

Auswertung 3. blinde Hobbybrauerverkostung

Kategorie: Kölsch

16. September 2013

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung und Methodik	3
2 Danksagung	3
3 Hansöllsch	4
4 Köln roggt	8
5 WST Kölsch	13
6 Dombräu	18
7 El Dorado Colonia	23
8 Namenslos1	28
9 Viva Colonia	34
10 Kielsch	39
11 Namenlos2	43
12 Ottekolong	47
13 Namenlos3	51
14 Trinkbier	55
15 Oppidum Ubiorum	60
16 Das Industriekölsch	64

1 Einführung und Methodik

Dies ist die Auswertung eines "Blinden Bier austausches". Alle Teilnehmer haben ihr Bier in neutralen Flaschen (ohne Etikett oder Markierung) abgefüllt und an den Organisator geschickt. Eine besondere Anforderung an die verwendete Flasche wurde nicht gestellt, das Volumen sollte entweder 0,33l oder 0,5l betragen.

Der Organisator versah die Flaschen mit einem neutralen Etikett, auf dem eine URL und eine dreistellige Zahl vermerkt war. Die dreistellige Zahl fungierte als Zugangscode für das Umfragesystem, welches unter der angegebenen URL zu erreichen war. Jeder Zugangscode funktionierte nur ein mal. Die Zugangscodes waren zufällig, ein Schluss auf das Bier oder den Brauer war nicht möglich.

Die Zuteilung, welches Bier an welchen Brauer ging, erfolgte zufällig per Zufallsgenerator. Niemand hat sein eigenes Bier zur Verkostung bekommen.

Nach Abgabe des Verkostungsbogens wurde dem Verkostenden Einzelheiten zum Rezept und die genaue Kategorie des verkosteten Bieres angezeigt, der Verkostende hatte nun noch die Möglichkeit dieses zu kommentieren. Danach war der Fragebogen abgeschickt.

Der Verkostende erfährt nicht den Namen des Brauers, außerdem wird nicht gespeichert, welches Bier mit welchem Zugangscode an welche Verkoster verschickt wurde.

2 Danksagung

Vielen Dank an alle Teilnehmer des Bier austausches. Insbesondere aber auch an Volker / Brunnenbräu, der die Vorlage für den Bewertungsbogen geliefert hat, an vorty / zoomer als Empfänger der Pakete und nicht zuletzt auch an kvendlar für die Programmierung eines Verteilerskriptes.

3 Hansöllsch

3.1 Einzelheiten des Bieres

Es enthält Pilsener und Münchener Malz

Hopfung: Super Styrian Aurora und Cascade

Hefe: Colonia F der Malzwerkstatt

Es hatte eine Stammwürze von 12°P und ca 4Vol-

3.2 Besondere Geschmackseindrücke

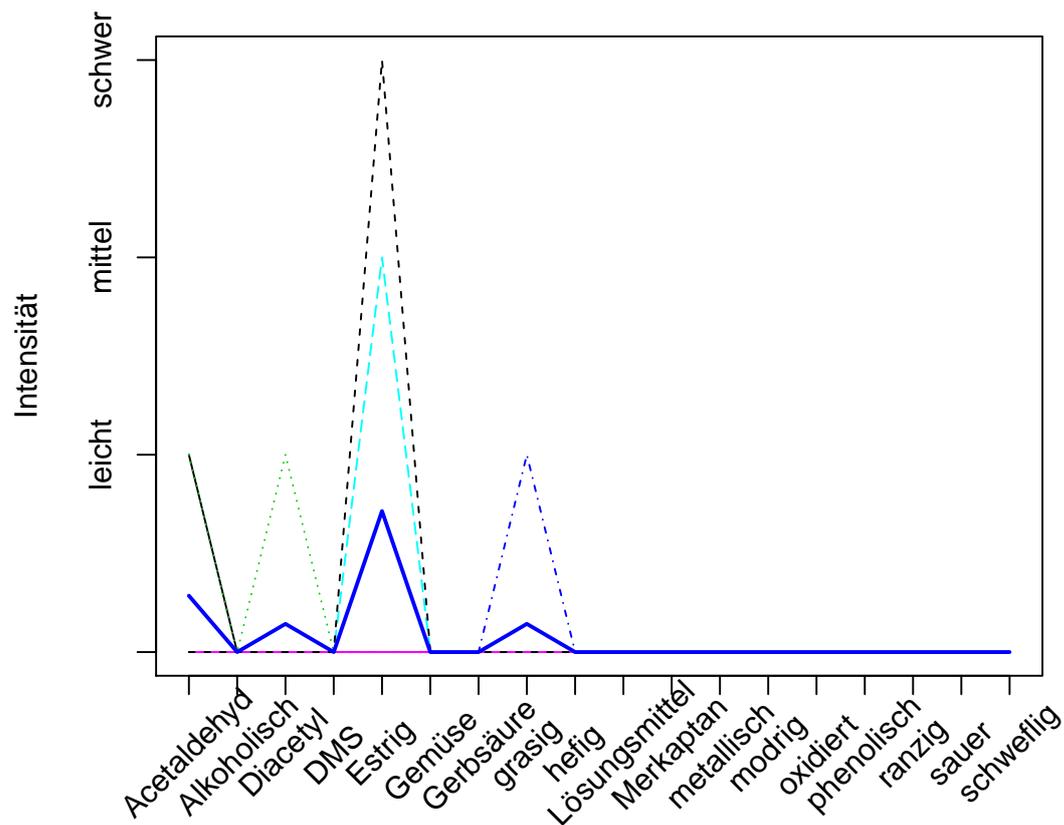


Abbildung 1: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

3.3 Einzelbewertung

3.3.1 Geruch (8.1 / 12)

Am anfang eher Sch..ß.; Aber dann: Booom, dann kommt ein toller >Hopfenduft in die Nase. Cascade? Katgehopft? Ob es zu einem Kölsch passt? Mir egal; Mir gefällt es. (11 / 12)

leicht fruchtig (9 / 12)

Lecker, hopfig (12 / 12)

Grasig, Citrus, angenehm (7 / 12)

Fruchtig frisch (5 / 12)

Leicht hopfig frisch (10 / 12)

würzig (3 / 12)

3.3.2 Farbe (2.1 / 3)

Etwas zu dunkel. Geht eher in Richtung Kellerbier. Dafür aber schön klar. (3 / 3)

schönes Orange, sehr klar (3 / 3)

Eher dunkel, trüb (0 / 3)

Gelb-Gold, etwas dunkel, leicht trüb (2 / 3)

Goldgelb mit minimaler Trübung, im Sediment Feststoffpartikel (2 / 3)

Sehr schwache Trübung, leicht rötlich (3 / 3)

golsgelb, recht klar (2 / 3)

3.3.3 Schaum (4.9 / 6)

Hell, feinporig, stabil (6 / 6)

weiss; mit beständiger dünner Schaumschicht (5 / 6)

Haltbar, feinporig, sieht gut aus. (6 / 6)

Weiß, stabil, sehr gut (6 / 6)

Weiß und feinporig, mit mittlerer Haltbarkeit (ca. 2 Minuten) (4 / 6)

Feinporig, könnte stabiler sein (4 / 6)

weniger Schaum (3 / 6)

3.3.4 Geschmack (11 / 17)

Angenehm rund. Mazkörper ist gut mit dem Hopfen abgestimmt. (15 / 17)
fruchtig hopfig, der Hopfen ist mir persönlich aber zu aufdringlich (7 / 17)
sehr hopfenbetont, schlank, fruchtig. Apfel? (16 / 17)
sehr malzig, süßlich, leichte Kohlensäure, kräftige Bittere im Abgang (10 / 17)
Spürbarer, leicht süßer Körper im Antrunk, der von einem dominanten Amarillo überdeckt wird. Das weiche Wasser passt ins Gesamtbild eines APA (12 / 17)
Kräftige Hopfenbittere, minimal malzig. (14 / 17)
Sehr würzig, viel Hopfen... Für mich zuviel (für ein Kölsch auf jeden Fall) (3 / 17)

3.3.5 Bittere (3.9 / 6)

Ist durchaus vorhanden, aber nicht zu dominant. Harmoniert herrlich. (5 / 6)
mir persönlich deutlich zu bitter, im Abgang etwas "grob" und gallig (3 / 6)
Angenehm erfrischend (5 / 6)
intensiv, für Kölsch etwas zu viel, grasig (3 / 6)
Zum Zeitpunkt der Verkostung etwas zu hoch, nachhängende Bittere. (3 / 6)
Recht intensive Bittere von guter Qualität (6 / 6)
Sehr herb, sehr würzig/grasig. (2 / 6)

3.3.6 Vollmundigkeit (4 / 6)

Gut Karbonisiert. Absolut "in sich" stimmig. (6 / 6)
Spundung ist gut, mit schönem vollem Mundgefühl. (4 / 6)
Genau richtig (5 / 6)
Vollmundig (5 / 6)
Insgesamt zu süß, kein schlechtes Bier, aber auch kein Kölsch nach der von mir verstandenen Definition. (3 / 6)
Spundung könnte ein wenig stärker sein. (3 / 6)
Spundung ist gut, sehr herb. (2 / 6)

3.4 Gesamtfazit (34 / 50)

Tolles Bier. Würde mir sofort noch eins beim Kellner bestellen
mir persönlich einfach deutlich zu bitter!

Lecker! Leider sehr trüb, mich würde interessieren wie es länger sedimentiert oder gefiltert
schmeckt.

Bitter, malzig, süßlich, gut aber nicht unbedingt Kölschtypisch

Die bisher beste APA-Interpretation.

Leckeres, hopfenbetontes Bier kölscher Art.

Für ein Kölsch zu herb. Selbst bei einem Pils schon an der Grenze.

3.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Handwerklich einwandfrei gelungen

4%vol bei 12°Plato? wie geht das denn?

Immer noch lecker. Tolle Hopfenkombination.

Cascade geht unter. Citrus merke ich nicht. Super Styrian Aurora kenne ich noch nicht.

4 Köln roggt

4.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsener, Weizen, Roggen

Hopfen: Tettnanger, kann Spuren von Spalter enthalten

Hefe: US-05

Es hatte eine Stammwürze von 13,2°P und 5,4Vol-% Alkohol.

4.2 Besondere Geschmackseindrücke

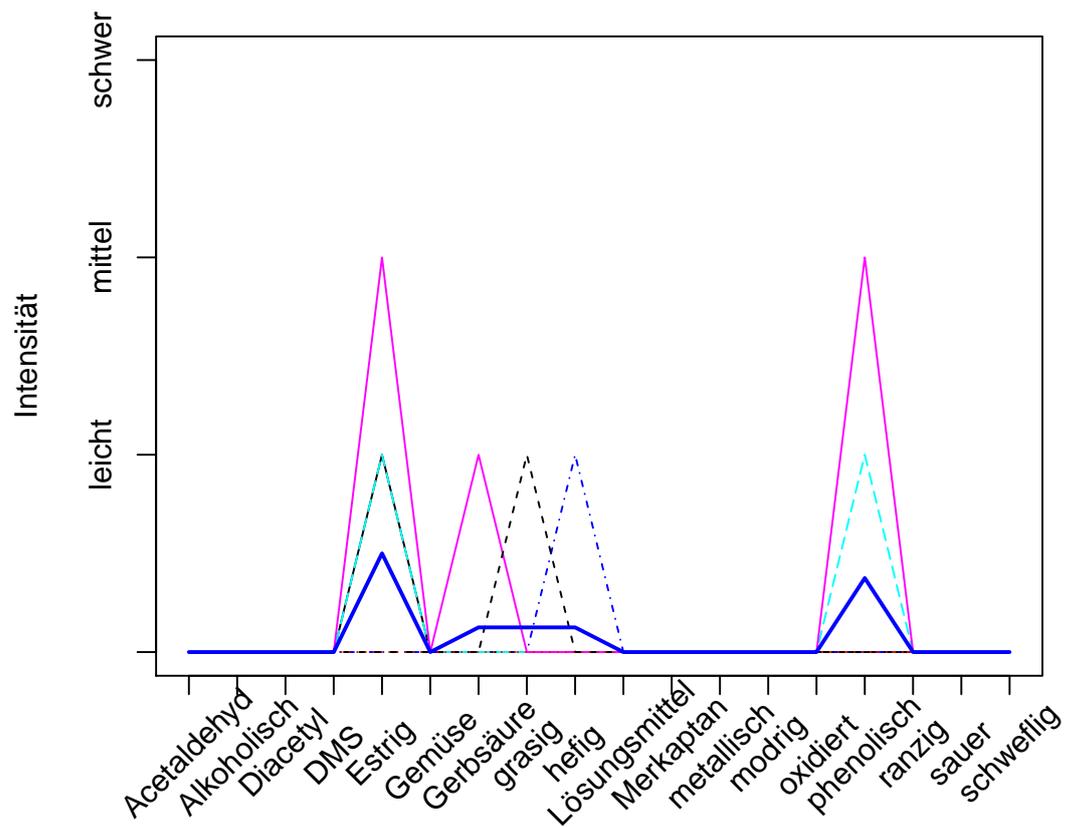


Abbildung 2: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

4.3 Einzelbewertung

4.3.1 Geruch (9 / 12)

mild-fruchtig, exotisch; vielleicht Maracuja und Honigmelone? (10 / 12)

Typisch, sehr wenig Geruch aber gut. (10 / 12)

(12 / 12)

Sehr hefige und frische Note. (9 / 12)

Leicht fruchtig (2 / 12)

viel Geruch ist nicht da, bemerke ich wenig... (6 / 12)

Angenehmer Geruch nach Malz und Hopfen, wobei der Hopfen erst ganz zum Schluß "anklopft". Könnten Cascade und Saphir sein. Der Hopfen ist aber zu dezent, als daß man das genau sagen könnte. Die Hefe unterstreicht das ganze noch ganz leicht. Echt super gelungen. (11 / 12)

Hopfig frisch (12 / 12)

4.3.2 Farbe (2.6 / 3)

mittleres Gelb, etwas trüb (3 / 3)

hell, leicht trüb (2 / 3)

(3 / 3)

leicht trüb, sehr schönes helles gelb (3 / 3)

Helles Gelb bei leichter Trübung (2 / 3)

hell goldig, leicht getrübt (2 / 3)

Nahezu Perfekt. (3 / 3)

Strohgelb mit leichter Trübung (3 / 3)

4.3.3 Schaum (5.2 / 6)

weiß, fein, lang haltend (4 / 6)

(6 / 6)

(5 / 6)

Schöner stabiler und feinporiger Schaum. Sehr stabil. (6 / 6)

Weiß und feinporig auf der Oberfläche von mittlerer Haltbarkeit (5 / 6)

sehr gut, lang anhaltend (5 / 6)

Jupp, vorhanden. Mehr braucht man zu diesem Ergebnis nicht sagen. (6 / 6)

Feinporig, stabil, weiß (5 / 6)

4.3.4 Geschmack (13 / 17)

Hopfen dominiert klar; sicher ein späte Hopfengabe dabei? (12 / 17)

etwas zu wenig CO2, süßlich und leicht hefig (14 / 17)

(17 / 17)

Serh herber Vertreter seiner Art. Anfangs leicht fruchtig, dann kommt die Bittere. Ordentlicher Nachhall der Bitterkeit. Aber nicht kratzig oder unedel. Sehr reintönig und hopfenbetont. (14 / 17)

Fruchtig im Antrunk mit typgerecht schwachem Körper und einer dominanten Bittere im Abgang. Leider ist eine phenolische Note vorhanden. (10 / 17)

Für mich ist der Hopfen zu stark im Vordergrund für ein Kölsch. Bittere auch etwas zu viel im Abgang (obwohl ich es eher herb mag). Gibt sich vielleicht durch längere Lagerung und wird ausgewogener. (5 / 17)

Trocken, ein wenig Malzig, frisch, ausgewogen. Nahezu perfekt wie ich finde. (16 / 17)

Ganz leicht malzig, ausgewogene Hopfennote (16 / 17)

4.3.5 Bittere (4.1 / 6)

im Antrunk gut, hinten raus mir zu bitter und leicht gallig (liest sich jatzt aber "schlimmer" als ich das meine, mir aber einfach bisschen zu viel) (3 / 6)

Bittere typisch und schön (5 / 6)

(6 / 6)

Im Abgang sehr herb bis bitter. (4 / 6)

Zu hoch angesetzt, wird sich bei weiterer Lagerung sicherlich noch etwas abschwächen (2 / 6)

Bittere etwas zu viel im Abgang (obwohl ich es eher herb mag). Gibt sich vielleicht durch längere Lagerung. (2 / 6)

Durchaus vorhanden, aber in perfektem Einklang mit dem Restextrakt. (6 / 6)

Solide Bittere, nicht zu stark (5 / 6)

4.3.6 Vollmundigkeit (4.4 / 6)

(3 / 6)

(5 / 6)

(6 / 6)

Schöne Rezensent sehr erfrischend. Wir haben es an einem heißen Tag nach dem Sport verkostet und hätten uns noch eine zweite Flasche hiervon gewünscht. (5 / 6)

Artychisch getroffen bei etwas zu hoher Spundung. (3 / 6)

Könnte vielleicht weniger Spundung vertragen. Hopfen für mich zu sehr im Vordergrund. (3 / 6)

Evtl. minimal zu hoch Carbonisiert. Es treten die typischen Empfindungen im Mund auf, die diesen Stiel (style) so ausmachen. (5 / 6)

Spundung könnte ein wenig stärker sein. (5 / 6)

4.4 Gesamtfazit (38.4 / 50)

für meinen persönlichen, subjektiven Geschmack einfach etwas zu bitter und hopfendominant. Den fruchtigen Geruch finde ich super.

