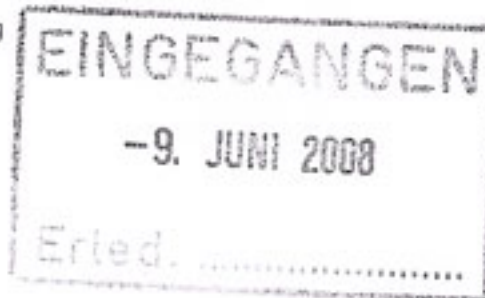





Doemens Academy GmbH ■ Postfach 13 25 ■ D-82155 Gräfelfing  
**Hochdorfer Kronenbrauerei**  
 Otto Haizmann KG  
 Rottweiler Straße 16-20  
 D-72202 Nagold-Hochdorf



Akademie   
 Seminar   
 Technikum 

## SENSORISCHE QUALITÄTSPRÜFUNG EINER BIERPROBE

Eingang: 03.06.2008

Analysen-Nr: S 7703

MHD: 19.01.09

Bezeichnung: **Hochdorfer Pils-Krone**

Prüfmerkmale	Beschreibung	Punkte*	BW**
<b>OPTIK</b>			
Farbe	helles Gelb	5	1
Klarheit	glanzfein	5	1
Schaumbildung	sehr gut, feinporig	5	1
Schaumhaltbarkeit	sehr gut	5	2
Schaumhaftvermögen	sehr gut	5	1
<b>FLAVOUR</b>			
Reinheit des Geruchs	rein	5	2
Spezifischer Sortengeruch	leicht hopfenaromatisch	4	1
Reinheit des Geschmacks	rein	5	2
Rezenz	angenehm rezent	5	1
Vollmundigkeit	schlank, pilstypisch	5	2
Intensität der Bittere	typengerecht	5	1
Qualität der Bittere	sehr fein	5	2
Nachtrunk	rasch und harmonisch ausklingend	5	1
Sortenspez. Gesamteindruck	ein sehr gutes, typengerechtes Pils-Bier	5	2

\*)Maximale Punkte je Prüfmerkmal: 5; \*\*)BW = Bewertungsfaktor

Punktebereiche	Bewertungsbereiche	Punktesumme
100-96	sehr gute Qualität - sortentypisch	<b>99</b>
95-86	gute Qualität - noch sortentypisch	
85-76	leichte Mängel - nicht ganz sortentypisch	
75-66	deutliche Mängel - nicht mehr sortentypisch*	
<66	erhebliche Mängel - Bier wird abgelehnt**	
(auch, wenn nur e i n Prüfmerkmal 2 Punkte* bzw. 1Punkt** erreicht)		

Gräfelfing, den 06.06.2008

Stempel  
 Unterschrift

