

5. Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer



Bieranalyse (Sensorik und CTA)

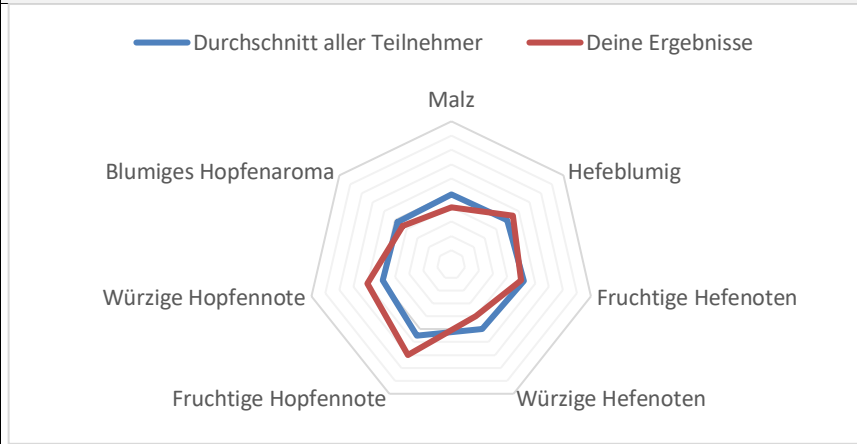
Probencode	DMHB_2021_245	Datum:	20/08/21
Name des Teilnehmers:	Markus Morawietz	Bierstil:	Hopfen-Weisse
E-Mail-Adresse	markus@morawietz.info		

Sensorik

Optik (Aussehen)

Schaum-Struktur:	Feinporig
Schaum-Volumen:	Kaum Vorhanden
Schaum-Haltbarkeit:	Flüchtig/kurze Haltbarkeit
Farbton:	Gold
Lichttransmission:	Starke Trübung
Lichtreflexion:	Matt
Trübungsbeschaffenheit (falls Trübung vorhanden):	Homogen

Aromatik (Geruch ortho- und retronasal) und Nachhaltigkeit (Präsenzdauer bis zum Abklingen)



Fehlaroma vorhanden:	
Bemerkungen:	

Bewertung (0 – 10 Punkte)

Optik:	6,5	Harmonie/Balance	7,5
Aromatik	7,5	Stiltypik	7,5
Geschmack	7,8	Trinkfreude	7,5
Mundgefühl	7,8		

von 70 möglichen Punkten wurden erreicht:
Durchschnittspunktzahl aller Teilnehmer:
 Deine Platzierung

52,1
40,0
 Halbfinale

Analysenauszug

Alkoholgehalt (Vol.%):	7,53	Farbe (EBC)	42,31
Stammwürze (%):	17,93	pH-Wert:	4,83
scheinbarer Restextrakt (% w/w):	4,34	scheinbarer Vergärungsgrad (% w/w):	75,77

Datum	Name:	Unterschrift:
16.08.2021	Mathis Wruck	<i>M. Wruck</i>