



**Bieranalyse (Sensorik und CTA)**

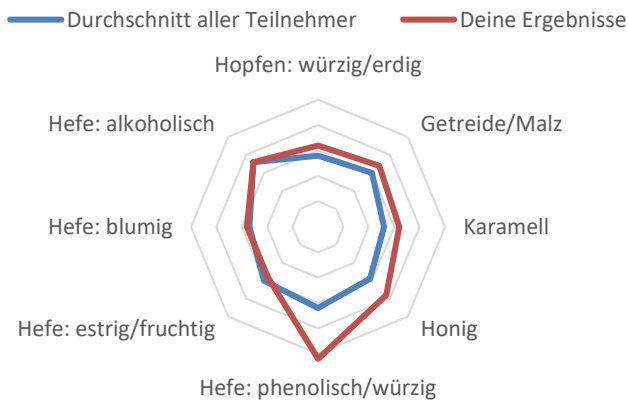
Probencode	149	Datum:	14.10.2024
Braugruppe/Name:	DD-EastCraft	Bierstil:	Belgian Blonde Ale
E-Mail-Adresse	info@brauen.de		

**Sensorik**

**Optik (Aussehen)**

Schaum-Struktur:	Feinporig
Schaum-Volumen:	Mittel
Schaum-Haltbarkeit:	mittlere Haltbarkeit
Farbton:	Orange
Lichttransmission:	(Natur-)trüb
Trübungsbeschaffenheit (falls Trübung vorhanden):	homogene Trübung

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



**Fehlaroma vorhanden:**

**Bemerkungen:**

Etwas zu süß und zu dunkel. Ansonsten guter Vertreter

**Bewertung (0 – 10 Punkte)**

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

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

54,2  
36,3  
Finale

**Analysenauszug**

Alkoholgehalt (Vol.%):	8,58	Farbe (EBC)	13,4
Stammwürze (%):	16,33	pH-Wert:	4,39
scheinbarer Restextrakt (% w/w):	0,52	scheinbarer Vergärungsgrad (% w/w):	96,82

<b>Datum</b>	<b>Name:</b>	<b>Unterschrift:</b>
14.10.2024	Paul Benduhn	