

Voorbeeld vragen examen Niveau 1 'Algemene bierkennis'

Het examen om de algemene bierkennis niveau 1 te toetsen kent 2 onderdelen van 1 uur: een proef examen en een theorie examen. Beide onderdelen dienen met een positief resultaat afgerond te worden voor een StiBON diploma Niveau 1 en kennis die opleidt tot Bierambassadeur.

Het theorie examen:

Het theorie examen omvat 36 meerkeuzevragen met 4 antwoordmogelijkheden (a,b,c,d). Indien een cursist 28 vragen goed heeft is de cursist geslaagd en ontvangt het diploma. Om door te gaan naar niveau 2 dient de cursist 32 vragen goed beantwoord te hebben.

Het proef examen:

Naast de theorie dient een cursist voor het proef examen te slagen. Er worden zes bieren blind aangeboden (van biertypen die tijdens de cursus behandeld zijn) om te proeven. Hierbij dient de cursist 8 uit 12 punten te behalen om te slagen.

Hieronder staan 18 representatieve voorbeeld theorievragen om een indruk te krijgen van de gewenste kennis en van de examentoetsing.

Niveau 1 algemene bierkennis is met name feiten kennis van alle aspecten die met bier te maken hebben.

Succes met de voorbereiding en vooral ook veel plezier.

1. Wat valt onder de term mondgevoel?

- a) Umami.
- b) Bitterheid.
- c) Pittigheid.
- d) Gustatie.

2. Welke van de volgende proefmethodes wordt gebruikt op het StIBON proefformulier?

- a) Onderscheidend.
- b) Waarderend.
- c) Beschrijvend.
- d) Analyserend.

3. Welke glas gebruik je bij een professionele proeverij?

- a) Altijd het bijpassende merkglas voor ieder bier.
- b) Een conisch (taps toelopend) glas.
- c) Een trappistenbierglas.
- d) Ieder glas is geschikt.

4. Wat is groenmout?

- a) Gerst in de weekkuip.
- b) Ge-eest mout.
- c) Geroosterd mout in de mouttrommel.
- d) Gekiemde gerst in de kiemkast.

5. Wat is het nadeel van het toevoegen van hele hopbellen tijdens het koken van de wort?

- a) Kan problemen opleveren bij de filtratie.
- b) Het is extra werk om hopbellen toe te voegen.
- c) Het kan misgaan met de temperatuurinstelling.
- d) Geeft geen bitterheid en aroma's af tijdens het koken.

6. In welke wet zijn de regels rond de verkoop en consumptie van bier geregeld?

- a) Bierverordening.
- b) Warenwet.
- c) Drank- en Horecawet
- d) Strafrecht.

7. Pils kan in de negentiende eeuw als biertype in Nederland doorbreken vanwege?:

- a) De uitvinding van de kroonkurk.
- b) De uitvinding van de koelmachine.
- c) Verandering van de drankwet
- d) Het gebruik van glaswerk.

8. Welke organen zorgen (of welk orgaan zorgt) voor opname van alcohol in het bloed?

- a) De lever.
- b) De milt.
- c) De nieren.
- d) De maag en de darmen.

9. Wat is op dit moment een belangrijke trend in de bierindustrie?

- a) Door de toegenomen aandacht voor een gezonde levensstijl is er meer aandacht voor bieren met een lager alcoholpercentage.
- b) Vanwege de globalisering en digitalisering is er een daling in streek- en authentieke - producten.
- c) De bierbrouwers investeren niet veel in de groei.
- d) Het aantal grote brouwerijen neemt af door de concentratiegolf.

10. Wat is de juiste volgorde in het brouwproces?

- a) Maischen, lageren, koken.
- b) Klaren, maischen, koken.
- c) Maischen, koken, lageren.
- d) Koken, maischen, lageren.

11. Welke onderstaande bierstijl is een typisch voorbeeld van gemengde gisting?

- a) Kolsch.
- b) Dubbel.
- c) Rauch Marzen.
- d) Vlaams Roodbruin.

12. Welk proces speelt zich af in de warme kamer? Het proces ...

- a) Om de nagisting in de fles goed op gang te laten komen.
- b) Van het voorspannen van verpakkingen met koolzuurgas.
- c) Om de hoparoma's beter tot zijn recht te laten komen.
- d) Van de eiwit rust.

13 Voor welk biertype is een kelkvormig glas het best geschikt?

- a) Pils.
- b) Abdijbier.
- c) Weizen.
- d) Witbier.

14. Welke 3 factoren m.b.t bierbewaring worden ook wel de vijanden van bier genoemd?

- a) Zuurstof, licht en temperatuur.
- b) Verpakking, temperatuur en locatie.
- c) Tapinstallatie, glaswerk en verpakking.
- d) De gebruikte grondstoffen, verpakking en temperatuur.

15. Wat is de aanbevolen temperatuur voor bockbier?

- a) 3 – 5 °C.
- b) 5 – 7 °C.
- c) 8 – 11 °C.
- d) 12 – 15 °C.

16. Wat zijn “smaakhaakjes”?

- a) Contrasterende smaken en geuren.
- b) Een combinatie van de 5 basismaken.
- c) Umami.
- d) Gemeenschappelijke smaken en geuren.

17. Wat zijn de belangrijkste voordelen van bier t.o.v. rode wijn bij kaascombinaties?

- a) Bier heeft een bredere smaakdiversiteit en koolzuur werkt als een reiniger.
- b) Bier is goedkoper en minder zuur.
- c) Bier heeft een langere nasmaak.
- d) De hopbitterheid in bier past beter bij de meeste kazen.

18. Waarom gaat bier vaak zo goed samen met vet eten?

- a) De hopbitterheid is mooi in balans met het vet in het eten.
- b) Bier en vet eten hebben dezelfde smaakintensiteit.
- c) Het koolzuur snijdt door het vettige laagje in de mond.
- d) Bier en vette spijzen bevatten dezelfde basismaken.

Bekijk de juiste antwoorden