Gefällig, am Anfang leicht süßlich und hefig, später schön Kölsch

Für mich das Beste in meiner Verkostungsrunde :-)

Das Bier hat alkoholtechnisch gut angeschlagen, wobei es auch an den Temperaturen gelegen haben kann. Hat uns gut gefallen.

Nicht schlecht, leider stört die phenolische Note und die zu hohe, etwas nachhängende Bittere.

Ich denke es fehlt Reifezeit. Schmeckt (mein Eindruck) noch zu unausgewogen. Für mich zuviel Hopfengeschmack und Bittere.

"Boah ey" ... Ein gutes Bier braucht nicht vieler Worte. Wenn dieses von einem Laien ist: Volltreffer Wenn es von einem >Profi< ist: Ich will mehr davon.

Hier kommt zusammen was zusammen gehört. Fazit: SUPER KÖLSCH.

Ein sehr leckeres Kölsch.

4.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes



An die US 05 und Roggen hätte ich so gar nicht dgedacht. Bitte das Rezept veröffentlichen =)

Roggen hatte ich noch nie probiert... Reifezeit wäre für mich interessant zu wissen :)

Ok. Mit dem Hopfen lag ich dann wohl falsch, aber: GENIALES GEBRÄU.
Die S-05 hätte ich jetzt nicht erwartet.
Das Rezept bitte unbedingt posten!!!!

Den Roggen hätte ich jetzt nicht vermutet. Tettninger gefällt mir immer wieder super.

5 WST Kölsch

5.1 Einzelheiten des Bieres

alz: Pilsner und helles Weizenmalz

Hopfen: Spalter Select

Hefe: Nottingham

Es hatte eine Stammwürze von 12,5°P und 5,1Vol-% Alkohol.

5.2 Besondere Geschmackseindrücke

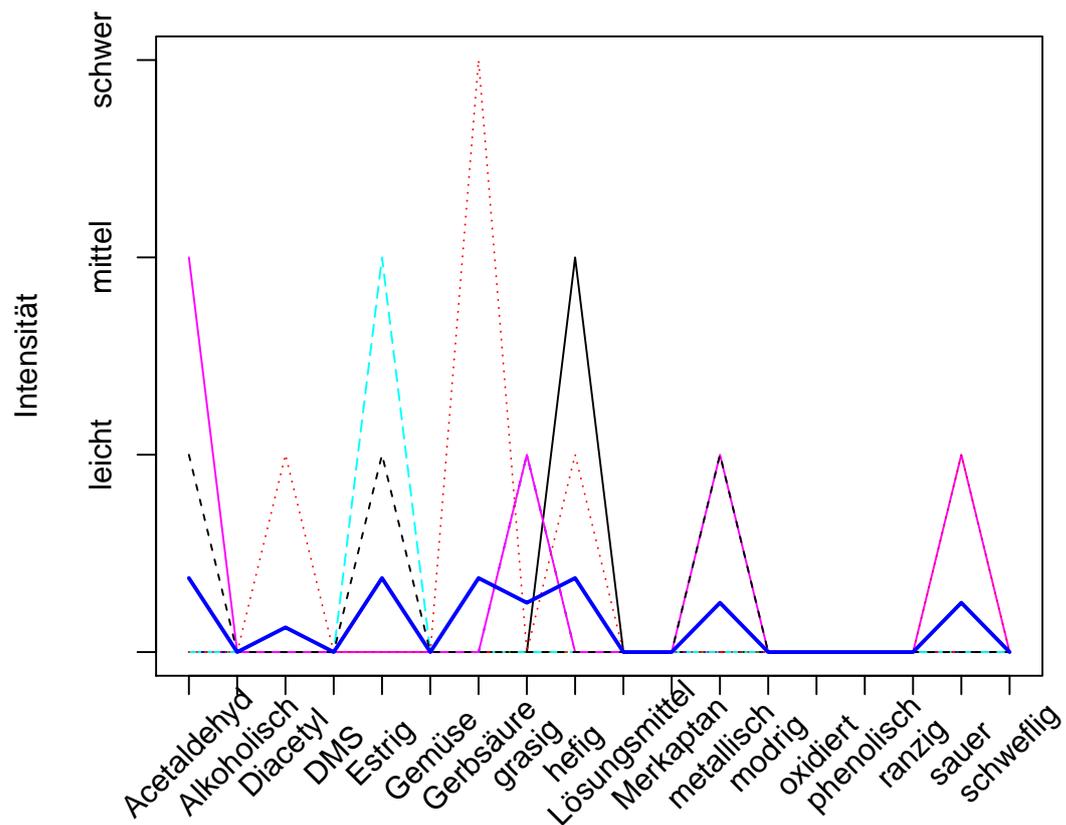


Abbildung 3: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

5.3 Einzelbewertung

5.3.1 Geruch (8.2 / 12)

leicht Hefig. Kein Hopfen. (6 / 12)
Angenehmer frischer Duft. Leicht pfisigartig, angenehm kombiniert mit frischen Hopfenaromen. Es riecht nach MEHR. (11 / 12)
leicht malzig, leicht "obergärig" (9 / 12)
Der erste Eindruck ist der Hammer, eine schöne krautige Aromahopfennote. Leider verschwindet die flott, macht aber einer malzigen Note Platz. (10 / 12)
Fruchtig frisch, spontan sympatisch (10 / 12)
(9 / 12)
nichts im Vordergrund (8 / 12)
Deutliche Hefenote, liecht "käsig" (3 / 12)

5.3.2 Farbe (2.6 / 3)

Blond (3 / 3)
relativ trüb; Goldgelb bis Hellgelb (2 / 3)
recht hell, trüb (1 / 3)
Ich würde schätzen, du hast ausschließlich Pilsner Malz genommen ;-) (3 / 3)
Goldgelb mit leichter Trübung (3 / 3)
(3 / 3)
hell gold gelb, wenig Trübung (3 / 3)
Schönes dunkles Gelb und sehr klar (3 / 3)

5.3.3 Schaum (4.9 / 6)

sehr stabil und viel. Weizenmalz? (6 / 6)
Hell, feinporig, sehr stabil (6 / 6)
weiß, cremig, stabil (5 / 6)
Der Schaum ist leider sehr flott verschwunden. (2 / 6)
Weiß und feinporig von mittlerer Haltbarkeit, grobporig an der Trennschicht, da leicht übercarbonisiert. (5 / 6)

Lang haltbar (5 / 6)

sehr guter Schaum, hält gut (4 / 6)

Viel mittelporiger Schaum und sehr stabil (6 / 6)

5.3.4 Geschmack (12.6 / 17)

Trocken. leichte Säure. kaum Hopfenaroma
Nachgeschmack leicht Hefig und dann bitter.
Guter Durstlöscher (12 / 17)

Leichtes prickeln im Mund, rund und ausgewogen, angenehme Reststüße aber dabei schön trocken, so stel ich mir ein richtig gutes Kölsch vor.
Zu jedem Schluck sagt mein Inneres: "Jiiihaaa, ich will mehr davon."
Leider ist es nur eine 0,33l Flasche. 1 Liter wäre mir lieber. ;-) (Fällt nicht mit in die Wertung) (16 / 17)

minimal malzig, leicht hopfig, gut zu trinken, wirkt aber etwas zu "dünn" (12 / 17)

Sehr schlank, sehr gut. Eher trocken. Ich mag. (16 / 17)

Fruchtig dominant im Antrunk mit einem knappen Körper und dennoch einer leichten sprittigen Note. Hopfenaromen kaum wahrnehmbar. (11 / 17)

Lecker, aber Jrundlegend war de Jeruch besser als de Jeschmack. Zitrusfrüchte/Säure? (12 / 17)

sticht nichts hervor, sehr ausgewogen, paßt sehr gut (14 / 17)

Sehr schlankes Bier. Nach der angenehmen Bitterung setzt eine penetrante Säure ein. Beginnt mit einem leichten Pitzeln, dass sich in den Rachen ausweitet. (8 / 17)

5.3.5 Bittere (4.6 / 6)

nur leichte bittere (4 / 6)

Nicht aufdringlich; Aber durchaus gut spürbar. Für meinen Geschmack perfekt getroffen.
Tippe auf 28 - 33 IBU
(6 / 6)

feine bittere, mir persönlich etwas zu intensiv (4 / 6)

Gut ausgewogen, nicht dominierend. Könnte vielleicht ein ganz klein bisschen mehr sein, aber das ist meckern auf hohem Niewoh... (5 / 6)

Die IBUs sind leicht über neutral von einer angenehmen, nicht kratzigen und nicht nachhängenden Bittere, insgesamt gelungen. (6 / 6)

Etwas zu bitter für ein Kölsch. (2 / 6)

Kölsch entsprechend weniger, klingt aber gut nach (5 / 6)

Arttypische angenehme und ausgewogene Bittere (5 / 6)

5.3.6 Vollmundigkeit (4 / 6)

Gut Carbonisiert. Frisch (5 / 6)

Durch den eher höheren CO₂-gehalt (schätze 5,3g /l) wirkt es sehr frisch und prickelt angenehm im Mund und verteilt dadurch das feine Hopfenaroma sehr schön auf den Geschmackssensoren. Die Hefe ist ganz "Gentleman-mäßig" im Hintergrund, versteckt sich aber nicht ganz, sonder gibt diese gewisse "fruchtigkeit" preis. Nach 2 Minuten tritt dann dieser "Staubmund" ein. So wie ich das sehe: PERFEKTES Kölsch (6 / 6)

gut zu trinken, wirkt aber etwas "dünn" (3 / 6)

Könnte runder sein und ich würde wetten, dass es das auch noch wird. (4 / 6)

Ein mäßig schlanker Körper und die Vermutung nach einer höheren Stammwürze größer 12° Plato und die alkoholische Note machen mich auf die eingesetzte Hefe neugierig. (4 / 6)

(3 / 6)

Spundung etwas viel für meinen Geschmack. (4 / 6)

siehe Geschmack. Leider überwiegt die Säure (3 / 6)

5.4 Gesamtfazit (37 / 50)

leckeres Bier. Leichte Hefenoten.

Alles gesagt, geht kaum besser. Dieses Kölsch jetzt noch gefiltert, und der Brauherr kann das Endprodukt ohne Gewissensbisse in den Köllner Kneipen gewinnbringend an den Mann bringen.

Sauberer, gutes und schlankes Kölsch. Sehr gut!

Eine gute Basis und mit etwas Feintuning fast perfekt.

Insgesamt sehr ausgewogen und lecker.

5.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Sehr schön. Die Nottingham ist passt leider nicht perfekt. Aber schönes Bier.

ICH *MUSS* DAS REZEPT HABEN !!!

tatsächlich 12,5°P?! Das hätte ich nicht gedacht! Dahätte ich auf deutlich weniger getippt

Weizenmalz? Hätte ich nicht gedacht. Sehr schön!



6 Dombräu

6.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsener, Pale Ale und Münchener Malz

Hopfen: Green Bullet und Saphir

Hefe: Safale S04

Es hat eine Stammwürze von 12,5°P und 5,8Vol-% Alkohol.

6.2 Besondere Geschmackseindrücke

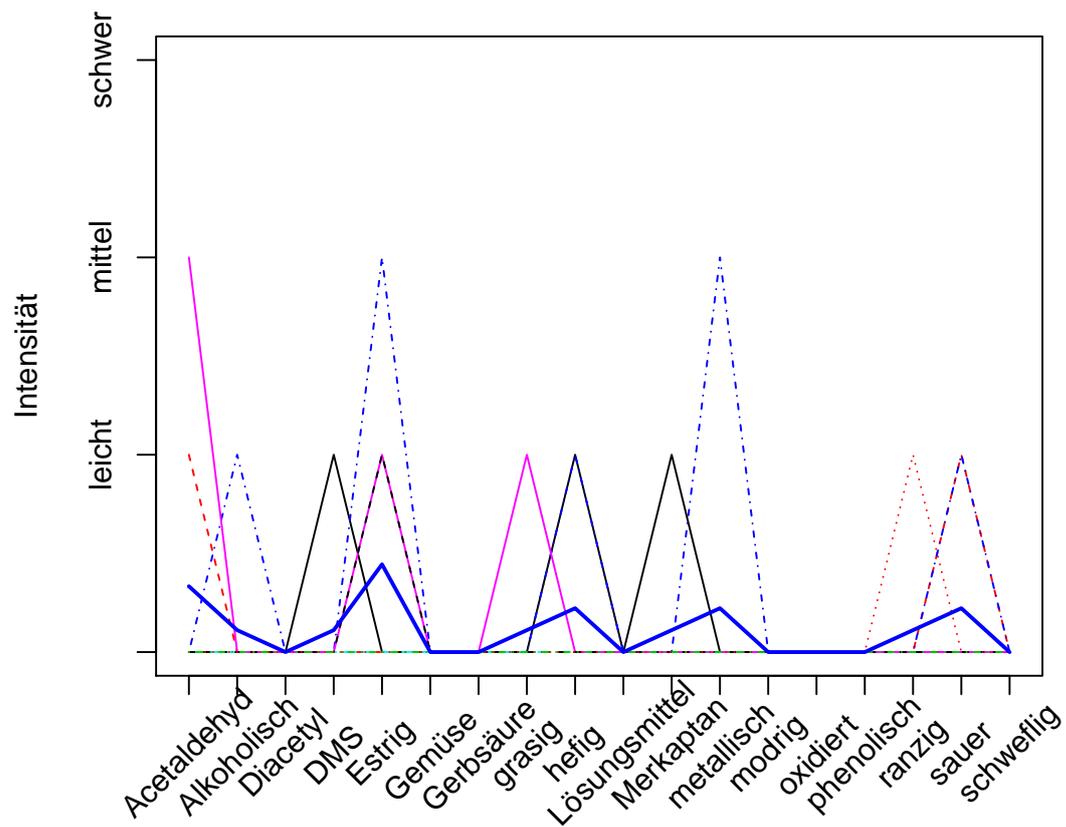


Abbildung 4: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

6.3 Einzelbewertung

6.3.1 Geruch (8.3 / 12)

(6 / 12)
leicht hopfengestopft? (9 / 12)
Leicht fruchtig (10 / 12)
leicht käsiger Geruch Noten von Pfeffer kaum Malz, kein Hopfen alkoholische Noten (5 / 12)
Leicht süß und fruchtig. (8 / 12)
wenig nach Apfel, ansonsten rieche ich wenig (7 / 12)
lecker hopfig (12 / 12)
Leichter, blumig-hopfiger Geruch (8 / 12)
Fruchtig und leicht hefig lecker (10 / 12)

