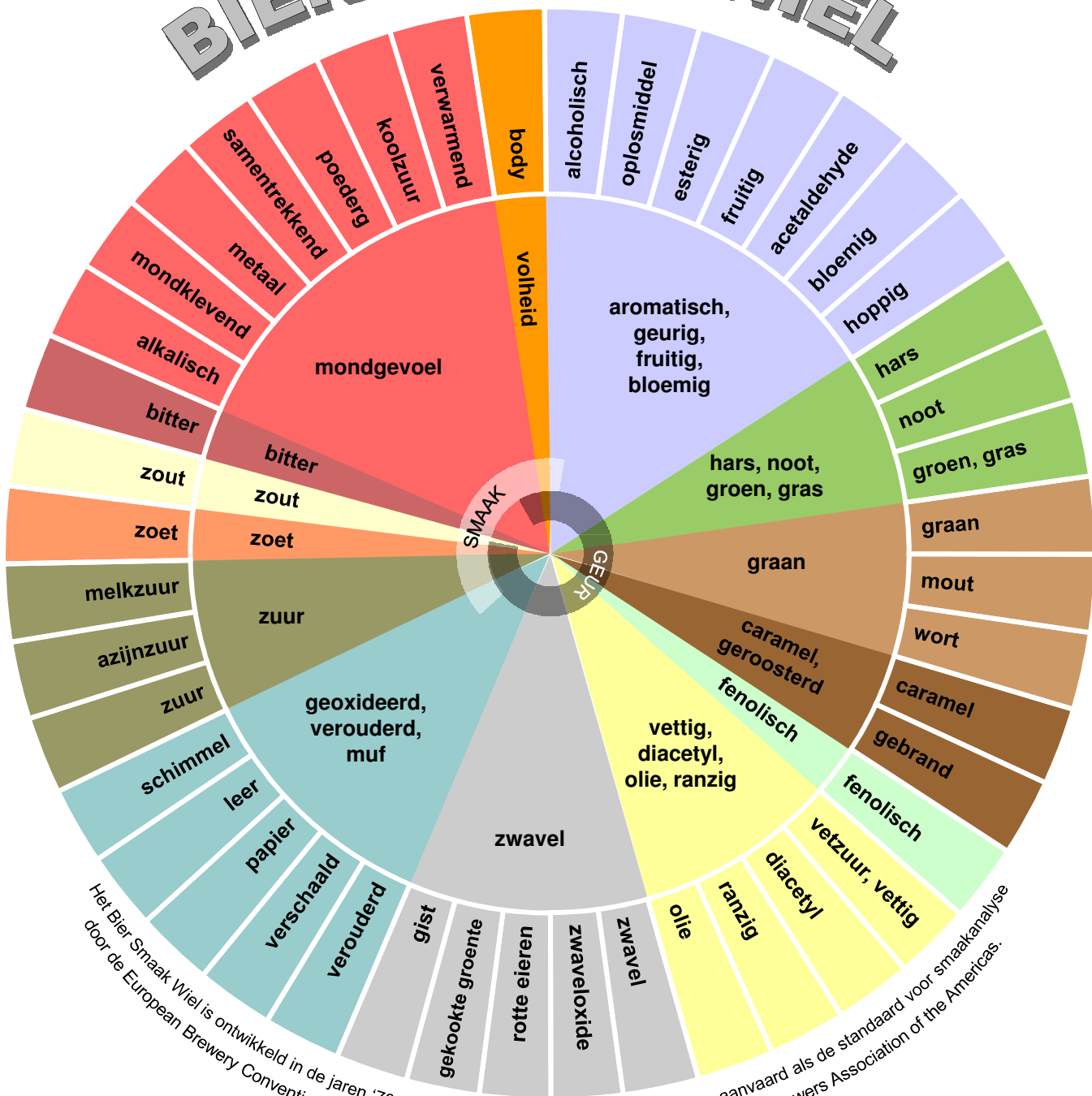




BIER SMAAK WIEL



Het Bier Smaak Wiel is ontwikkeld in de jaren '70 door Morten Meilgaard. Het is vervolgens aanvaard als de standaard voor smaakanalyse door de European Brewery Convention, de American Society of Brewing Chemists, en de Master Brewers Association of the Americas.





BIER COMPONENTEN



MOUT

gerst, tarwe, etc.
zetmeel ► suiker

*smaak (caramel,
gebrand)*
kleur
geur

GIST

suiker ►
alcohol+koolzuur
bepaalt 50%

smaak
geur

HOP

smaak (bitter)
geur

KRUIDEN

smaak
geur

WATER

smaak

