

Lieblingsbier!

der GBCU Award

Tasting-Anleitung



Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Verkostungsglas und Einschenken



Wir empfehlen die Verkostung aus einem geeigneten Tastingglas

- z.B. Teku-Glas von Rastal oder Barrel-Aged Glas von Spiegelau (Foto)
- Ist kein spezielles Verkostungsglas für Bier vorhanden, funktioniert auch ein bauchiges Weinglas

Das Tastingglas nicht komplett bis oben hin voll machen, d.h. das Bier nicht komplett einschenken.

Idealerweise das Bier in etwa bis zum größten Durchmesser im bauchigen Bereich des Glases einschenken (siehe Foto).

So kommen die Aromen vom Bier am besten zur Geltung und die Beurteilung fällt leichter.



Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Bierstilbeschreibung

Das Beispielbier ist ein deutsches Pils, d.h. gemäß Styleguide des European Beer Star wird das Bier anhand der Stilbeschreibung unter 2 „German-Style Pilsner“ bewertet.

Bitte beachtet bei der Bewertung anhand von Stilbeschreibungen auch eine gewisse subjektive Interpretation (siehe FAQ auf <https://lieblingsbier.net/>)

„...Ein Bier sollte in den Stil passen, aber es muss nicht alles bis auf die dritte Stelle hinterm Komma stimmen ...“



02 German-Style Pilsner

Analytik

Stammwürze:	11,0 - 12,9 °Plato
Extrakt scheinbar:	1,5 - 3,0 °Plato
Alkohol:	3,6 - 4,3 Gew.% 4,0 - 5,5 Vol.%
Bittere:	25 - 50 IBU

Beschreibung

Untergärig
Farbe: strohgelb bis goldfarben
Hopfenbittere: hoch
Hopfengeschmack / -geruch: fein, ausgeprägt
Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Hopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)
Vergärungsgrad: hoch
Vollmundigkeit: mittel bis schlank
Geschmack und Geruch: geringe Restsüße
Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
Sehr guter und dichter Schaum
Dieses Bier ist filtriert
Keine Kältetrübung

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Erklärung Tastingbogen



<small>Lieblingsbier! 2025 / C. Zeitler</small>				TASTINGBOGEN		  <small>Quality Beer Consumer Group www.gbcu.de</small>	
Teilnehmer/Jugde:		Datum:		Gruppe/Team:			
Name der Brauerei:				Bierstil:			
Name des Bieres:				Kategorie EBS*:			

Im Kopfbereich sind allgemeine Daten angegeben bzw. vom Orga-Team vorausgefüllt. Hier seht ihr zur Orientierung den Namen der Brauerei und des Bieres, sowie den Bierstil und die damit verbundene Einordnung in die Kategorie vom European Beer Star.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Erklärung Tastingbogen



Lieblingsbier! der GBCU-Award					Einzelpunkte	Gesamtpunktzahl
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		0
Geruch Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fehler im Geruch Kein Fehler <input type="checkbox"/> Fehlgeruch wahrnehmbar <input type="checkbox"/> Fehlgeruch deutlich <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Geschmack Wie bewertest du den Geschmack, Mundgefühl des Bieres bezogen den Bierstil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fehler im Geschmack Kein Fehler <input type="checkbox"/> Fehlgeschmack wahrnehmbar <input type="checkbox"/> Fehlgeschmack deutlich <input type="checkbox"/>						
Gesamteindruck Wie bewertest du das Bier im Gesamten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Kommentar:						

Das Herzstück des Tastingbogens sind die Bewertungskategorien mit der jeweiligen Bewertungsskala. Hier wird primär objektiv gemäß der Bierstilbeschreibung bewertet. Aber wie schon erwähnt: eine gewisse Subjektivität bei der Bewertung ist erlaubt.

Kommentare zum Bier sind erwünscht und werden den Brauereien als Feedback zum Ergebnis mit übermittelt. Hier bitte auf sinnvolle und konstruktive Kommentare achten.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Erklärung Tastingbogen



Lieblingsbier! Design-Award				
Design & Optik: Gebinde und Etikett Wie bewertest du das Design, die Gestaltung des Etikettes?		<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Kommentar:	<input type="text"/>			

Zum Schluss im Tastingbogen gibt es noch eine rein subjektive und von der vorherigen Bewertung unabhängige Kategorie. Mit dieser wird das Design des Bieres (Flasche/Etikett) bewertet.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Kategorie Optik



Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfungeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Hopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



Optik laut Beschreibung:

- *Strohgelb bis goldfarben und sehr guter und dichter Schaum*
- *Das Bier ist filtriert und glanzfein* (hier bitte bei der Bewertung darauf achten, falls das Bier kalt ist, kann das Glas beschlagen und den Eindruck evtl. verfälschen)

Das Pils im Glas erfüllt diese Angaben und es gibt bei der Optik daher nichts zu bemängeln. Folgerichtig wird das Bier mit der vollen Punktzahl in der Kategorie Optik (**dunkelgrüner Daumen nach oben**) bewertet.