6.3.2 Farbe (2.3 / 3)

(2 / 3)
Deutlich trüb, kann aber auch daran liegen, dass die Flasche nach dem Versand nur einen Tag im Kühlschrank stand. Farbe erinnert etwas an Olivenöl. (2 / 3)
goldgelb, leicht trübe (3 / 3)
goldgelbe Farbe fast klar (3 / 3)
Hellgelb mit normaler "Kölschtrübung" und überdurchschnittlich lange haltbarem, weißem Schaum (3 / 3)
passend hell golden, etwas getrübt (2 / 3)
etwas dunkler als Stroh, leichte Trübung (1 / 3)
Hellgelb, leichte Trübung (2 / 3)
Schönes goldgelb leicht trüb (3 / 3)

6.3.3 Schaum (4.6 / 6)

(6 / 6)
fein, aber wenig stabil, länger haltender Flaum. (4 / 6)
weiß, fest, stabil (6 / 6)

weiß, feinporig, sehr instabil sofort zusammengefallen (2 / 6)
s.o. (6 / 6)
etwas wenig, fällt schnell zusammen (2 / 6)
Schön feinporig, sehr stabil (5 / 6)
Schöne Quantität und Qualität, leicht, feinporig, stabil, sehr schön! (6 / 6)
Beim einschenken großes Schaumaufkommen fällt recht schnell zusammen es verbleibt aber ein kleiner Teppich (4 / 6)

6.3.4 Geschmack (12.6 / 17)

(9 / 17)
wenig malzig, deutlich hopfig und bitter. Hopfengestopft? (12 / 17)
fruchtig, typisch Kölsch (15 / 17)
leerer Antrunk, fast wie Wasser leichter Körper zu erahnen keine merklichen Hopfenaromen (9 / 17)
Die Stammwürze deutlich unter 12° Pl. tut dem Bier gut und macht es süffig und ausgewogen. (15 / 17)
Sehr ausgewogen, Apfel dominiert, aber nicht aufdringlich, Bittere für meinen Geschmack TOP, (14 / 17)
Hopfenbetont, ausreichend schlank. Recht ausgewogen (12 / 17)
Sehr neutral und leicht, Anklang von blumigem Aromahopfen, spritzig-frisch, gut! (12 / 17)
Im Antrunk eine klasse Obstblume, die von einer angenehmen Bittere abgelöst wird. Macht Lust auf den nächsten Schluck! (15 / 17)

6.3.5 Bittere (4.6 / 6)

(6 / 6)
Deutliche Bittere, im Abgang nachhängend und leicht kratzig. Mir persönlich etwas zu bitter. (3 / 6)
ganz leichte Hopfenbittere (5 / 6)
leichte Bittere nicht nachhängend, sofort wieder weg (2 / 6)
Im ersten Moment zu hoch. In Anbetracht des jugendlichen Alters des Bieres grenzwertig tolerabel. Keine nachhängende Bittere. (4 / 6)
Bittere sehr ausgewogen. Für mich perfekt eingestellt. Für ein Kölsch wohl eher am oberen Rand ? (5 / 6)

Ordentliche Bittere vorhanden. (5 / 6)
Ganz leichte Bitternote, die gleichbleibend und erwartungsgemäß sortentypisch dezent ausgeprägt ist. (5 / 6)
Gut getroffen und nicht zu dominant. Ein toller gegenpart zu der ausgeprägten Esternote (6 / 6)

6.3.6 Vollmundigkeit (4.6 / 6)

(5 / 6)
wenig vollmundig, eher schlank und trocken. (3 / 6)
(4 / 6)
wenig Kohlensäure labbrig, fast wie Wasser (2 / 6)
Ausgewogen und süffig mit einer gelungenen Vollmundigkeit für ein Kölsch. Bisher mein Favorit. (6 / 6)
sehr ausgewogen und "gefällig" im Geschmack, CO2 paßt (5 / 6)
Gut gespundet (5 / 6)
Neutral und wenig malzig, leichte Aroma- und Bitternoten, hopfig-frisch mit schöner Spundung und insgesamt guter Konsistenz, locker-flockig am Gaumen und bis zum Abgang sommerlich frisch, wenig alkoholische Wärme. (5 / 6)
Klasse Mundgefühl, schöne Rezens. Ein prima Durstöscher und sher erfrischend. (6 / 6)

6.4 Gesamtfazit (36.9 / 50)

Gut trinkbar, mir persönlich aber etwas zu hopfig und bitter. Karbonisierung gut getroffen.
süffig
Leider eher etwas schwach auf der Brust.
Die Hopfenauswahl war mutig, dennoch ein gutes Bier!
Ein wirklich sehr leckeres Kölsch, Bittere würde ich eher weit oben sehen, was mir sehr gefällt. Ich finde nicht sehr viel Verbesserungspotential. Für Schaumstabilität vielleicht mehr Weizen (oder überhaupt), wenn es nicht an meinem Glas liegt... Wirklich lecker und würd gerne mehr davon trinken.
Sehr leckeres Kölsch
Ein schönes und schnörkelloses, sehr leckeres Sommer-Kölsch! Es dürfte ruhig etwas mehr Betonung der Bitternote haben. Insgesamt aber ein solides und sehr trinkbares Bier.

Ein tolles fruchtiges Kölsch. Das möchte ich gerne mal nachbrauen. Erinnert mich ein wenig an mein eigenes, allerdings gefällt mir die Bittere bei diesem Bier besser.
Rezept bitte =)

6.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

5,8%vol?! Jetzt wo die Flasche leer ist merk ich's langsam. Den Saphir hab ich mir fast gedacht. Wann war da die Gabe? Whirlpool oder gestopft?

Ich bin gerade von der Stammwürze etwas überrascht, hätte die nämlich in deutlich tieferen Regionen (max. 11°P) vermutet. Leider kam vom Green Bullet und Saphir nichts im Bier an.

Wie schon geschrieben, würde ich noch etwas Weizen für den Schaum zufügen... ansonsten wirklich top.

Das MüMa erklärt dann auch die Farbe. Green Bullet kommt gut durch.

Die S04 sedimentiert eigentlich recht gut, trotzdem eine Trübung? Der Hopfen ist sehr OK für ein Kölsch, eine Prise mehr hätte aber nicht geschadet. Der Name ist Programm: ein solides Kölsch für jeden Anlass und jede Gaumen!

7 El Dorado Colonia

7.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsner Malz

Hopfen: El Dorado

Hefe: Wyeast 1007 German Ale

Es hatte eine Stammwürze von 11,5°P und 4,9Vol-% Alkohol.

7.2 Besondere Geschmackseindrücke

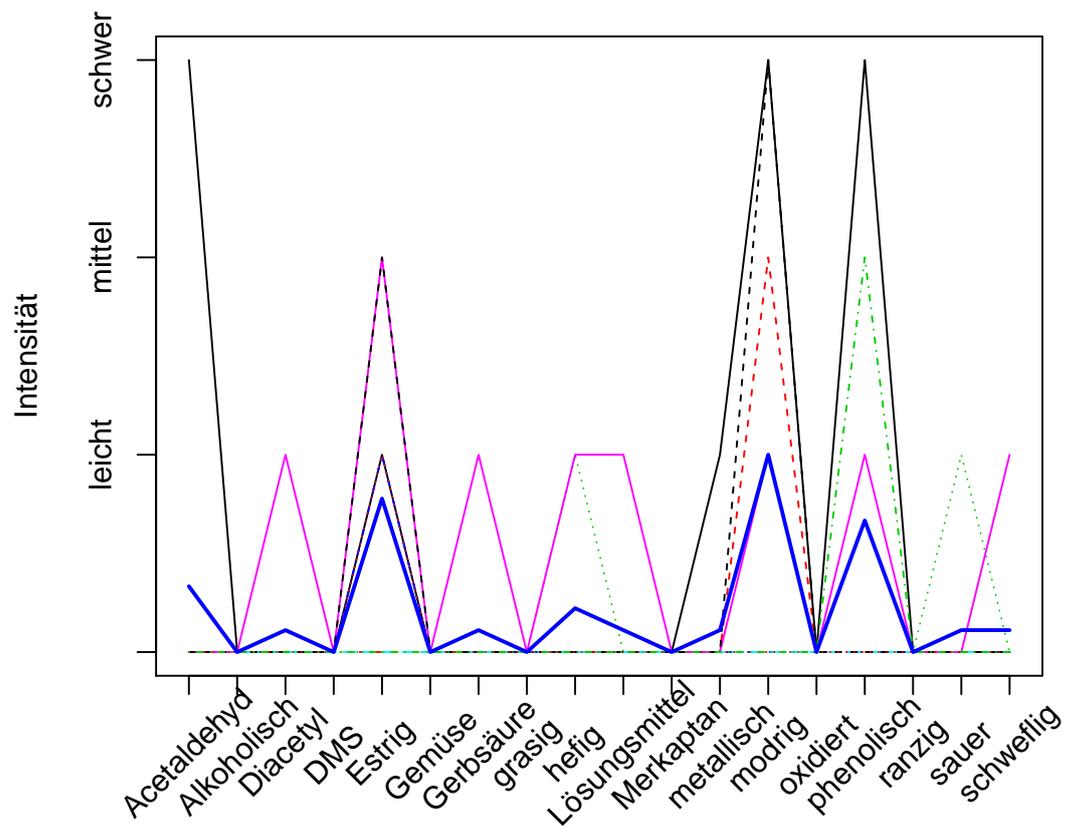


Abbildung 5: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

7.3 Einzelbewertung

7.3.1 Geruch (5.9 / 12)

Ein torfiger Rauch? Unerwartet bei einem kölsch (4 / 12)

Leichter Hopfengeruch, Andeutung von Keller (3 / 12)

Undefinierbarer Geruch. Irgendwie nicht zu einem Bier passend. Hat irgendwie was von Zahnarzt/Krankenhaus (5 / 12)

(10 / 12)

(0 / 12)

recht neutraler Geruch, leicht malzig, leicht nach zitrus (8 / 12)

Fruchtaromen, die kurz auch an C-Hopfen erinnern, direkt nach dem Öffnen der Flasche wahrgenommen. (8 / 12)

Leichte bis kräftige Hopfennote, ein wenig malzig (9 / 12)

fruchtig, Pflume/Mirabelle (6 / 12)

7.3.2 Farbe (2.1 / 3)

golden und klar, schön! (3 / 3)

Sonnengelb, trüb, leicht milchig (0 / 3)

Schönes helles gelb Leichte trübung, aber ohne Filtration kaum anders machbar. Farblich gelungen, fast schon einen Tick zu hell. (3 / 3)

(3 / 3)

(0 / 3)

Schönes Gold, Hefe hat bei mir im Kühlschrank ausgezeichnet sedimentiert. (3 / 3)

Ein klares Hellgelb (3 / 3)

Leichte Trübung, leicht rötlich (1 / 3)

helles Geld, schön klar (3 / 3)

7.3.3 Schaum (3.2 / 6)

zu wenig (1 / 6)

Feinporig, gute Krone, schnell vergänglich, reinweiß (4 / 6)

Schönes Weis, Feinporig, relativ stabil. Passt so zu einem Kölsch. (5 / 6)

(5 / 6)
(0 / 6)
Schönes Schaumkrönchen (4 / 6)
Weiß, grobporig von kurzer Haltbarkeit (<10 Sek.) (1 / 6)
Weiß, könnte ein wenig stabiler sein (4 / 6)
ordentlich und haltbar (5 / 6)

7.3.4 Geschmack (6 / 17)

Der Rauch-/Erdgeschmack ist etwas penetrant. Fehler oder Feature? (4 / 17)
Erfrischend, sehr wenig Hopfenbittere, leicht malzig, leicht aber deutlich wahrnehmbare Muffigkeit im Abgang (6 / 17)
Sehr neutral. Auch hier kommt wieder dieser "Zahnarzt" durch. Ich würde kein 2. trinken wollen. Mir gefällt es absolut nicht. (3 / 17)
(16 / 17)
(0 / 17)
Da stört was, bei einem Weizen würde ich es als brotig beschreiben, aber hier passt das nicht. Im Nachgeschmack verwandelt sich das zu einer sehr nachhängenden Bittere. Vielleicht ist das auch was Angebranntes oder Caraaroma... (12 / 17)
Es begann so vielversprechend und dann volle Kanne nach schimmlig, modrig, gammelig. Verkostung abgebrochen, schade! (0 / 17)
Leicht malzig, ausgeprägte Hopfennote. Ausgeprägter trockener Nachgeschmack (8 / 17)
Im Antrunk fruchtig, dann ordentlich herb, und im Abgang einen Beigeschmack, der mir schwer fällt zu beschreiben. Meine Gattin hat es mit Aschnebecher beschrieben (5 / 17)

7.3.5 Bittere (2.6 / 6)

(6 / 6)
Wenig ausgeprägt, so gut wie kein Aroma von Bitterhopfen (1 / 6)
Kaum bis nicht vorhanden (0 / 6)
(6 / 6)
(0 / 6)

Die Bittere macht sich zu Beginn kaum bemerkbar, zum Ende kloppt sie aber voll sein. (3 / 6)

(0 / 6)

Starke Bittere, wenig Aroma (3 / 6)

ausgewogene herbe Bittere (4 / 6)

7.3.6 Vollmundigkeit (2.6 / 6)

Das Bier ist ziemlich schlank trotz diesem vorherrschenden Geschmack. Passt für ein Kölsch (4 / 6)

spritzig, leider wenig Körper, weder Malz noch Hopfen, Konsistenz und Viskosität sind OK, Alkohol vorhanden aber wenig ausgeprägt, unangenehmer "Muffgeschmack" in etwa wie ein "Weinkeller" (2 / 6)

Kann man einen leeren Geschmack ausbalancieren? CO2 stimmt ein leichter touch ins zu alkoholische (2 / 6)

(6 / 6)

(0 / 6)

die SPundung ist gut, die Vollmundigkeit auch. Für ein Kölsch würde ich es leicht trockener einstellen... (4 / 6)

(0 / 6)

Gut gespundet. Konsistent und Viskosität in Ordnung. Sehr trocken. (3 / 6)

Ausgeprägte alkoholische Wärme und der bereits erwähnte Beigeschmack trüben das Geschmackserlebnis leider. Spundung optimal. (2 / 6)

7.4 Gesamtfazit (22.3 / 50)

Ist das Rauchmalz? Whiskymalz???

Kein Kölsch, da trüb und zuwenig Hopfenbittere, leichter aber wahrnehmbarer Fehlgeschmack nach Muff

Kein tolles Bier. Grundlegend das Rezept überdenken. Wenn es so gewollt war: Ist überhaupt nicht mein Geschmack.

Macht einen sehr ausgereiften und insgesamt sehr gelungenen Eindruck :-) Lecker!

Sorry, kann das Bier nicht bewerten! Danke nicht dass es so schmeckt, wie es schmecken soll!!! Habs auch jemand einem unbedarften zweiten probieren lassen. Ergebnis: "alter Spüllappen" und "Urin"

Hat vielleicht die Reise in der Wärme nicht vertragen?

Der Geruch ließ auf mehr hoffen, da ist was, was leider nicht ganz passt...
Aber das Bier hat Potential, vielleicht lagert sich das noch raus.

Bei der Sichtkontrolle der Flasche konnte keine Schimmelinsel oder dergleichen festgestellt werden. Auch das Sediment war unauffällig.

Auf Grund des Beigeschmacks, der subjektiv empfunden mit jedem Schuck zunahm konnte uns dieses Kölsch leider nicht überzeugen.

7.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Alle Recherchen über El Dorado Hopfen erklären nicht den Geschmack. El Dorado ist nach einer Quelle neben fruchtig auch ein klein wenig harzig. Aber das ist eine Harz-/Rauchbombe ohne gleichen! Ist das nur bei meiner Flasche so?

