

Verkostungsblatt:

Bier: Teresa

Brautag 03.10.2020

STW: 14,5° Alk: 5,9 Vol-%;

IBU: 40 EBC: 6



Sorte/Typ: Imperial Pilsner

Malz: Pilsner, Weizenmalz hell, Reis

Hopfen: Bio-Glacier (Catalonien)

Farbe: strohgelb

Schaum: feinporig, weiß, stabil, keine Anhaftungen





Nase: feine Fruchtigkeit von Aprikose und Zitrus

Antrunk: eine feine Herbe und die Bestätigung der Frucht

Rezenz/Mundgefühl: feine Gärungskohlensäure, angenehm

Nachtrunk: guter Körper, angenehm aber recht herb, Citrus, Aprikose, Kräuternoten, herber, langem Abgang, recht schlank und keineswegs alkoholisch

Bemerkung: Diese Brotherhood of 4 Brewers (BOB4) organisierte Hopfen aus Katalonien, Reis aus Valencia (macht ein Pilsbier schlanker) und traf sich am 3. Oktober zum Brauen in Leonding. Ein Imperial Pilsner – d.h. ein Pilsbier mit 14,5°STW – und ein Dubbel – ein etwas stärkeres belgisches Trappistenbier – stehen am Programm. Jeder der 4 Brauer bringt seine Erfahrungen und Gedanken ein, ein jeder legt den ganze Tag kräftig Hand an, es werden fleißig Biere der Brauereien verkostet und zum Abschluss, wie kann es anders sein, gibt es Paella mit demselben Reis aus Spanien, zubereitet von Hubert. PS.: Hubert und Jörg sind Mitglieder bei uns in Leonding. Der Name „Theresa“ erinnert an die Spanische Prinzessin Maria Teresa aus dem Hause Habsburg aus dem 17. Jahrhundert, nachdem die Idee zu diesem Bier in Spanien geboren wurde, und dieses zum Teil mit spanischen Ingredienzien hergestellt ist.

Punkte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Malz		x									
Frucht				x							
Hopfen						x					
Süße		x									
Mundgefühl								x			