

Sensorische Prüfung für Bier

Ort:

Datum:

Name:

Probe:

<u>Prüfmerkmal:</u>	<u>Erreichbare Punkte:</u>	<u>Beschreibung:</u>		<u>Erreichte Punkte:</u>	<u>Bemerkung</u>
Geruch	5	Rein	Diacetyl, oxidiert, Estrig, dumpf, hefig	
	4	Noch rein			
	3	Leichter Geruchsfehler			
	2	Deutlicher Geruchsfehler			
	1	Starker Geruchsfehler			
Reinheit des Geschmacks	5	Rein	Diacetyl, oxidiert, Estrig, dumpf, hefig, sauer, käsig, metallisch, Lichtgeschmack,	
	4	Noch rein			
	3	Leichter Geschmacksfehler			
	2	Deutlicher Geschmacksfehler			
	1	Starker Geschmacksfehler			
Vollmundigkeit	5	Sortentypisch		
	4	Typisch			
	3	Noch typisch			
	2	Weniger typisch			
	1	untypisch			
Rezenz	5	Angenehm rezent		
	4	Rezent			
	3	Weniger rezent			
	2	Schal			
	1	Sehr schal			
Qualität der Bittere	5	sehr fein		
	4	fein			
	3	etwas nachhängend			
	2	nachhängend			
	1	stark nachhängend			

Gewichtete Bewertung:

2 x Geruch + 2 x Geschmack + Vollmundigkeit + Rezenz + 2 x Bittere

8

5,00 – 4,00 gute sensorische Qualität

Minimum frische Biere: > 4,00

4,00 – 3,00 noch akzeptable sensorische Qualität

< 3,00 schlechte sensorische Qualität

Geschmacksstabilität

Vergleich Geschmack frisch zu Geschmack gealtert nach DLG

a. Lagerung der Alterungsproben

Die Lagerung der Alterungsproben zur sensorischen Prüfung erfolgt 4 Wochen in einen abgedunkelten Raum bei Temperaturen von 20 – 25°C.

b. Auswertung

Der Grad der Geschmacksstabilität wird mathematisch-statistisch anhand der Einzelergebnisse aus der sensorischen Prüfung beider Proben festgestellt. Für die Merkmale Geruch, Reinheit des Geschmacks und Qualität der Bittere wird ermittelt, ob statistisch gesicherte Unterschiede zwischen dem Urteil für die Probe A und dem für die Probe B bestehen.

Als Methode wird der Differenztest der t-Verteilung (paarweise Zuordnung) nach Student angewendet. **Der t-Wert darf nicht größer als 2,26 sein.** Er bleibt dann außer Betracht, wenn in allen 5 sensorischen Prüfmerkmalen bei beiden Proben (A und B) jeweils mindestens 4,0 Punkte erzielt werden.