Hochalphasorte ist nicht grundsätzlich zur Bitterung geeignet, hier ist es zwar ein Bier geworden aber leider kein Kölsch. Ohne den Muffgeschmack wäre es ein prima Sommerbier, da es spritzig und erfrischend ist.

El Dorado ja, Köln nein. Als Mexikanisches Bier wäre es ok. Letzten Schluck noch mit Zitronenspritzer getrunken; Jetzt passt es.

wie schon geschrieben, da ist was schief gelaufen! Schemckt und richt nicht sauer oder so, aber do sehr unangenehm!

Ausschließlich Pilsener Malz? Das ist interessant wegen der Farbe. Könnte das vielleicht leicht oxidiert sein?

Der Hopfen hat es echt in sich.

8 Namenslos1

8.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: 41% Wiener, 41% Münchner, 13,5% Pilsener, 4,5% Carahell

Hopfen: Tettnanger

Hefe: Mutons Premium Gold

Es hatte eine Stammwürze von 14°P und 6Vol-% Alkohol.

8.2 Besondere Geschmackseindrücke

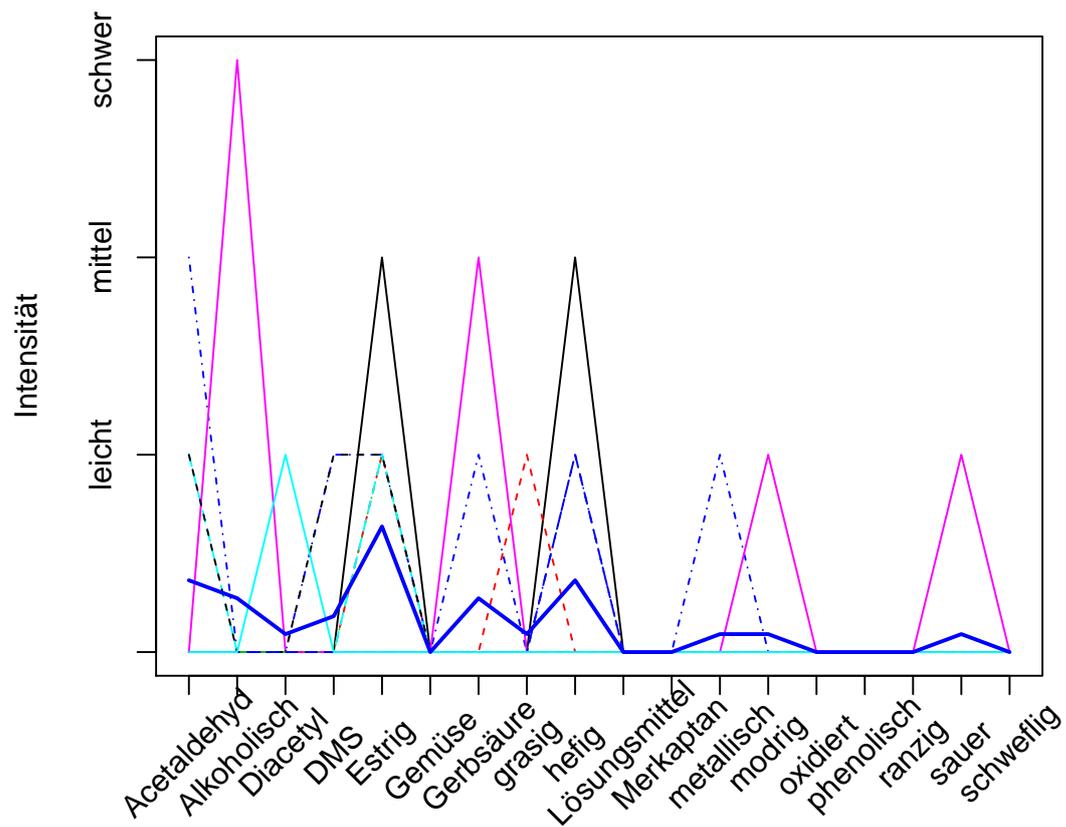


Abbildung 6: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

8.3 Einzelbewertung

8.3.1 Geruch (7.1 / 12)

(4 / 12)
leicht hefig. keine Hopfen oder Malzaromen. recht neutral (6 / 12)
kaum wahrnehmbar (3 / 12)
(9 / 12)
leichter Geruch : fruchtig, aprikose/pfirsich (7 / 12)
Ich habe hier eine deutliche Hefenote vernommen. Außerdem noch einen malzigen Duft meine Frau hat noch einen leicht modrigen Einschlag wahrgenommen (6 / 12)
leicht malziger, klarer Geruch (8 / 12)
Leicht malzig, keine riechbare Hopfennote (8 / 12)
Leichter Hefegeruch. Nicht unangenehm und auch sehr schwach, aber vorhanden. (9 / 12)
Frisch-würzig, ein Hauch von frischer Kresse mit Anflug von leichter Hefenote (8 / 12)
Der Geruch macht direkt Lust auf mehr. Schöne Hopfennote. (10 / 12)

8.3.2 Farbe (1.6 / 3)

(2 / 3)
zu dunkel für Kölsch. Fast schon orange - Kupfer (1 / 3)
Dunkles Gelb mit Trübung (2 / 3)
(0 / 3)
Goldfarben; leichte Trübung, aber absolut ok. (2 / 3)
recht trüb, leicht dunkel (orange) (3 / 3)
für ein Kölsch sehr dunkel, ansonsten schöne Farbe, in orangene tendierend (2 / 3)
Leicht rötlich, leichte Trübung (2 / 3)
Tiefes Goldgelb und schön klar (2 / 3)
Kupferfarben, nicht sortentypisch, relativ klar (1 / 3)
Goldig, leider eher in Richtung Red Ale. (1 / 3)

8.3.3 Schaum (4.7 / 6)

(4 / 6)
kurzlebig, feinproig (4 / 6)
Weißer Schaum von mittlerer Haltbarkeit, überwiegend feinblasig (5 / 6)
(4 / 6)
perfekt. sehr feinporig und lange stabil. (6 / 6)
Sehr viel feinporiger und sehr stabiler Schum.Klasse! (6 / 6)
feinporiger weißer Schaum, der über eine Minute lang hält. (5 / 6)
Schön feinporig und stabil. Farblich auch gut. So muss er sein (6 / 6)
Kurzweilig und relativ grobporig. Nicht ganz perfekt (3 / 6)
Gute Menge, ausreichend stabil, eher grobporig, weiß, ohne Farbfehler (4 / 6)
Schaum ist stabil, super. (5 / 6)

8.3.4 Geschmack (11.8 / 17)

(15 / 17)
Antrunk furchtig leichte Säure. Dann relativ herb. Nachgeschmack leicht hefig. (7 / 17)
Leicht fruchtig mit einem mittleren Malzkörper und einer ausgewogenen Bittere (15 / 17)
(10 / 17)
fruchtig, aprikose/pfirsich, kokos ? nicht aufdringlich, (13 / 17)
Im Vordergrund steht eine hohe Bittere, zu der der sich noch eine leicht Säure gesellt. (5 / 17)
Leichte Fruchtnoten, vielleicht ein wenig Nelke hintenraus. Wenig bis kein Hopfenaroma. Zum Schluss leicht alkoholisch, jedoch nicht stark. (15 / 17)
Zu malzlastig, kaum Aromanoten des Hopfens (12 / 17)
Ausgeprägter Malzkörper, leichte Restsüße. Dem steht eine sehr milde Hopfung gegenüber. (11 / 17)
Deutlicher Malzkörper, Hopfenbittere und -aromen in guter Abstimmung, angenehme Bittere im Abgang, ein gutes Bier aber weniger ein Kölsch (12 / 17)
Gut ausgewogen, lecker. (15 / 17)

8.3.5 Bittere (4.3 / 6)

(6 / 6)
lässt sich nur kurz erahnen (4 / 6)
Ausgewogene Bittere, durchaus frauenkompatibel, wobei keine Zuordnung zur Hopfensorte möglich (6 / 6)
(5 / 6)
für mich persönlich könnte es ein wenig mehr sein, aber perfekt für ein Sommerbier. (4 / 6)
Nach unserem Empfinden recht unausgewogen. (2 / 6)
Wenig bittere, die dafür aber nachhängend und anhaftend. Schön! (6 / 6)
Bittere ist vorhanden, aber nicht sonderlich ausgeprägt. (4 / 6)
Kaum spürbar / vorhanden. Schade (2 / 6)
Ausgewogene Abstimmung, leichte, spritzige Bitterung die nicht zu aufdringlich ist aber trotzdem deutlich, kurzer Nachklang im Abgang, angenehm, fast ein bisschen zu zart für ein Kölsch aber trotzdem gut (4 / 6)
Leider ein bisschen nachhängend. (4 / 6)

8.3.6 Vollmundigkeit (4.5 / 6)

(6 / 6)
kein Malzkörper, frisch durch die leichte Säure (4 / 6)
Der Versuch, ein Kölsch mit Körper zu brauen, ist hier gelungen. Mehr wäre untypisch. (6 / 6)
(5 / 6)
Kohlensäure paßt sehr gut. Sehr fruchtig, für ein Sommerbier ganz gut, ansonsten etwas viel für mich. (4 / 6)
Sehr alkoholische Wärme und Geschmack. Zudem pitzelt es sehr auf Zunge und Gaumen und hinterlässt ein leichtes Taubheitsgefühl. (2 / 6)
Die Spundung passt, das Bier ist stiltypisch keine Aromabombe. Leichtes Bier das dem Gaumen schmeichelt. (5 / 6)
Spundung ist in Ordnung. Konsistenz und Viskosität auch. (5 / 6)
Vollmundig ist es. Allein schon durch den sehr malzigen Körper. Im Abgang dennoch schön trocken. (4 / 6)

Hopfenbittere, -aromen, Malzkörper, Kohlensäure, Spritzigkeit - alles vorhanden und gut ausgewogen. Die Hefe spielt überall ein wenig mit und erinnert eine Wenigkeit an ein Hefeweizen "Ultralight", insgesamt recht lecker und ein gutes Bier mit dezenter Alkoholnote (4 / 6)

Wegen der nachhängenden Bittere ein bisschen zu bitterlastig, der Malzkörper könnte mehr kommen. (4 / 6)

8.4 Gesamtfazit (34 / 50)

Irgendwie kein typisches Kölsch für mich. Ein leckeres Deutsches Ale.

Eine gelungene Interpretation an der unteren Farbskala und mit grenzwertig zu hoher Karbonisierung, da moussierend auf der Zunge.

Sehr schönes Sommer-Kölsch. Fruchtig frisch, toller Schaum, einen kleinen Klecks Zitrone würd ich vielleicht noch gönnen. Alles in allem aber sehr gu.

Geschmacklich hat es uns leider nicht überzeugt.

Schönes Kölsch!

Für ein schlankeres Kölsch die Rasten anpassen. Evtl. vorhandenen Anteil von Mü. oder Wie. Malz zugunsten von Pilsner ändern. Dies sollte die Farbe ein wenig aufhellen und auch für einen schlankeren Charakter sorgen.

Etwas mehr Bitterung wäre schön gewesen. Auch am Schaum kann noch etwas gearbeitet werden. Ansonsten aber kein schlechtes Bier.

Lecker und spritzig, leicht verspielt mit Hefenote und gut austarierter Hopfung. Ein gutes und leckeres Bier aber kein wirkliches Kölsch. Trotzdem sehr trinkbar.

Leckeres Bier, macht Spaß.

8.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Ich habe noch an die Hefe gedacht ;-)

Hmmm... 14° Pl. Stammwürze, Du kleiner Schlingel, das ist aber kein Kölsch mehr. Trotzdem gut!

NULL

Erstaunlich... Wiener/Münchner dachte ich mir wegen der Farbe. Hopfen nur Tettnanger ? Ich bin verblüfft wegen der fruchtigen Aromen....

Wow, die 14°P und die 6% Alkohol kommen so nicht rüber.

Wie vermutet ein doch erheblicher Anteil dunkler Malze, die bei der Menge nicht gerade zu einem Kölsch passen. Das Bier ist gut. Der Schaum ist echt toll. Nur leider passt das ganze nicht so ganz in die Kategorie Kölsch.

Wo hat sich denn der Alkohol versteckt? Den spürt man fast gar nicht. Evtl. die Mengen von WiMa und MüMa tauschen.

Die Schüttungsmengen erklären ein wenig den Malzkörper, die Muntons-Hefe kannte ich noch nicht, lecker, Super Geschmacksprofil, in meiner Flasche war noch tüchtig was am Boden was den leichten Hefegeschmack erklären dürfte, den hohen Alk.-Gehalt habe ich nicht geschmeckt - nur gespürt (Hicks) :-)

Ah, viel Wiener und Münchner, daher die Farbe. Die 6% Alkohol schmeckt man durch, vielleicht ein bisschen zu viel.

9 Viva Colonia

9.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsener Malz, Weizenmalz hell, Sauermalz

Hopfen: Tettnanger

Hefe: Brauwerkstatt Colonia F

Es hatte eine Stammwürze von 11,6°P und 4,3Vol-% Alkohol.

9.2 Besondere Geschmackseindrücke

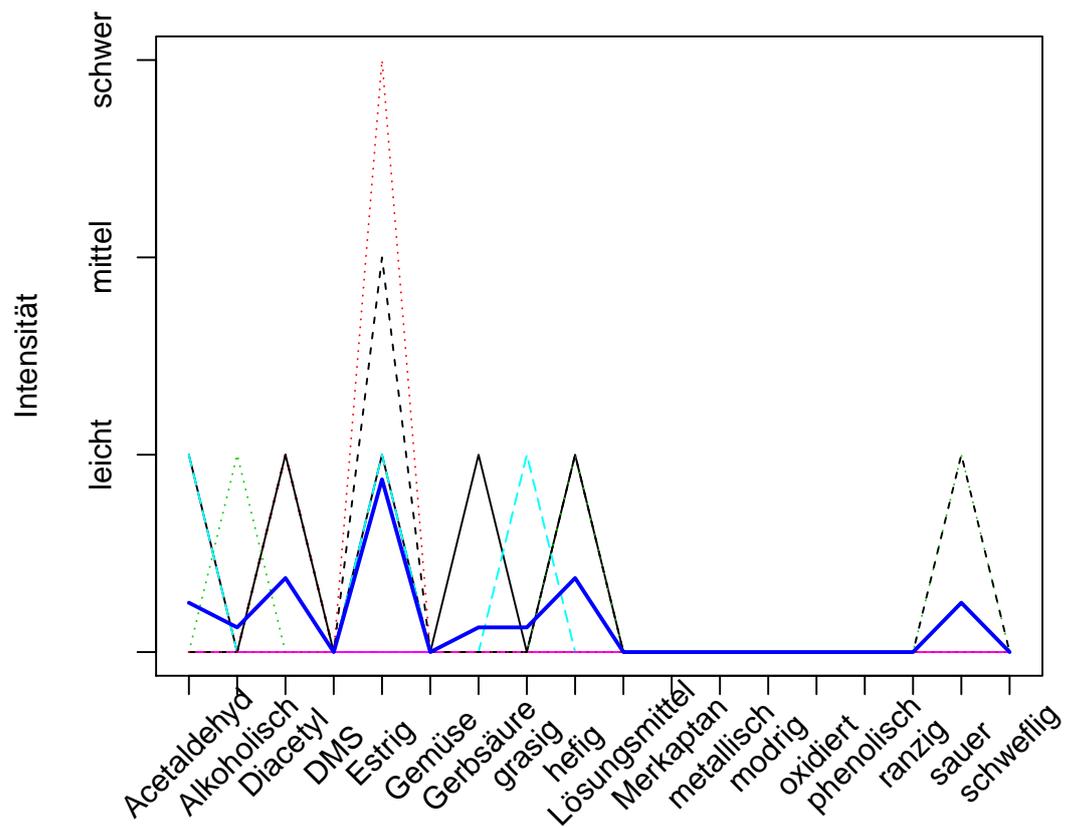


Abbildung 7: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

9.3 Einzelbewertung

9.3.1 Geruch (8.1 / 12)

Dezent, unauffällig (9 / 12)
Neutraler Geruch, leicht malzig, ein ganz klein bisschen buttrig, aber minimal. (10 / 12)
Es riecht leich süßlich, nicht unangenehm, aber auch nicht angenehm. Eher wie "nicht ausgegoren". Keine Fruchtnoten erkennbar (4 / 12)
malzig, ansonsten relativ neutral (9 / 12)
Nichts was spürbar dominiert. Eher unauffällig für meine Nase. Passend für Kölsch. (9 / 12)
Hopfig, frisch, grasig (9 / 12)
Klarer Geruch, leicht hefig-fruchtig. (9 / 12)
Fruchtig (6 / 12)