Lieblingsbier! der GBCU-Award					Einzelpunkte
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?					14
	x				

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Kategorie Geruch



Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfengeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Hopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kälte trübung



Geruch laut Beschreibung:

- Hopfengeruch: fein ausgeprägt - keine Kalthopfung
- Geringe Süße und keine fruchtigen Noten oder Diacetyl

Das Pils im Glas erfüllt diese Angaben. Jedoch könnte der Hopfengeruch etwas kräftiger ausgeprägt sein. Daher gibt es minimal Abzug und der Geruch wird mit dem hellgrünen, schräg nach oben gerichteten Daumen (zweithöchste Punktzahl) bewertet.

Lieblingsbier! der GBCU-Award					Einzelpunkte
Optik					
Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?	x				14
Geruch					
Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?		x			15

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Kategorie Fehler im Geruch



Lieblingsbier! der GBCU-Award					Einzelpunkte
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?					14
	x				
Geruch Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?					15
		x			
Fehler im Geruch Kein Fehler Fehlgeruch wahrnehmbar Fehlgeruch deutlich					10
	x				

Fehler im Geruch:

Wichtig:

Im Bier bitte keine Fehler suchen. Wir gehen immer davon aus, dass die Biere qualitativ hochwertig gebraut sind und keine Bierfehler aufweisen.

Dennoch kann es passieren, dass Biere einen Fehler durch diverse Gründe haben. In diesem Fall wird man dies auch als ungeübter Judge eindeutig bemerken.

Das Pils im Glas weist keinen Fehler im Geruch auf. Daher wird es mit einem **grünen Daumen nach oben** bewertet.

Sollte ein untypischer Fehlgeruch wahrnehmbar sein, aber das Bier wird dadurch subjektiv nicht negativ beeinflusst, so kann man es mit den **gelben Daumen** bewerten.

Ist der Fehlgeruch deutlich und er trübt das Bier- und Genusserebnis prägnant, so muss das Bier mit dem **roten Daumen nach unten** bewertet werden.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Kategorie Geschmack



Beschreibung

Untergärig

Farbe: strohgelb bis goldfarben

Hopfenbittere: hoch

Hopfungeschmack /-geruch: fein, ausgeprägt

Das Aroma darf jedoch nicht geprägt sein durch die Verwendung von Hopfen im Kaltbereich („dry hopped“, „hopfengestopft“)

Vergärungsgrad: hoch

Vollmundigkeit: mittel bis schlank

Geschmack und Geruch: geringe Restsüße

Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Sehr guter und dichter Schaum

Dieses Bier ist filtriert

Keine Kältetrübung



Geschmack laut Beschreibung:

z.B. Hopfenbittere hoch, feiner Hopfungeschmack (keine Kalthopfung und fruchtige Noten), hoher Vergärungsgrad wenig Süße

Das Pils im Glas weist dies nur bedingt auf. Der Geruch ließ es schon vermuten. Der Hopfungeschmack und die Hopfenbittere sind nur sehr schwach ausgeprägt. Es lässt sich dennoch als ein Pils im Geschmack wahrnehmen. Aufgrund dieser Bewertung erfolgt das Kreuzchen beim mittleren **gelben Daumen**.

Lieblingsbier! der GBCU-Award					Einzelpunkte	
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	14
Geruch Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	15
Fehler im Geruch Kein Fehler <input checked="" type="checkbox"/> Fehlgeruch wahrnehmbar <input type="checkbox"/> Fehlgeruch deutlich <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10
Geschmack Wie bewertest du den Geschmack, Mundgefühl des Bieres bezogen den Bierstil?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Kategorie Fehler im Geschmack



Lieblingsbier! der GBCU-Award					Einzelpunkte	
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?						14
	x					
Geruch Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?						15
		x				
Fehler im Geruch Kein Fehler Fehlgeruch wahrnehmbar Fehlgeruch deutlich						10
	x					
Geschmack Wie bewertest du den Geschmack, Mundgefühl des Bieres bezogen den Bierstil?						10
			x			
Fehler im Geschmack Kein Fehler Fehlgeschmack wahrnehmbar Fehlgeschmack deutlich						10
	x					

Fehler im Geschmack:

Hier gilt das Gleiche wie beim Fehler im Geruch!

Im Bier keine Fehler suchen. Wir gehen immer davon aus, dass die Biere qualitativ hochwertig gebraut sind und keine Bierfehler aufweisen.

Dennoch kann es passieren, dass Biere einen Fehler durch diverse Gründe haben. In diesem Fall wird man dies auch als ungeübter Judge eindeutig bemerken.

Das Pils im Glas weist keinen Fehler im Geschmack auf. Daher wird es mit einem **grünen Daumen nach oben** bewertet.

Sollte ein untypischer Fehlgeschmack wahrnehmbar sein, aber das Bier wird dadurch subjektiv nicht negativ beeinflusst, so kann man es mit den **gelben Daumen** bewerten.

