>	grafiet	potlood	metaal			
<b><u>Verschraald:</u></b>		cassis	thee	sherry/rozijn	muf	schimmel
	grond	stoffig	afgevlakt	ranzig	rotting	kattepis
<b><u>Oplosmiddel:</u></b>		Aceton	bandeplaklijm	olie	tinner (verf)	vernis
	schoensmeer	medicinaal	ether (ziekenhuislucht)		plastic	
	latex	rubber	zeep	levertraan		

### Mondgevoel:

<b><u>Droog:</u></b>	droog	bitterdroog	alcoholdroog		
<b><u>Poederig:</u></b>	zanderig	cremig	stoffig	vlokkerig	korrelig
<b><u>Zoet:</u></b>	plakkerig	visceuze	vol		
<b><u>Dik:</u></b>	alkalisch	vet	olie-achtig		
<b><u>Scherp:</u></b>	metalic	trekkend	tannine	scherp	
<b><u>Anders:</u></b>	waterig	ranzig			

### Kleurvoorbeelden:

Rijstbier= waterig	Witbier= wit-geel	Pils= geel	tripel= goud-geel
ale= amber (bv palm)	vlaams oud bruin= rood (bv Rodenbach)		dubbel= bruin
bokbier= robijnrood	Stout= bruin-zwart		

Versie: mei 2008. Zowel deze voorbeeldenkaart, het bierproefformulier als de uitleg voor het bierproefformulier staan altijd open voor verbeteringen. Heb je toevoegingen, vragen of opmerkingen; geef het door via [www.bierproefclubheerhugowaard.nl](http://www.bierproefclubheerhugowaard.nl)

Bij voorbaat dank