9.3.2 Farbe (2.6 / 3)

Hell, noch trüb weil frisch aus post (3 / 3)
Schönes Gold, kaum Trübung. (3 / 3)
Sehr helles Gelb noch sehr trüb (2 / 3)
hell, gelb, etwas trüb (hätte wohl länger im Kühlschrank stehen sollen). (2 / 3)
hell, leicht gold, klar, perfekt !!! (3 / 3)
Hell, leicht trüb, einen tick zu dunkel, aber gut (2 / 3)
sehr helles gelb, gnaz leichte Trübung, sortentypisch (Farbe) die Trübung sei dem hobbybrauer verzuiehen ;) (3 / 3)
Hellgelb mit leichter Trübung (3 / 3)

9.3.3 Schaum (2.8 / 6)

Nicht rein weiss, fällt halbwegs schnell zusammen (4 / 6)
Leider zu schnell verschwunden. (2 / 6)
nahezu nicht vorhanden Wenn dann doch erzwungen, dann hell, aber sofort wieder weg (1 / 6)
feinporig, fällt sehr schnell zusammen. (2 / 6)

wenig Schaum, der schnell verschwindet. Wenn es nicht am Glas liegt, dann würde ich mehr Weizen empfehlen o.ä. (2 / 6)

OK (4 / 6)

heller, weißer mittelporiger schaum der nicht lange hält und nach weniger als 30 sekunden restlos verschwunden ist. (4 / 6)

Weiß, mittelporig und von kurzer Haltbarkeit (3 / 6)

9.3.4 Geschmack (11.9 / 17)

Ich stelle mir Kölsch fruchtiger vor (11 / 17)

Leicht fruchtiger beigeschmack, allerdings auch sehr rundes Bier. Nicht zu trocken, aber längst nicht süß. Spundung hätte ich vielleicht einen Ticken höher eingestellt. Leider kaum Hopfennoten. (14 / 17)

Schmeckt unausgegoren; Spritig Kombirast erahnbar, da "trocken" im Ansatz wahrnehmbar ist. Leichtes kribbeln im Mund spürbar. Hopfen nicht erkennbar. Ist wohl vorhanden, wird aber von der Süße komplett überlagert (6 / 17)

malzig, ansonsten recht "klar" ohne störende Hefe-Frucht-Noten. (10 / 17)

Sehr ausgewogen, leicht fruchtig. Nichts spielt sich in den Vordergrund. Könnte ich wirklich gerne mehr von trinken :) (13 / 17)

Typisch mild, Kölschartig, mittlere Kohlensäure (14 / 17)

Leicht grasiger Geschmack (positiv gemeint) erinnert ein wenig an eine frisch gemähte sommerwiese. wenig fehlaromen. (15 / 17)

Fruchtig würziges Helles mit wahrnehmbarem Körper und verhaltener Hopfung (12 / 17)

9.3.5 Bittere (3.5 / 6)

Nicht deutlich spürbar, balanciert süße (5 / 6)

Leider zu wenig ausgefallen... (3 / 6)

Durch die Kombirast ist es zumindest trocken, bitter kann man aber nicht sagen. Durch die Süße ist auch hier alles überlagert. (2 / 6)

sehr wenig bitter, eher "Weizentypisch". (3 / 6)

nicht spürbar. Ich hätte gerne etwas mehr, aber für ein Kölsch vollkommen in Ordnung. Sehr gut ausgewogen. (4 / 6)

gering, Qualitativ OK (3 / 6)

Leichte, sortentypische Bittere die leicht nachhängt und dann nach 10 Sekunden weg ist. (4 / 6)

Kaum vorhanden, jedoch nicht unpassend (4 / 6)

9.3.6 Vollmundigkeit (4.4 / 6)

(6 / 6)

Sehr vollmundig, vielleicht eine leicht zu schwache Spundung. (4 / 6)

Scheint relativ viel Prozente zu haben. CO2-Gehalt ist OK bis zu niedrig. Vollmundig? NEIN. (3 / 6)

leicht malzig, ansonsten recht "schlank", fast zu schlank und wässrig wirkend. Aber gut trinkbar als Durstlöscher. (3 / 6)

nichts dominiert, sehr ausgewogen. Schmeckt dabei aber keinesfalls "leer". Gefällt mir sehr gut. Spundung paßt. (5 / 6)

Vollmundig (5 / 6)

Leichter Antrunk, im Körper leichter Malz, danach ein volles Mundgefühl, angenehme Spritzigkeit und ein angenehme Mundgefühl vom CO2 (5 / 6)

Der leichte Malzkörper und die etwas zu hohe Spundung in Verbindung mit weichem Brauwasser machen ein sympathisches Kölsch (4 / 6)

9.4 Gesamtfazit (33.2 / 50)

Leider zu früh getrunken, hefe nicht sedimentiert. Dem Kölsch fehlt ein wenig die Frische. Sehr leckeres Kölsch, durch den fruchtigen Beigeschmack und der fehlenden Bittere ein wenig aus dem Rahmen, aber als Helles OG sehr geil. Handwerklich top und macht Lust auf mehr!

Die Nachgärung hätte länger sein müssen. Zu früh abgefüllt. Kälter Reifen lassen, dann wird es auch klarer.

Gesamteindruck ist nicht überwältigend. Würde keine 2. Stange davon trinken. 0,2l wären im Lokal schon zu viel für meinen Geschmack.

sehr "mild", mit wenig Bittere. Als alltäglicher Durstlöscher hervorragend geeignet und sehr gut trinkbar. Für besondere Anlässe und im Wirtshaus mir persönlich "zu dünn".

Es ist ein sehr ausgewogenes, gefälliges Kölsch ohne Dominanzen. Der Schaum könnte stabiler und mehr sein. Ansonsten wirklich gut.

Lecker, etwas mehr Hopfen wäre schön, Kölschtypisch

Hopfung und Bittere ein wenig anheben, die Gärtemperatur ein wenig zurücknehmen, ansonsten gut. Keine Fehleraromen erkennbar.

9.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

NULL

Ui, für die Colonia F erst recht sehr klar geworden - mich würde interessieren wie lange du gelagert hast. Hopfung hätte ruhig ausgefallener und mit Aromakomponenten sein können.

Die 4,3Vol-% bezweifel ich. Kann aber auch sein, daß es durch die Mastigkeit anders auf den Körper wirkt.

Wie schon geschrieben, ein guter Durstlöscher für den Sommer. Die Hefe scheint sehr neutral zu vergären. Die wird ich sicher mal probieren. Wie lange hat das Bier gereift?

Kann ich nichts mehr zufügen. Sehr lecker. Keine Ahnung wie hoch der Weizenmalzanteil war, gegebenenfalls erhöhen oder Rasten überprüfen. Ist aber Kritik auf hohem Niveau.

Einfaches, gradliniges, gelungenes Kölsch.

Die Brauwerkstattheffe hätte ich am wenigsten erwartet, interessantes Ergebnis.

10 Kielsch

10.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsener Malz, Weizen Malz

Hopfen: Magnum, Spalter Select

Hefe: Wyeast Kölsch II Private Collection

Es hatte eine Stammwürze von 12,5°P und 5,2Vol-% Alkohol. Zur Klärung wurde Irish Moss verwendet.

10.2 Besondere Geschmackseindrücke

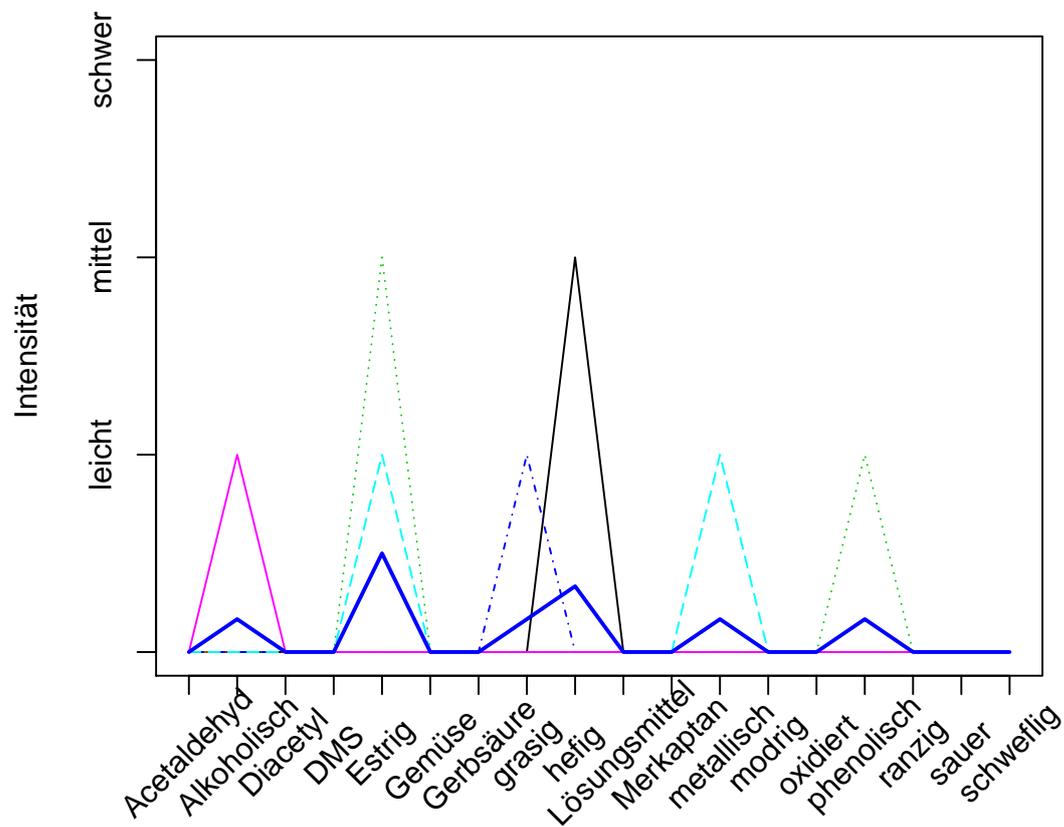


Abbildung 8: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

10.3 Einzelbewertung

10.3.1 Geruch (8.3 / 12)

Schlanke Nase, leichtes Hopfenaroma. Leicht mostig. (8 / 12)

recht neutral, leicht malzig (9 / 12)

Fruchtig frischer Geruch (8 / 12)

Grasig (8 / 12)

Geruchlich eher unauffällig. Bierig, malzig. Meine Frau glaubt leicht Zitrusnoten wahrzunehmen. (9 / 12)

Hintergründig hopfenfrisch, Nuancen von Zitrusfrüchten (8 / 12)

10.3.2 Farbe (2.7 / 3)

Goldige Farbe, perfekt. Ganz leichte Trübung (3 / 3)

recht hell und ziemlich klar. (1 / 3)

Goldgelb und fast klar (3 / 3)

hell (3 / 3)

sehr klar und hell (3 / 3)

Hellgelb und klar, sortentypisch (3 / 3)

10.3.3 Schaum (3.8 / 6)

Guter Schaum, hält überdurchschnittlich gut. (5 / 6)

weiss, einigermaßen beständig (4 / 6)

Weiß und grobblasig mit geringer Haltbarkeit (2 / 6)

weiß, stabil (5 / 6)

Sehr feiner Schaum, mengenmäßig i.O., aber nicht sonderlich stabil (2 / 6)

Gute Schaummenge und -stabilität. Feinporig. (5 / 6)

10.3.4 Geschmack (12 / 17)

Schön schlank, vielleicht ein bisschen zu sehr. (14 / 17)

da ist was drinn, das will mir nicht recht schmecken; irgendwie rauchig? (6 / 17)

Im ersten Moment kölschtypisch, mittig aber eine phenolische Komponente und im Abgang zu bitter (10 / 17)

Absolut Kölschartig, Tendenz zur vollen Punktzahl nur etwas wenig CO2 (15 / 17)

Zu Beginn fruchtig-estrig, schöner Malzkörper zudem sich langsam eine herbe und ausgewogene Bittere gesellt. Gefällt uns. (Hefe Colonia F?) (14 / 17)

Frisch-leicht fruchtig aber mit deutlicher Hopfenbittere, Hopfenaromen von Holz/Kiefernnadel im Hintergrund, wenig Malz, keine Hefe, insgesamt recht rund und ausgewogen, von der Bittere eher in Richtung Pils da auch deutlich und nachhaltig im Abgang, trotzdem kann das als Kölsch absolut durchgehen! (13 / 17)

10.3.5 Bittere (4.5 / 6)

Wäre das Bier ein bisschen malziger, wäre der Hopfen gut ausgeglichen - also eigentlich gut getroffen. (5 / 6)

relativ bitter, mir zu bitter; geht schon deutlich in Richtung Pils. Aber gut Bittere, die nicht kratzt oder gallig nachhängt (4 / 6)

Nachhängende Bittere, für meine Begriffe zu viele IBUs (2 / 6)

Kölschtypisch gut (6 / 6)

Schön herb gehopt aber nicht zu bitter (Tettnanger?) (5 / 6)

Ausgeprägte Hopfenbittere in Anklang, Körper und Abgang, anfangs eher fruchtig/Zitrus, dann aber trocken, insgesamt recht ausgewogen, für ein Kölsch vielleicht ein Tick zuviel, vielleicht einfach noch 4 Wochen in den Lagerkeller, dann dürfte es perfekt sein. (5 / 6)

10.3.6 Vollmundigkeit (4.7 / 6)

Wie schon geschrieben, ein wenig zu schlank. (3 / 6)

Resenz in Ordnung, am untern Level (4 / 6)

Stammwürze und Spundung arttypisch und OK (4 / 6)

Vollmundig (6 / 6)

Schöner CO2-Gehalt, erfrischend spritzig. Scheint einen ganz guten Alkoholgehalt zu haben. Schön ist, dass die leichte Fruchtnote auch noch nahe dem Einsetzen der Bittere durchschmeckt. (6 / 6)

Sortentypisch recht klar und schnörkellos, gute Spundung, ausgewogen und passend gehopft. (5 / 6)

10.4 Gesamtfazit (36 / 50)

Handwerklich sehr gut, leider ein bisschen unausgeglichen.

Der phenolische Fehlgeschmack und die nachhängende Bittere lassen sich bei längerer Lagerung sicher reduzieren.

Absolut gutes Kölsch!!

ein gutes Kölschpaket bei dem nur der Regler für die Bittere ein klein wenig zurückgedreht werden müsste. Dann wäre es perfekt!

10.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Der Magnum ist natürlich eine Alpha-Bombe, vielleicht den zurück fahren?
Interessante Hefe, ich guck gleich mal, wie die in der Flasche sedimentiert ist. Für Irish Moss hätte ich aber mehr Klärung erwartet - so kriege ich das auch hin mit Sputnik, Whirlpool und gute Läuterung.

Nur Pilsener und Weizen? Deshalb so hell!

Wie lange lagert das Bier schon?

Ein guter Ansatz. Mit etwas Feintuning ist das perfekte Kölsch in Sichtweite.