Ist der Fehlgeschmack deutlich und er trübt das Bier- und Genusserlebnis prägnant, so muss das Bier mit dem **roten Daumen nach unten** bewertet werden

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Kategorie Gesamteindruck



Lieblingsbier! der GBCU-Award		Einzelpunkte
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?		14
Geruch Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?		15
Fehler im Geruch Kein Fehler Fehlgeruch wahrnehmbar Fehlgeruch deutlich		10
Geschmack Wie bewertest du den Geschmack, Mundgefühl des Bieres bezogen den Bierstil?		10
Fehler im Geschmack Kein Fehler Fehlgeschmack wahrnehmbar Fehlgeschmack deutlich		10
Gesamteindruck Wie bewertest du das Bier im Gesamten?		13

Gesamteindruck:

Obwohl die Optik für ein Pils perfekt passt und es keinerlei Fehler aufweist wird es mit einem **gelben Daumen** in der Kategorie Gesamteindruck bewertet.

Da es im Geruch schon minimale Abzüge gab, aber das Bier vor allem im Geschmack größere Abweichungen zu einem „Bilderbuch“-Pils aufweist, erhält es diese Bewertung.

Es ist als ein Pils erkennbar und gut trinkbar. Aber es ist dennoch nur ein mittelmäßiges Pils.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Gesamtpunktzahl



Lieblingsbier! der GBCU-Award		Einzelpunkte	Gesamtpunktzahl
Optik Wie bewertest du Farbe und Klarheit des Bieres bezogen auf den Bierstil?		14	72
Geruch Wie bewertest du den Geruch des Bieres bezogen auf den Bierstil?		15	
Fehler im Geruch Kein Fehler 👍 Fehlgeruch wahrnehmbar 🗑️ Fehlgeruch deutlich 🗑️!		10	
Geschmack Wie bewertest du den Geschmack, Mundgefühl des Bieres bezogen den Bierstil?		10	
Fehler im Geschmack Kein Fehler 👍 Fehlgeschmack wahrnehmbar 🗑️ Fehlgeschmack deutlich 🗑️!		10	
Gesamteindruck Wie bewertest du das Bier im Gesamten?		13	
Kommentar: wenig Hopfenbittere wahrnehmbar, Malzsüße zu deutlich			

Aus den einzelnen Kategorien und deren Einzelpunkte ergibt sich die Gesamtpunktzahl des bewerteten Bieres.

Mit 72 Punkten reiht sich das Beispiel-Pils im oberen Mittelfeld ein und spiegelt sehr gut den Eindruck des Bieres wider.

Im Kommentarfeld können spezielle Punkte nochmal hervorgehoben werden, die bei den Bier auffällig sind. Hier sind sowohl positive als auch negative Bemerkungen/Hinweise erwünscht.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Übung - Bewertung Design-Award



Lieblingsbier! Design-Award				
Design & Optik: Gebinde und Etikett <small>Wie bewertest du das Design, die Gestaltung des Etikettes?</small>		<input type="text" value="25"/>	<input type="text" value="25"/>	
Kommentar:				
Etikett wirkt altmodisch im Design und man erfährt zu wenig über das Bier und deren Zutaten. Auch wirken die Farben unpassend und die Schrift ist teilweise schlecht zu lesen. Mir persönlich zu langweilig und altmodisch. Ein neueres zeitgemäßes Design mit besserem Kontrast würde der Optik des Gebindes helfen.				

Die Bewertung zum Design-Award ist unabhängig und separat zur vorherigen Bewertung des Bieres zu sehen. Hier wird subjektiv das Äußere der Flasche/Dose bewertet. Auch hier gilt: aussagekräftige und konstruktive Kommentare sind erwünscht.

Wie man dem Kommentar und der Bewertung entnehmen kann, kommt das Design des Etikettes nicht gut beim Judge an. Daher erfolgt die Bewertung im hellroten Bereich mit leicht schrägen Daumen nach unten.

Tasting-Anleitung an einem Beispielbier (Pils)

Abschließende Tipps



Bitte beachtet auf unserer Homepage (<https://lieblingsbier.net/>) im Menü die Rubrik „FAQ Tasting“. Dort findet Ihr mit großer Sicherheit Antworten auf eure Fragen während des Verkostungszeitraumes.

Falls ihr trotzdem keine passenden Antworten findet und/oder andere Schwierigkeiten habt, dann kontaktiert uns bitte unter der folgenden Adresse tasting-support@lieblingsbier.net
Bitte beachtet und habt Verständnis, dass wir Fragen z.B. per WhatsApp oder ähnlicher privater Nachrichten nicht beantworten werden.

Habt Spaß an der Verkostung inkl. der Bewertung und vor allem genießt die Biere alleine oder in passender Gesellschaft 😊

Euer Orga-Team.



**Christof
Zeitler**



**Leif
Janzik**



**Andreas
Bauer**



**Matthias
Mohra**



**Dominique
Müller-Grote**