

2. Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer



Bieranalyse (Sensorik und CTA)

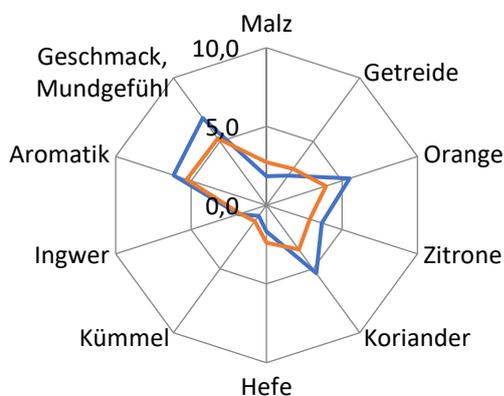
Probencode:	2018.09_20	Datum:	19.10.2018
Name des Teilnehmers:	Roland Rieger	Bierstil:	Wit-Bier
E-Mail Adresse:	roland@rrieger.de		

Sensorik

Optik

Schaumstruktur	grobporig
Schaumvolumen	klein
Schaumhaltbarkeit	flüchtige / kurze Haltbarkeit
Farbton	helles Gelb / strohgelb
Lichttransmission	leichte Trübung
Lichtreflexion	matt
Trübungsbeschaffenheit	homogene Trübung

Aromatik/Geschmack/Mundgefühl/Nachhaltigkeit



Fehlaroma vorhanden: nein

Beschreibung (falls vorhanden):

Bemerkungen:

erreichte Platzierung:

Halbfinale

Bewertung

Optik	<u>6,7</u>	Harmonie/Balance	<u>7,3</u>
Aromatik	<u>6,9</u>	Stiltypik	<u>7,0</u>
Geschmack	<u>6,9</u>	Trinkfreude	<u>6,7</u>
Mundgefühl	<u>6,7</u>		

von durchschnittlich 34 Punkten wurden erreicht

47,0

Punktzahl auf Basis eines 70-Punkte Bewertungssystems

Analyseauszug

Alkoholgehalt [vol%]	5,46	Farbe EBC	9,13
Stammwürze [°P]	11,8	pH Wert	4,21
Restextrakt, scheinbar [g/l]	1,49	Endvergärungsgrad [%]	87,36

Datum:	Name:	Unterschrift:
19.10.2018	Jens Reineke	