Aha, der Magnum! Mit dem muss man von Ernte zu Ernte vorsichtig sein. Zum Glück ein sehr leckerer Bitterhopfen, der in der Lagerung auch noch ausgewogener wird. Aber wer will dieses schöne Bier schon Lagern? Trinken! Gut gemacht!

11 Namenlos2

11.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsner Malz

Hopfen: Perle, Hallertauer Mittelfrüh

Hefe: Fermentis K97

Es hatte eine Stammwürze von 12°P und 5,2Vol-% Alkohol.

11.2 Besondere Geschmackseindrücke

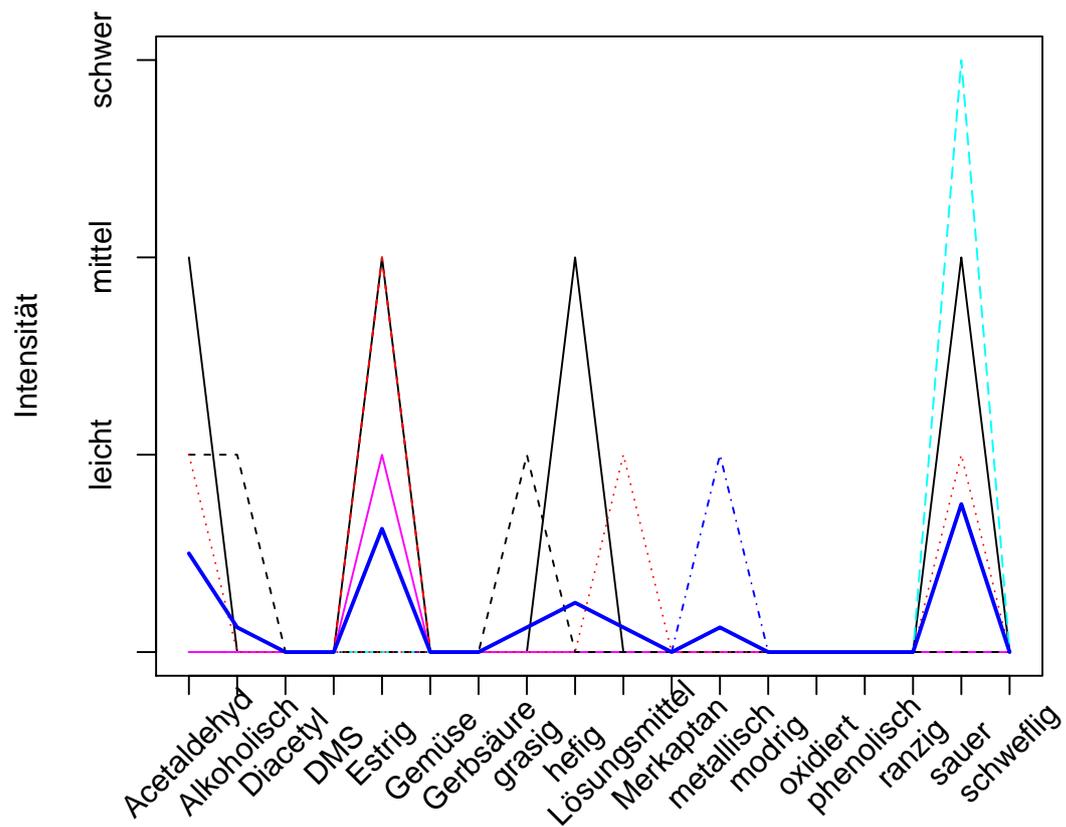


Abbildung 9: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

11.3 Einzelbewertung

11.3.1 Geruch (6.8 / 12)

(8 / 12)
Aromatisch (6 / 12)
recht neutral. (6 / 12)
typisch obergärig-hefig; ich tippe auf die Nottingham (8 / 12)
Sauer, wie man es von einer Milchsäure(infektion) kennt. (0 / 12)
Leicht fruchtig (8 / 12)
Angenehmer Einklang zwischen Malz und Hopfen, wobei man den Hopfen nicht eindeutig erkennen kann. (10 / 12)
Dezenter Hopfengeruch, allgemein recht unauffällig. (8 / 12)

11.3.2 Farbe (2.2 / 3)

(2 / 3)
Trübung (2 / 3)
goldgelb (3 / 3)
dunkles Gelb, trüb (2 / 3)
schönes Strohgelb, typische Farbe, leichte Trübung (2 / 3)
Ein klein wenig zu dunkel, leichte Trübung (2 / 3)
Helles Goldgelb mit minimaler trübung. (2 / 3)
Goldig, ich habe es lange im Kühlschrank gelagert, daher fast gefiltert klar. (3 / 3)

11.3.3 Schaum (3.1 / 6)

langanhaltend und feinporig (6 / 6)
So gut wie nicht vorhanden (0 / 6)
Fällt schnell zusammen. Feinproig (4 / 6)
fällt relativ schnell zusammen, könnte länger halten. Ein dünner, feiner Flaum bleibt bestehen (4 / 6)
Beim Öffnen starkes Gushing, im Glas kein Schaum (0 / 6)
Weiß, recht feinporig und stabil (5 / 6)

Schöner weißer schaum mit feinporiger Struktur, welcher aber nur mäßig stabil bleibt (4 / 6)

Leider flott zusammen gefallen-. (2 / 6)

11.3.4 Geschmack (11.4 / 17)

Für ein Kölsch ein bisschen zu hefig, aber lecker. (14 / 17)

Fruchtig, aromatisch (15 / 17)

relativ neutral. (Soll es ja auch) Kaum Bitterkeit. (10 / 17)

wenig malzig, wenig Hopfen; aber nicht leer oder dünn, sondern recht gut ausgewogen. Die obergärigen Töne sind unverkennbar; wie schon geschrieben, ich tippe auf die Notti. (13 / 17)

nicht bewertbar, da sauer (0 / 17)

Recht ausgewogen. Kein hervortretender Nachgeschmack. (12 / 17)

Gut gelungenes Zusammenspiel zwischen den jeweiligen Zutaten, wobei jede der anderen noch ausreichend Platz zum entwickeln läßt. Im Nachgeschmack kommt dann eine leicht hefige Note daher. (14 / 17)

Schön schlank, vielleicht ein bisschen leer. (13 / 17)

11.3.5 Bittere (4.1 / 6)

(6 / 6)

Gut getroffen (6 / 6)

kaum hervortretend (4 / 6)

fein ausgewogene Bittere, on der Intensität her fast genau mein Geschmack. (5 / 6)

nicht bewertbar, da sauer (0 / 6)

Bittere ist vorhanden, nicht zu intensiv (4 / 6)

Ganz kurze Antwort: Ja, vorhanden. (4 / 6)

Kaum Bitter, könnte für ein Kölsch ruhig ein bisschen mehr sein. (4 / 6)

11.3.6 Vollmundigkeit (4 / 6)

(6 / 6)

Mäßig bis kaum vorhanden (3 / 6)

Sehr Süffig. Frisch. reativ starke carbonisierung (3 / 6)
trotz eher wenig Malzigkeit absolut nicht dünn, sondern schön voll (4 / 6)
nicht bewertbar, da sauer (0 / 6)
Recht schlank, ausreichende Spundung (6 / 6)
Ich finde es einen Mü zu hoch Karbonisiert, wodurch dann auch der Alkohol etwas stärker durchkommt. (5 / 6)
Gut eingestellte Restsüße, nicht zu trocken, aber auf keinen Fall süß. (5 / 6)

11.4 Gesamtfazit (31.6 / 50)

Fehlerfreies Bier mit regelrechter Karbonisierung, die Flaschengärung passt nicht so recht ins Bild, ansonsten gelungene Kölsch-Interpretation

Gut trinkbares Bier. Lecker

Leider ist das Bier sauer geworden und war daher im Rahmen der Kölsch-Verkostung nicht bewertbar.

Gutes Kölsch. Nicht mehr, aber auch nicht weniger

Kann man einen ganzen Abend lang trinken - aber leider fehlt ein bisschen kick.

11.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Die Hefe hab ich noch nicht probiert gehabt. Kommt recht neutral. Wie lange gelagert?
100% Pilsener?! Deshalb so "schlank" und wenig malzig. Die Hefe kenn ich noch nicht.
Wie lang reift das Bier schon, weil es doch noch recht trüb ist?

Ich würde es kaufen.

Nur Pilsner? Nicht schlecht, dafür ist es ein bisschen dunkel...

12 Ottekolong

12.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsener, Weizen hell, Wiener, Pale Ale, Mühner

Hopfen: Magnum, Mount Hood

Hefe: Brewferm OG

Es hatte eine Stammwürze von 12°P und 4,5Vol-% Alkohol.

12.2 Besondere Geschmackseindrücke

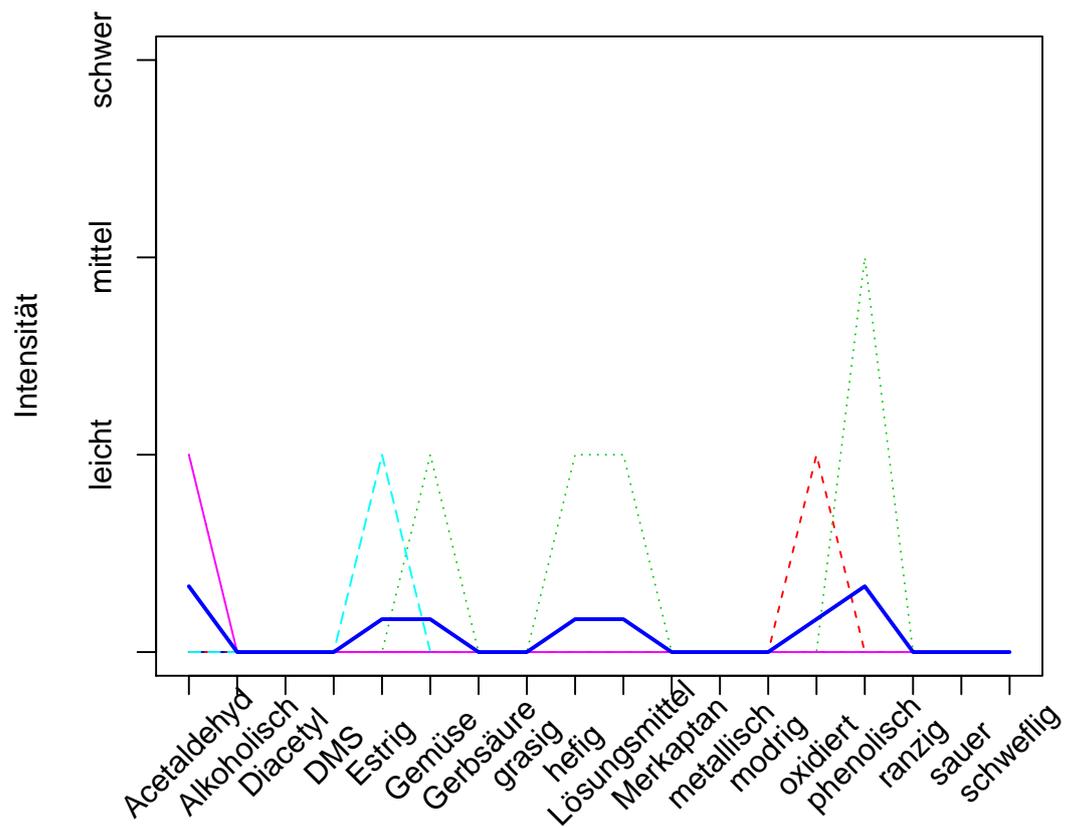


Abbildung 10: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

12.3 Einzelbewertung

12.3.1 Geruch (6.8 / 12)

Leicht fruchtig und frisch. Sehrzurückhaltend. (10 / 12)
leicht fruchtig (Himbeere und schwarze Johannisbeere?) evtl. vom Hopfen? Daneben aber noch ein unangenehmer, schwer zu beschreibender Geruch. (3 / 12)
alkoholisch, sonst wenig (6 / 12)
dezent, nicht sticht heraus. (8 / 12)
Schwach fruchtig, unauffällig (3 / 12)
Kauf(massen)bier? Leicht malziger Geruch. Hopfen und Hefe nicht warnehmbar. (11 / 12)

12.3.2 Farbe (2.5 / 3)

Fast schon ein wenig zu dunkel. Kaum Trübung vorhanden. (2 / 3)
helles Orange, nur leicht trüb (2 / 3)
stohgelb, sehr klar (3 / 3)
leicht goldgelb...perfekt Sehr klar, letzter Rest mit Bodensatz, aber voll OK. (3 / 3)
Bernsteinfarben mit leichter Trübung (2 / 3)
Kauf(massen)bier? Goldgelb, glasklar. (3 / 3)

12.3.3 Schaum (4 / 6)

feinporig kurzlebig. Kleine Rand bleibt bis zum Ende (5 / 6)
nicht stabil, fällt sofort zusammen, fast wie bei einem Softdrink. (1 / 6)
mäßig stabil weiß recht fein (5 / 6)
erst top, löst sich dann aber recht schnell auf (Glas?) (4 / 6)
Weiß, grobporig, von kurzer Haltbarkeit (3 / 6)
Kauf(massen)bier? Wie gemalt: Feinporig, hell, cremig und gut stabil. (6 / 6)

12.3.4 Geschmack (13 / 17)

Frisch, nur leichter Malzkörper. Schmeckt fast untergärig. Tippe auf eine richtige Kölschhefe. (16 / 17)

leicht malzig; der unangenehme Geruch ist auch beim Geschmack da (aber nicht so stark); bin da zu unerfahren, aber vielleicht oxidiert? (6 / 17)

sehr leicht süffig "Fehl?aroma" das ich nicht deuten / zuordnen kann (12 / 17)

dezent, lecker. Kann es schwer zuordnen. Aber wirklich sehr gut. (16 / 17)

Zweiter Schluck, dritter Schluck, hmhhh, Geschmack kaum vorhanden, also typisch Kölsch. ABER: Endlich keine Fehlgerüche! Deshalb 12 Punkte (12 / 17)

Kauf(massen)bier? Weich, rund, ausgewogen, malzig, prickelnd, trocken (16 / 17)

12.3.5 Bittere (5 / 6)

leichte Herbe passt zum Kölsch (5 / 6)

relativ wenig Bittere, fast auf dem Niveau eines Weizens. recht fein, nicht kratzig oder gallig. (4 / 6)

leichte Bittere leicht nachhängend passend, typisch (6 / 6)

Sehr ausgewogen, für ein Kölsch für meinen Geschmack sehr gut. (6 / 6)

Welche Bittere? Doch, man ahnt sie kaum, ganz hinten versteckt sie sich, passt aber nicht schlecht, typisch Kölsch. (3 / 6)

Kauf(massen)bier? Nicht erkennbar. Tippe auf alte deutsche Sorten. (6 / 6)

12.3.6 Vollmundigkeit (4.5 / 6)

Gut Carbonisiert. (5 / 6)

wirkt relativ "dick" im Mund (4 / 6)

etwas wenig CO₂ (3 / 6)

Geschmack paßt, Spundung paßt. Alles sehr gut. (6 / 6)

Rezenz und gefühlte Viskosität einen Hauch zu hoch. Das Wasser ist zu weich, evtl. aufsalzen mit CaCl₂ (3 / 6)

Kauf(massen)bier der Extraklasse?

Passt perfekt zusammen.

Finde keine besseren Worte. (6 / 6)

12.4 Gesamtfazit (35.8 / 50)

Sehr leckeres Bier

wie schon geschrieben, ein von mir nicht näher zu beschreibender, leichtre, unangenehmer Geruch und Geschmack. Vielleicht von Alterung und Oxidation?

Für mich genau passend. Sehr ausgewogen, einfach rund. Das einzige was mich an dem Kölsch stört, ist die Flaschengröße. Partyfäßchen wäre mir lieber. Wirklich insgesamt top. Einzige Manko ist der Schaum, der aber zu bewerten schwierig ist, weil es manchmal am Glas liegt.

Ein wenig unauffällig, aber nicht schlecht. Mit etwas Feintuning lässt sich was daraus machen.

