

Bierverkostung

23. April 2014

Bier Name	Aussehen des Biers	Farbe und Klarheit (stielgerecht)	Schaum (feinporig, stabil, ...)	Duft und Geschmack	Duft des Bieres	Antrunk (1. Geschmackseindruck)	Rezenz (Frischeindruck)	Mundgefühl und Bittere	Nachtrug (Abgang)	Optischer Eindruck	Flaschendesign und Etiket	Punkte gesamt \emptyset	80% Duft und Geschmack 15% Aussehen des Biers 5% Optischer Eindruck
Andechs Weißbier Hell	7.4	7.3	7.5	6.4	5.5	6.4	7.1	6.4	6.6	2.8	2.8	6.2	6.4
Tide Weizen	7.2	6.3	8.1	6.1	6.1	5.9	6.3	6.0	6.0	7.2	7.2	6.5	6.3
Hövels Original	7.2	7.2	7.2	6.0	5.2	5.6	6.4	6.5	6.0	7.5	7.5	6.5	6.2
MF Jeffs Bavarian Ale	5.3	7.3	4.1	6.0	6.3	6.0	5.6	6.0	6.0	7.1	7.1	6.0	5.9
Köstritzer Schwarzbier	5.3	5.9	4.7	5.3	5.7	4.9	4.8	5.9	5.3	5.8	5.8	5.4	5.4
Aktien Original	4.5	3.8	5.3	5.3	4.0	4.8	5.8	5.5	6.3	7.5	7.5	5.3	5.3
Köstritzer Kellerbier	6.0	7.0	5.1	5.0	4.6	4.5	6.1	4.9	4.8	5.5	5.5	5.3	5.2
Dithmarscher Pilsener	4.8	4.8	4.8	4.6	4.5	4.2	4.8	4.4	4.9	5.7	5.7	4.8	4.6
Tide Dunkel	6.1	5.7	6.6	3.9	4.4	3.6	3.6	4.1	3.6	7.5	7.5	4.9	4.4
Andechs Vollbier Hell	3.5	3.8	3.1	4.5	2.9	4.2	5.0	5.0	5.2	3.4	3.4	4.1	4.3
Schöffelhofer Birne-Ingwer	3.4	3.5	3.3	4.4	4.6	4.3	4.9	4.4	3.7	3.6	3.6	4.0	4.2
Andechs Bergbock Hell	5.3	5.7	5.8	4.0	3.8	4.1	4.0	4.2	3.7	2.6	2.4	4.1	4.1
Samichlaus Classic	3.7	5.9	0.8	3.0	3.4	2.3	1.8	2.9	3.3	5.9	5.9	3.3	3.2