

Om beter te leren proeven kun je deze stappen doorlopen. ▼

STAP 1

ZIEN

Bekijk de kleur, helderheid en het schuim. Deze elementen vertellen veel over de stijl en kwaliteit.



Kleur

Schuim weinig ○○○○○ veel

Helderheid helder ○○○○○ troebel

STAP 2

GEUR

Ruik aan het bier voordat je het proeft. Let op aroma's zoals hop, mout, fruitigheid of kruidigheid. Waar ruikt het bier naar?



BIRD BREWERY

De brouwerij won in de afgelopen jaren ruim 25 awards met de bieren, waaronder beste Saison en IPA van Nederland. Kenmerkend is de balans in de bieren, waardoor de ingrediënten mooi naar voren komen en de bieren toegankelijk blijven voor een breed publiek bierliefhebbers.

STAP 3

SMAAK

Neem een kleine slok. Laat het bier rondgaan in je mond om alle smaken te ervaren. Let op de balans tussen zoetheid, bitterheid, zuurheid en umami.

Zoet licht ○○○○○ sterk

Zuur licht ○○○○○ sterk

Zout licht ○○○○○ sterk

Bitter licht ○○○○○ sterk

Umami licht ○○○○○ sterk

Smaakassociatie

Proef je nog specifieke smaken, zoals bijvoorbeeld chocolade, koffie, citrus, tropisch fruit, karamel of noten?

STAP 4

MOND

Het mondgevoel is het gevoel dat een bier in je mond of in je keel achterlaat. Te denken valt aan de warmte van de alcohol, de droogheid van het bier en de hoeveelheid koolzuur.

Body weinig ○○○○○ veel

CO² weinig ○○○○○ veel

Alcohol weinig ○○○○○ veel

Nasmaak

Zijn er nog smaken die opvallen of langer blijven hangen?

STAP 5

WAT VIND JE VAN HET BIER?



Bekijk hier veel voorkomende smaken en geuren.



VOOR GEVORDERDE: welk eten past er goed bij dit bier?