Kauf(massen)bier? - Wohl nicht, da es einen doch enormen Bodensatz hat und der Kronkorken die eindeutigen Spuren der "Greta" aufweist. Könnte aber ein sehr gutes Craft-beer sein, welches bereits in shops vertrieben wird. Wenn nicht: "Sieh zu!".

Einfach ein geniales Bier nach Köllner BBrauart.

12.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Die Hefe überrascht mich. Sehr schönes Bier

Mount Hood sollte ich auch mal testen. Wirklich gutes Kölsch.

Nö, alles gesagt. ;-)

13 Namenlos3

13.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsner Malz, Weizenmalz Hell

Hopfen: Spalter Select, Magnum

Hefe: Danstar Nottingham

Es hatte eine Stammwürze von 12,3°P und 4,3Vol-% Alkohol.

13.2 Besondere Geschmackseindrücke

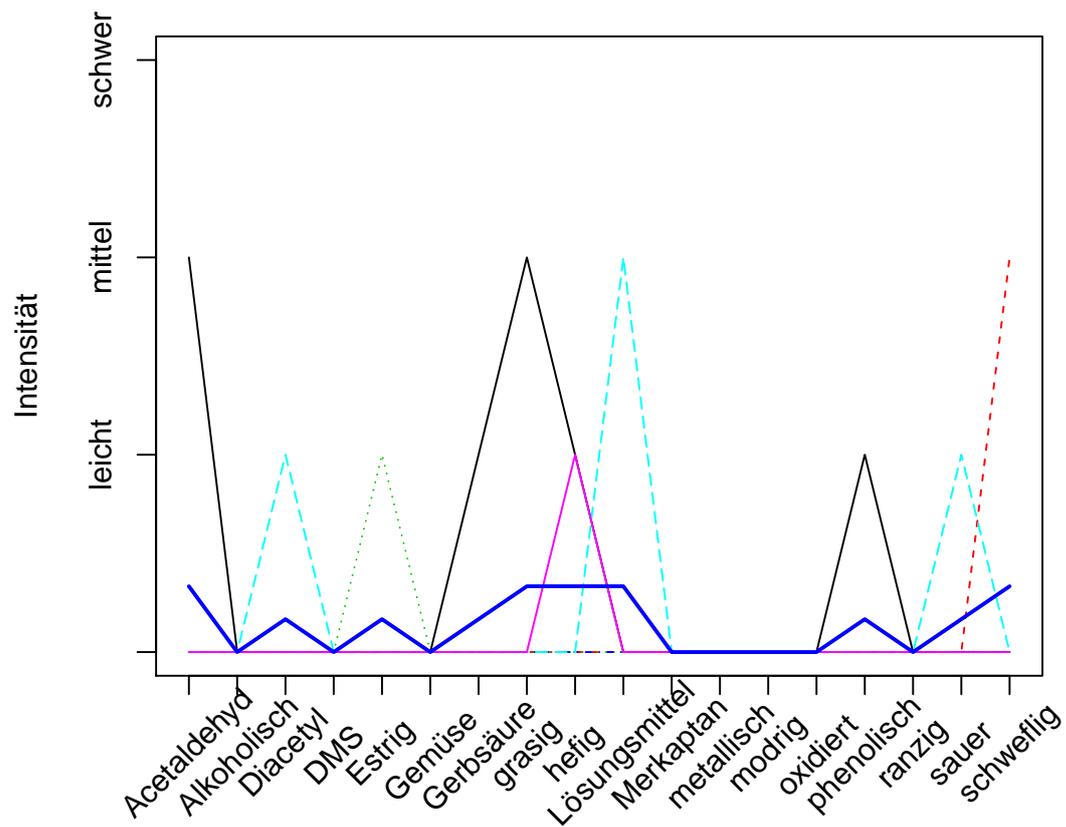


Abbildung 11: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

13.3 Einzelbewertung

13.3.1 Geruch (5.2 / 12)

(11 / 12)
irgendwie schwefelig und leicht rauchig? Malz oder Hopfen rieche ich nicht (3 / 12)
fruchtig, hefig (8 / 12)
Das Bier reagiert mit Flucht vor der Verkostung durch Explosion der Flasche. Meine Tochter putzt gerade die Küche auf. Evtl. Warnung an die Teilnehmer über das Forum? Grüße Hans (0 / 12)
merkwürdiger Beigeruch (5 / 12)
Leicht hefiger Geruch (4 / 12)

13.3.2 Farbe (2.2 / 3)

Sehr klar, leicht rötlich (3 / 3)
sehr hell, sehr klar. Wohl keine Flaschengärung? (2 / 3)
original Ginger Ale (3 / 3)
(0 / 3)
Sehr klar (2 / 3)
Helle Farbe, minimale Trübung (3 / 3)

13.3.3 Schaum (3.5 / 6)

Fast nicht vorhanden (4 / 6)
etwas grobporiger als die bisher verkosteten, mit länger haltendem Flaum (4 / 6)
Feinporig. Fällt schnell bis auf kleinen rest zusammen. (4 / 6)
(0 / 6)
weiß, langhaltend (6 / 6)
Weißer Schaum, leider nicht sehr stabil (3 / 6)

13.3.4 Geschmack (8.3 / 17)

(15 / 17)
leicht hopfig, und vielleicht etwas rauchig? kein Malz; mir persönlich "zu dünn" (6 / 17)
Antrunk leicht fruchtig, dann bitter. Kein Malzkörper. (15 / 17)
(0 / 17)
Eindruck von Weizenbier, Hopfen angenehm, süßlich, leichtes Aroma von Lösemittel (6 / 17)
Recht malzig, kaum Hopfennoten (8 / 17)

13.3.5 Bittere (3.7 / 6)

(6 / 6)
feine Bittere mit der richtigen Intensität (5 / 6)
leichte herbe in der mitte. Passt sehr gut (5 / 6)
(0 / 6)
OK (4 / 6)
Kaum vorhanden. Leicht fruchtig. (2 / 6)

13.3.6 Vollmundigkeit (3.3 / 6)

(6 / 6)
mir persönlich zu schlank, "zu dünn" (3 / 6)
frisch, gut carbonisiert. Animiert zum trinken (4 / 6)
(0 / 6)
(3 / 6)
Spundung in Ordnung. (4 / 6)

13.4 Gesamtfazit (26.2 / 50)

ich bilde mir ein da was Rauchiges "Branntiges" rauszuschmecken, das alles andere etwas übertüncht. Die Bittere ist gut, aber der Rest trifft meinen persönlichen Geschmack leider nicht.

leckerer Kölsch

Weizen, leicht säuerlich

Könnte ruhig eine wenig hopfiger und weniger malzbetont sein.

13.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Schönes Bier. Sehr niedriger Alkoholgehalt

Die Werte für Stammwürze und Alkoholgehalt hatte ich aufgrund des malzigen Geschmacks in etwa vermutet. Maltoserast beim nächsten Mal ein wenig verlängern.

14 Trinkbier

14.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: Pilsner Malz, Wiener Malz, Weizen Malz hell, Cara hell, Cara Weizen, Spitzmalz

Hopfen: Hallertauer mittelfrüh, Saphir

Hefe: Malzwerkstatt Colonia F

Es hatte eine Stammwürze von 11,9°P und 4,9Vol-% Alkohol.

14.2 Besondere Geschmackseindrücke

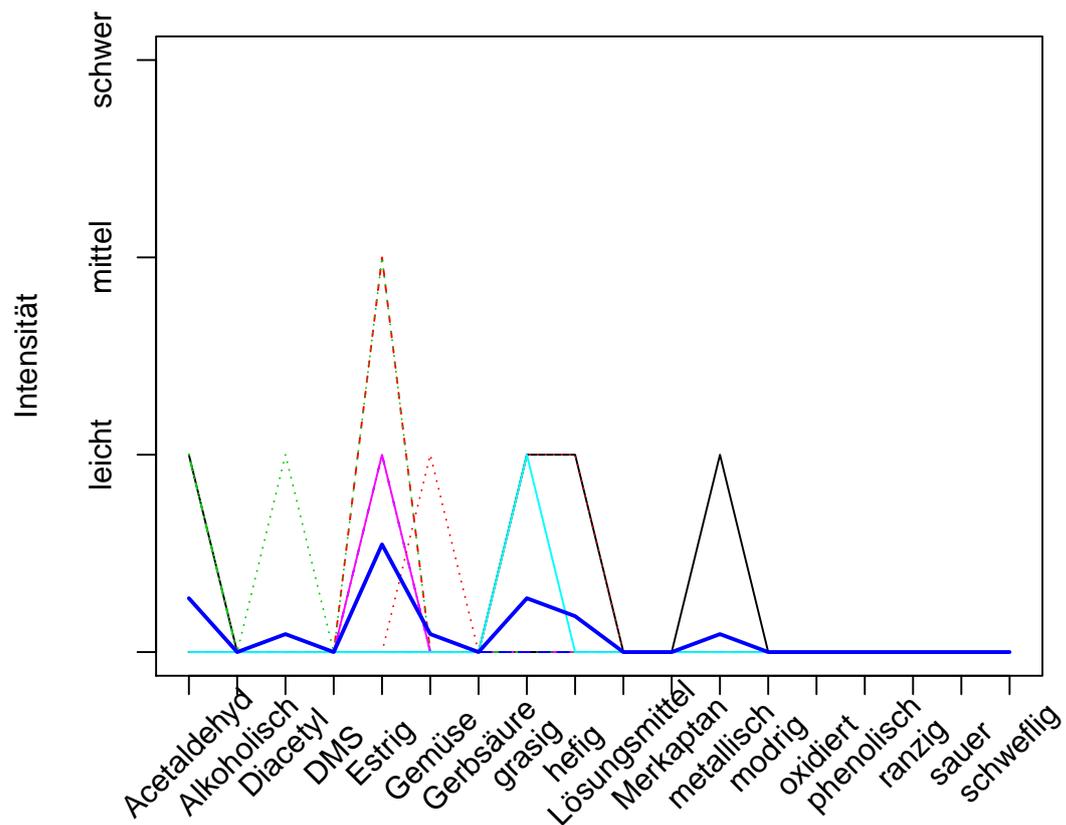


Abbildung 12: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

14.3 Einzelbewertung

14.3.1 Geruch (8.5 / 12)

Angenehm frisch (10 / 12)
(12 / 12)
Starke Esternoten. (5 / 12)
leicht fruchtig, exotisch. geht in Richtung Maracuja (10 / 12)
Fein Hopfig (10 / 12)
So richtig fruchtig Richtung Aprikose/Pfirsich und Birne. Hat richtig Lust auf den Schluck gemacht. (11 / 12)
Angenehm frisch. Kein Hopfen direkt wahrnehmbar. In ganz weiter Ferne meine ich einen Hallertauer Mittelfrüh erkennen zu können. (10 / 12)
schon der Geruch erinnert malzig. Hopfen leider nicht so viel... (9 / 12)
Nichts sticht wesentlich hervor. (8 / 12)
Keine besonders hervorstechenden Noten (6 / 12)
Kohlensauer und ein klein wenig nach Hefe. (3 / 12)

14.3.2 Farbe (1.8 / 3)

Bin begeistert. Wunderschönes Bier in der Sonne. Stark trüb, eher dunkel, stiluntypisch? (2 / 3)
(2 / 3)
relativ dunkel für ein kölsch (1 / 3)
dunkles gelb (3 / 3)
etwas zu dunkel (1 / 3)
Recht trüb und ein ein schöner Goldton. (2 / 3)
Tiefes Gold-Gelb. Trotz Flaschengärung sehr klar. (2 / 3)
recht dunkel für ein Kölsch. (1 / 3)
goldgelb und relativ klar (3 / 3)
Rötlich bis bräunlich, leicht getrübt. (1 / 3)
Goldgelb mit einem leichten, orangen Einschlag, sehr klar, kaum Trübung, sortentypisch einen Hauch zu dunkel (2 / 3)

14.3.3 Schaum (4.6 / 6)

Anfangs virhanden, schnell abgebaut. (4 / 6)
(5 / 6)
sehr kurzlebig, feinporig (5 / 6)
weiß, fein und cremig; lang haltend (5 / 6)
fest, stabil, gut (5 / 6)
Viel grobporiger Schaum, der stabiler ist als anfangs erwartet. (3 / 6)
Hell und Mittel- bis Feinporig. Nicht sonderlich stabil, aber eine Stange ist ja eh alle bevor der Schaum auch nur ans weniger werden denken kann. (4 / 6)
netter flaum, der bis zum Ende bleibt (5 / 6)
Viel feiner Schaum und hält lange. Klasse. (6 / 6)
Weiß, feinporig, relativ stabil (5 / 6)
Reichlich Schaum, reinweiß, feinporig, relativ kurzlebig (4 / 6)

14.3.4 Geschmack (11.6 / 17)

Zu lanfer abgang für ein Kölsch? (12 / 17)
(13 / 17)
irgendwie komisch. Viele Ester und noch hefig (6 / 17)
”klar” und ausgewogen; leicht malzig (12 / 17)
süßlich malzig (11 / 17)
Sehr fruchtig mit einer angenehm erfischenden leichten Säure und einer schönen, ausgewogenen Bittere im Abgang. (13 / 17)
Gut ausgewogen. Angenehmer Malzkörper in Verbindung mit einer kaum spürbaren Hefeinwirkung. Auch der Hopfen hält sich eher im Hintergrund. Im Abgang kommt dann der typische trockene Nachgeschmak. (14 / 17)
Sehr malzig, angenehme Bittere, gute Herbe. (14 / 17)
Sehr gut. Nichts drängt sich in den Vordergrund. leicht grasig, sehr ausgewogen. (14 / 17)
Relativ schlank, leicht wässrig. Keine besondere Aromanote. Bittere ist aber deutlich vorhanden. (10 / 17)
Frische Hopfenbittere, wenig bis kein Malz im Antrunk, leichter Hefegeschmack, im Abgang recht ausgewogen bitter, leichte grasige Note (9 / 17)

14.3.5 Bittere (4.9 / 6)

(6 / 6)
(6 / 6)
kaum vorhanden (3 / 6)
ausgewogen, genau richtig; recht fein mild: nicht kratzig oder gallig (6 / 6)
fein, Kölschartig (4 / 6)
Angenehm und ausgewogen. Hat genau unseren Geschmack getroffen. (6 / 6)
Eigentlich nicht vorhanden bzw. Kölschtypisch sehr dezent. (5 / 6)
(5 / 6)
Sehr gut ausbalanciert, nur leichte Bittere auch am Ende. (5 / 6)
Deutlich vorhanden, nicht zu stark. (5 / 6)
Dezente Hopfenbittere, allerdings etwas nichtssagend, ein leicht grasige Nuance klingt an (3 / 6)

14.3.6 Vollmundigkeit (4.5 / 6)

(5 / 6)
(4 / 6)
Dominiert durch die Hefe. (2 / 6)
Resenz am oberen Limit, ansonsten ausgewogen (5 / 6)
Vollmundig (5 / 6)
Ein sehr frischer und komplexer fruchtiger Geschmack. Vermittelt einen leichten (i. S. v. alkoholisch) Eindruck. Hinterlässt ein schönes, säuerlich frisches Gefühl am Gaumen. (6 / 6)
Es gibt für mich hier nur ein Wort: TOLL. (6 / 6)
Gutes, süffiges Bier. (5 / 6)
Etwas zuviel Kohlensäure. Sehr ausgewogen (5 / 6)
Spundung ok. Geschmacklich könnte es ein wenig vollmundiger sein. (3 / 6)
Wenig Geschmacksfülle, reichlich Kohlensäure, kein Malz, dafür etwas hefige Note und dezente Hopfung (3 / 6)

14.4 Gesamtfazit (36 / 50)

Irgendwie den Abgang/Nachklang kürzer gestalten?

