

## **Voorbeeldvragen examen StiBON Niveau 1 Bierambassadeur.**

Doel is om de deelnemer zo goed mogelijk voor te bereiden op het StiBON N1 examen. Niveau 1 algemene bierkennis is met name feitenkennis van alle aspecten die met bier te maken hebben.

Het examen om de algemene bierkennis Niveau 1 te toetsen, kent 2 onderdelen van 1 uur: een proefexamen en een theorie-examen. Beide onderdelen dienen met een positief resultaat afgerond te worden voor een StiBON diploma Niveau 1.

### **Het proefexamen:**

Er worden zes bieren blind aangeboden (van de circa 20 biertypen die tijdens de opleiding behandeld zijn) om te proeven. Hierbij dient de deelnemer 8 uit 12 punten te behalen om te slagen.

Per geproef bier maak je één 1<sup>e</sup> en één 2<sup>e</sup> keuze. Een correcte 1<sup>e</sup> keuze levert 2 punten op. Is deze fout, dan levert een correcte 2<sup>e</sup> keuze alsnog 1 punt op.

### **Het theorie-examen:**

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

### **Examentips**

Proeven: naast de lessen, thuis veel oefenen! De deelnemer krijgt een mogelijkheid om een box met in de les geproefde bieren te bestellen bij de Mitra.

Theorie: omdat Niveau 1 een basis niveau is moet je de feiten en details leren.

Onderschat het examen niet: vanwege de toetsvorm meerkeuzevragen lijkt het eenvoudig, maar je moet het antwoord op de vraag precies weten.

Vergeet niet de bijlagen te bekijken.

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

Succes met de voorbereiding en vooral ook veel plezier.

1. Welke kenmerken horen bij het mondgevoel op het StiBON proefformulier?

- a) Helderheid, schuim en kleur van het schuim.
- b) De 5 basismaken.
- c) Pasteurisatie en nagisting op de fles.
- d) Alcohol, body en CO<sup>2</sup>.

2. De kleur van een bier kan enorm variëren. Welke uitspraak is **juist**?

- a) De kleur van het bier heeft invloed op de intensiteit van het bier.
- b) Hoe donkerder het bier, des te hoger het alcoholpercentage van het bier.
- c) De kleur van het bier is onder andere afhankelijk van de gebruikte moutsoorten tijdens het maischproces.
- d) De kleur van het bier wordt weergegeven door de IBU schaal.

3. Wat is het doel van het walsen van het bier in het glas?

- a) Het schuim blijft beter aan de randen van het glas plakken.
- b) Het lijkt deskundig maar heeft geen specifiek doel.
- c) Het koolzuur wordt geactiveerd.
- d) Het oppervlak wordt vergroot waardoor er meer geuren vrijkomen.

4. Wat is groenmout?

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

5. Wat is dryhopping?

- a) Het toevoegen van hop in de kookfase.
- b) Het gebruik van hoppellets bij het maischen.
- c) De traditionele methode van het gebruik van hele hopbellen.
- d) Het toevoegen van hop aan het einde van de vergisting of bij de lagering.

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

- a) De bierverordening.
- b) De Warenwet.
- c) De Alcoholwet.
- d) De Mediawet.

7. Wat is een belangrijk verschil tussen een abdijbier en een trappistenbier?

- a) Voor een trappistenbier moet de brouwerij binnen de muren van de abdij staan.
- b) Om abdijbier te mogen heten moet er een logo van de abdij op de fles staan.
- c) Een trappistenbier is altijd een Tripel terwijl dit voor een abdijbier niet zo is.
- d) Bij een abdijbier moet het brouwen gebeuren door monniken. Bij een trappistenbier mag het brouwen ook door commerciële brouwers gebeuren.

8. Welke orgaan zorgt voor de opname van alcohol in het bloed?

- a) De lever.
- b) De milt.
- c) De nier.
- d) De dunne darm.

9. Twee stellingen over trends.

Stelling 1: Door toegenomen globalisering neemt het aantal bieren zonder alcoholgehalte af.

Stelling 2: Omdat de consumptie van pils afneemt zullen brouwers proberen de markt te verbreden en nieuwe doelgroepen aan te boren.

- a) Stelling 1 is juist, stelling 2 is onjuist.
- b) Stelling 1 is onjuist, stelling 2 is juist.
- c) Beide stellingen zijn onjuist.
- d) Beide stellingen zijn juist.

10. Wat is de juiste volgorde in het brouwproces?

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

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

- a) Tarwebier.
- b) Tripel.
- c) Lambiek.
- d) Vlaams Roodbruin.

12. Wat gebeurt er in de warme kamer?

- a) De nagisting in de fles komt goed op gang.
- b) Verpakkingen met koolzuurgas worden voorgespannen.
- c) De hoparoma's kunnen beter ontwikkelen.
- d) De warmte is nodig voor de eiwitruist.

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 drinktemperatuur voor het biertype Geuze?

- a) 1 – 3 °C.
- b) 4 – 7 °C.
- c) 8 – 11 °C.
- d) 12 – 15 °C.

16. Wat zijn “smaakhaakjes”?

- a) Contrasterende smaken en geuren.
- b) Gemeenschappelijke smaken en geuren.
- c) Smaakintensiteit van bier & spijs.
- d) De Maillard reactie.

17. Bier kent meer smaakvariaties dan wijn en bevat smaken die bij wijn ontbreken. Waardoor ontstaat deze smaakvariatie van bier?

- a) Bier wordt verhit tijdens het productieproces.
- b) Bier wordt van natuurlijke ingrediënten gemaakt.
- c) Bier heeft een fermentatieproces.
- d) Bier wordt in het productieproces gefilterd.

18. Welk biertype combineert **volgens het lesboek** het beste met verse geitenkaas?

- a) Witbier.
- b) Bockbier.
- c) Imperial Russian Stout.
- d) Porter.

Bekijk de juiste antwoorden