

## Oefenexamen 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 en kennis die opleidt tot Bierambassadeur.

### Het theorie examen:

Het theorie examen omvat 36 meerkeuzevragen. 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 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 Welke van de volgende proefmethodes wordt gebruikt op het StiBON proefformulier?

c) Beschrijvend.

Hst 1 Theorie en praktijk van het proeven

P12

2 Welke van de volgende geuren/smaken komt niet voor op het smaakwiel?

d) Umami.

Hst 1 Theorie en praktijk van het proeven

P15

3 Welke glas gebruik je bij een professionele proeverij?

b) Een conisch (taps toelopend) glas.

Hst 1 Theorie en praktijk van het proeven

Pagina 11

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

c) Drank- en Horecawet

Hst 2 Grondstoffen, Wetgeving en Sociale Hygiëne

P25

5 Welk bier wordt gebrouwen met ongemoute tarwe?

d) Lambik.

Hst 2 Grondstoffen, Wetgeving en Sociale Hygiëne

P20

6 Het Reinheitsgebot diende in Beieren oorspronkelijk als:

a) Bescherming van de consument.

Hst 2 Grondstoffen, Wetgeving en Sociale Hygiëne  
P26

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

b) De uitvinding van de koelmachine

Hst 3 Historie, trends in bier en bier en gezondheid  
P37

8 Wanneer spreek je van overmatig alcoholgebruik?

c) 15 glazen bier per week.

Hst 3 Historie, trends in bier en bier en gezondheid  
P41

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

b) De maag en de darmen.

Hst 3 Historie, trends in bier en bier en gezondheid  
P42/43

10 Wat is de juiste volgorde in het brouwproces?

c) Maischen, koken, lageren.

Hst 4 Brouwproces  
P47

11 Welke onderstaande biertijl is een typisch voorbeeld van gemengde gisting?

c) Vlaams Roodbruin.

Hst 4 Brouwproces  
P53

12 Er zijn twee basismethoden om te maischen; de infusiemethode en de decoctiemethode.  
Welk uitspraak hierover is **ONJUIST** ?

a) Bij de infusiemethode wordt een deel van de maisch afgenomen, apart gekookt en weer toegevoegd.

Hst 4 Brouwproces  
P49

13 Voor welk biertype is een kelkglas het best geschikt?

b) Abdijbier.

Hst 5 Bierbehandeling en Opslag  
P61

14 Hoe zie je bij het drinken of een bierglas goed schoon is?  
d) Er blijven mooie schuimkringen in het glas staan.

Hst 5 Bierbehandeling en Opslag  
P63

15 Wat is de aanbevolen temperatuur voor bockbier?  
c) 8 – 11 °C.

Hst 5 Bierbehandeling en Opslag  
P62

16 Hoe lang van tevoren moet kaas voor een bier-kaas workshop uit de koeling gehaald worden?  
d) 30 minuten.

Hst 6 Bier aan tafel  
P72

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.

Hst 6 Bier aan tafel  
P72

18 De lesstof noemt een aantal goede bier-spijscombinaties. Welke combinatie werkt het meest versterkend op bier, spijs of beide?  
a) Witbier en verse geitenkaas.

Hst 6 Bier aan tafel  
P67