Ich muss leider sagen, nicht mein Fall.

feiner Duft von exotischer Frucht (Maracuja?), ansonsten "klar", sehr gut trinkbar

Etwas süßliches, malzlastig und dunkles aber abgerundetes Kölsch

Ein tolles Bier. Das Rezept hätte ich gerne. Da ich bislang noch kein fruchtiges Kölsch getrunken habe, hätte ich es nicht als solches erkannt, was aber nicht negativ gemeint ist.

Evtl. noch minimal am Schaum arbeiten, bzw. 0,3g höher Karbonisieren. Aber ansich ist es für mich ein typisches Kölsch

Sehr tolles Bier!

Ein sehr gutes Kölsch. Spundung etwas viel, aber schäumte nicht aus der Flasche :) Schaum hält lange. Super Kölsch.

Für ein Kölsch dürfte die Farbe deutlich heller sein. Da ich Oxidation ausschließe, vermute ich die Verwendung dunkler Malze, die in einem Kölsch nur sehr bedingt einsetzbar sind.

Ein handwerklich gut gemachtes Bier, dass aber insgesamt recht schwachbrüstig wirkt: kaum Hopfen, wenig Körper, nicht ausdefiniertes Hopfenvolumen. insgesamt eher schwach aber trinkbar. Wenn es wärmer wird, gewinnt es etwas

14.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

NULL

Hatte bereits dasselbe Problem mit der Hefe. Die schmeckt für meine Begriffe nicht nach Kölsch sondern ist durch Ester dominiert.

"Trinkbier" ist wirklich der richtige Name!

Ich hätte hier gerne das Rezept. [Und ein 25l-Fass. ;-)]

Trinkbier paßt. Kann man gerne auch mehr als eine Flasche von trinken.

15 Oppidum Ubiorum

15.1 Einzelheiten des Bieres

Malz: 90% - Pilsner Malz, 6% - Weizen hell, 4% - CaraHell

Hopfen: Tettnanger

Hefe: Malzwerkstatt Colonia F

Es hatte eine Stammwürze von 11,5°P und 4,5Vol-% Alkohol.

15.2 Besondere Geschmackseindrücke

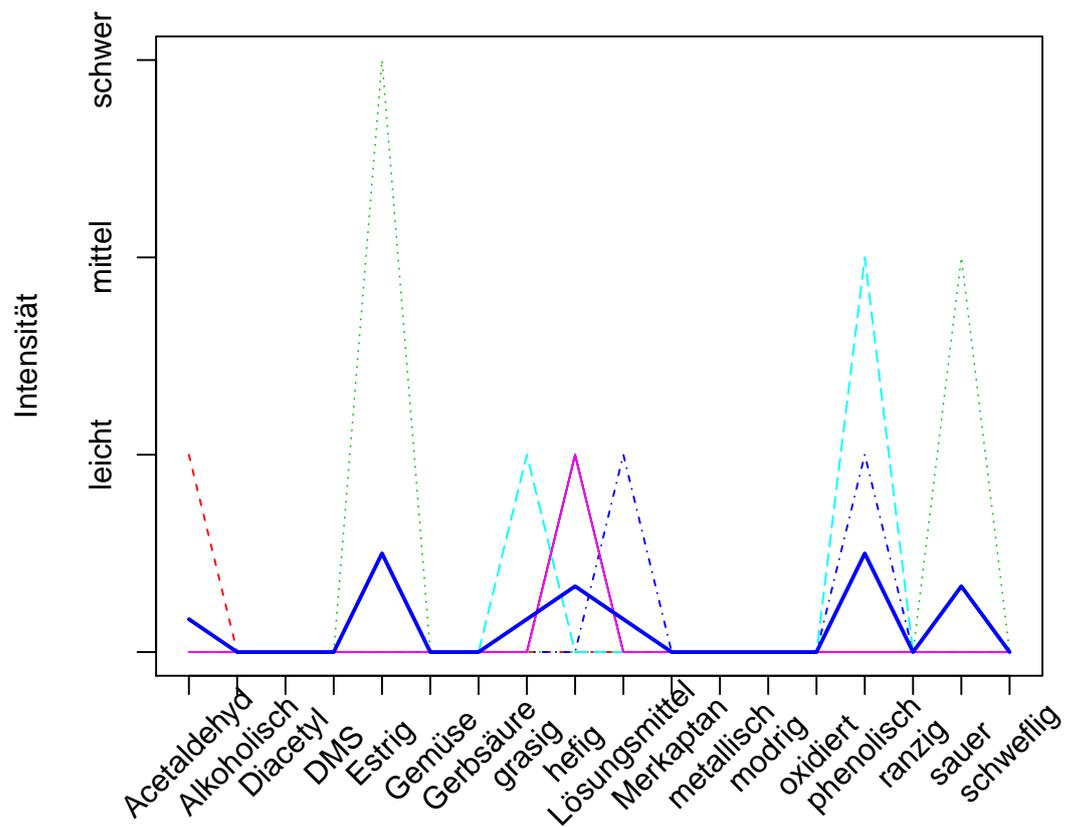


Abbildung 13: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

15.3 Einzelbewertung

15.3.1 Geruch (6.7 / 12)

sehr malziger Geruch, ich rieche leider kaum Hopfenaromen, nur ein bisschen richtung Zitrus/Grapefruit. Sonst allgemein fruchtiger Geruch. (8 / 12)

leicht malzig, leicht fruchtig (9 / 12)

(6 / 12)

Neutral, ein Hauch zitrusartig, leicht hefig (4 / 12)

Eher strohig als grasig, nicht unsympathisch (4 / 12)

hefig und hopfig mit einer leichten Fruchtnote (9 / 12)

15.3.2 Farbe (2.7 / 3)

Helle, leicht goldige Farbe. Trübheit voll in Ordnung, für HB eher klar (3 / 3)

helles gelb, leicht trüb (hätte wohl länger im Kühlschrank stehen müssen). (2 / 3)

(3 / 3)

Sonnengelb, klar, vereinzelte Schwebeteilche (3 / 3)

Goldgelb und klar, jedoch kleinste Partikel in der Schwebel (2 / 3)

schöner dunkler Gelbton gut geklärt (3 / 3)

15.3.3 Schaum (3 / 6)

Anfangs guter Schaum, der leider flott verfliegt (4 / 6)

wenig stabil, leichter Flaum bleibt stehen. (4 / 6)

(0 / 6)

Ausreichend aber wenig stabil, mittel- bis grobporig, reinweiß, keine Fremdfarben (4 / 6)

Weiß und grobporig von kurzer Haltbarkeit (2 / 6)

ausreichende Menge mit guter Stabilität (4 / 6)

15.3.4 Geschmack (11.3 / 17)

Sehr malziger Geschmack, so wie man sich ein Kölsch vorstellt. Leider dazu ein bisschen zu bitter im Nachgeschmack. (14 / 17)

leicht malzig, leicht fruchtig, leicht hopfig. Insgesamt wirklich gut! (14 / 17)

(10 / 17)

Mild säuerlich, leichte Hopfennote mit grasigen Einschlägen, ein Hauch von Zitrusnoten, Hefe mild am Gaumen aber sehr dezent, wenig ausgeprägte Hopfenbittere, leicht, erfrischend (9 / 17)

Leicht fruchtig mit geringem Malzkörper und dezenter, gut gelungener Hopfung im Hintergrund (14 / 17)

kein Körper, dominierende Bittere, die von einer überwiegend sauren Fruchtnote abgelöst wird (7 / 17)

15.3.5 Bittere (4.2 / 6)

Leider ein bisschen bitter im Nachgeschmack, ich glaube durch mehr Lagerung würde es deutlich runter und besser werden. (3 / 6)

Für mich persönlich fast die perfekte Bittere, nur minimal zu viel. (5 / 6)

(6 / 6)

Wenig Bittere im Antrunk, leichte Bittere im Abgang, schnell abklingend (2 / 6)

Für mein Empfinden sehr gut getroffen, nicht nachhängend oder kratzig (6 / 6)

Kann ich uf Grund der Säure, die die Bittere schnell überlagert kaum bewrten (3 / 6)

15.3.6 Vollmundigkeit (4.3 / 6)

Süße zu Trockenheit ist gut ausgewogen. (5 / 6)

Sehr gut: leicht malzig, nicht zu viel und nicht zu wenig. Nicht zu trocken nicht zu süß. Karbonisierung passt fast perfekt. (5 / 6)

(4 / 6)

Spritzig, leicht und schlank, wenig Körper sortentypisch nicht unkorrekt aber zu wenig Hopfenbittere, Säureanteile daher etwas zu dominant, insgesamt ein durchaus erfrischendes Bier (4 / 6)

Süffiges, gutes "Schüttbier", typisch Kölsch, gute artgerechte Karbonisierung (5 / 6)

Schöne Spundung, aber die Säure- und Taninnote ist mit leider zu dominant (3 / 6)

15.4 Gesamtfazit (32.2 / 50)

Sehr gutes Kölsch, ich denke, durch Lagerung würde es noch besser werden.

Gut trinkbar. Geht in Richtung Pils. Gute Bittere.

Gutes Bier welches aber zuwenig Kölsch ist, die Hopfenbittere ist zu dezent, der verwendete Aromahopfen ist mir zu atypisch, Kohlensäure und Farbe sind gut bis sehr gut, leicht und erfrischend, sensorisch einwandfrei und handwerklich ohne Tadel trinkbar

Wenn da nicht dieser phenolische Fehlgeschmack wäre, es wäre perfekt.

Ist wg. der empfundenen Eindrücke leider nicht unser Fall

15.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

Für die Colonia F ausgesprochen klar.

gut gemachtes Bier, schön trinkbar. Wirkt trotz der eher geringer Stammwürze und Alkoholgehalts nicht dünn! erinnert mich stark an ein Pils.

OK, ohne Bitterhopfen kann ich mir ein Kölsch natürlich schwer vorstellen, die Hefe erklärt mir die Zitrusnoten, das Bier ist voll OK und erfrischend aber für meinen Gaumen einfach (noch) kein Kölsch

16 Das Industriekölsch

16.1 Einzelheiten des Bieres

Dieses Bier war ein eingeschleustes Industriekölsch. Jeder Brauer hat eine Flasche bekommen.

16.2 Besondere Geschmackseindrücke

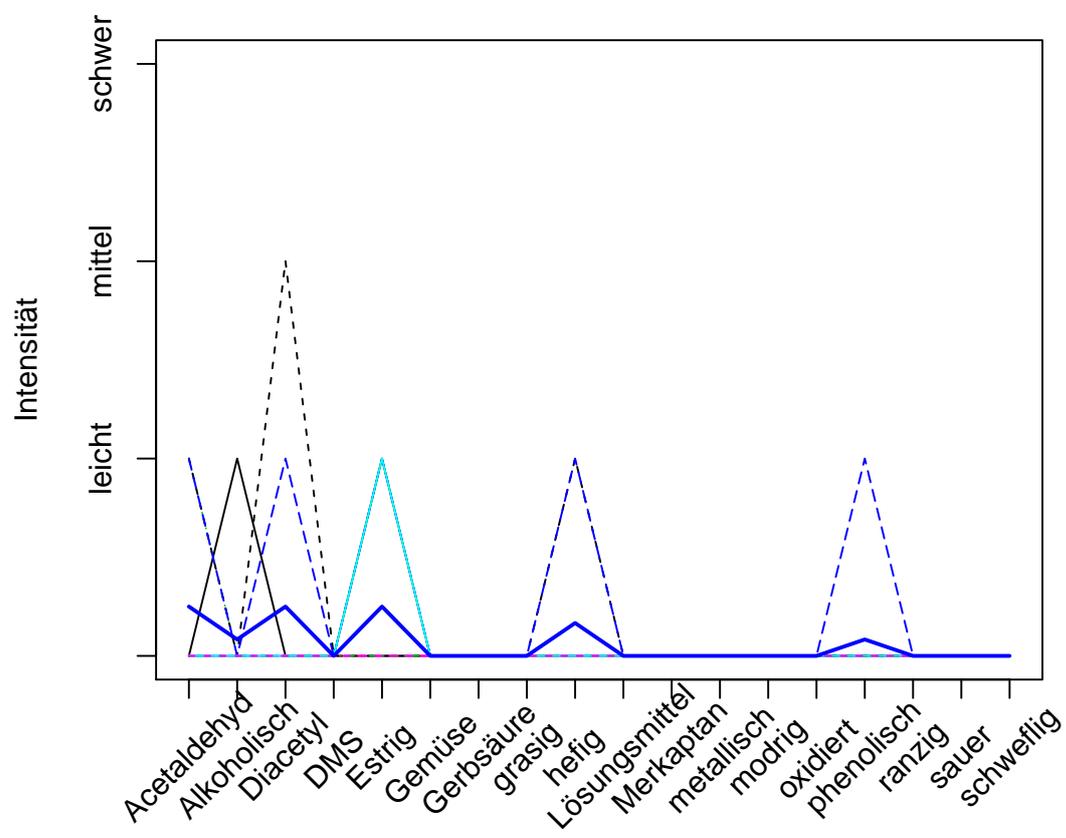


Abbildung 14: Geschmackseindrücke. Blau zeichnet den Mittelwert.

16.3 Einzelbewertung

16.3.1 Geruch (9.2 / 12)

ganz leicht fruchtig, leichte sauer(keine Infektion) mild. Leichte Hopfennase (8 / 12)
riecht rein und angenehm (12 / 12)
angenehm, mit leichtem Waldmeister-Unterton. Auch Pfirsich ist zu erkennen. (11 / 12)
Malziger Geruch direkt nach dem einschänken (7 / 12)
typisch obergärig, leicht malzig (10 / 12)
ganz leicht nach Hopfen (9 / 12)
Kölsch wie ich es mir vorstelle! (12 / 12)
"Hopfenherb und kohlsauer", frisch (8 / 12)
Recht malzig (5 / 12)
Wenig Aromen riechbar, wenn dann ein Hauch Malz, für den Stil aber nicht untypisch, ganz zarte fruchtige Noten in der Nase. (11 / 12)
leichte Noten, nichts ist vordergründig. (8 / 12)
"unauffällig" leichte Malznote biertypisch, macht Lust ufs probieren (10 / 12)

16.3.2 Farbe (3 / 3)

hell, wie filtriert. (3 / 3)
(3 / 3)
Helles Goldgelb, glasklar (3 / 3)
Sortentypisches Gelb (3 / 3)
sehr klar, schönes sattes Gelb (3 / 3)
goldgelb, klar (3 / 3)
Klar, gelb. (3 / 3)
Helles Goldgelb, klar wie ein Bergbach (3 / 3)
Strohgelb, keine Trübung. Vermutlich gefiltert (3 / 3)
klar, helles gelb, keinerlei Trübung, passend, schön (3 / 3)
goldgelb und klar. PERFEKT !!! (3 / 3)
Tolles goldgelb superklar (3 / 3)

16.3.3 Schaum (3.3 / 6)

weißer Schaum langanhaltend. feinperlig (6 / 6)
Schaum war ausreichend vorhanden, ist aber innerhalb kürzester Zeit zusammengefallen (<10Sekunden) (2 / 6)
Feinporig, relativ stabil (5 / 6)
Haltbarkeit ca. 5 Sekunden, auch nicht besser in einem 2. Glas, das mehrmals mit kaltem Wasser ausgespült wurde. (1 / 6)
weiß, nicht sehr haltbar (3 / 6)
weiß, fest, stabil (6 / 6)
Feinporig, schnell weg (6 / 6)
Sehr gute Menge, sehr gute Konsistenz, ausgewogenen Verhältnis von Creme-, fein- und grobporigem Schaumblasen, wenig stabil aber trotzdem ansehnlich (4 / 6)
Sehr instabil (1 / 6)
weiß, eher grobporig und kaum haltbar. (2 / 6)
Leider wenig Schaum, der auch schnell zusammenfällt. (1 / 6)
Wenig Schaum, der sich relativ schnell zersetzt (3 / 6)

16.3.4 Geschmack (13.5 / 17)

langanhaltend. ganz leichte hopfenbittere, kein Malzkörper. leih Fruchtig (15 / 17)
Echt super lecker! (17 / 17)
relativ ausgewogen. