

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?

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

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

- a) Afvoerputje.
- b) Leer.
- c) Noot.
- d) Umami.

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

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

5 Welk bier wordt gebrouwen met ongemoute tarwe?

- a) Tripel.
- b) Weizen.
- c) Glutenvrij bier.
- d) Lambik.

6 Het Reinheitsgebot diende in Beieren oorspronkelijk als:

- a) Bescherming van de consument.
- b) Belastinginstrument.
- c) Bescherming tegen buitenlandse bieren.
- d) Bevoordeling van de Beierse hopboeren.

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

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

8 Wanneer spreek je van overmatig alcoholgebruik?:

- a) 1 glas bier per dag.
- b) 7 glazen wijn per week.
- c) 15 glazen bier per week.
- d) 10 gram alcohol per dag.

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

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

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) Vlaams Roodbruin.
- d) Rauch Marzen.

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.
- b) Bij decoctie wordt een deel van de maisch afgenomen, apart gekookt en weer toegevoegd.
- c) Bij de decoctiemethode heb je een extra ketel nodig.
- d) Voor de infusiemethode is een compacte brouwinstallatie voldoende.

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

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

14 Hoe zie je bij het drinken of een bierglas goed schoon is?

- a) Het glas is voldoende koud.
- b) Het schuim is mooi wit.
- c) Er komen belletjes los van de bodem.
- d) Er blijven mooie schuimkringen in het glas staan.

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 Hoe lang tevoren moet kaas voor een bier-kaas workshop uit de koeling gehaald worden?

- a) 4 uur.
- b) Net voor het proeven.
- c) 120 minuten.
- d) 30 minuten.

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 De lesstof noemt een aantal goede bier-spijscombinaties. Welke combinatie werkt het meest versterkend op bier, spijs of beide'?

- a) Witbier en verse geitenkaas.
- b) Pilsener met gegrilde tonijn.
- c) Stout met sushi.
- d) Bockbier met crêpes.

Bekijk de juiste antwoorden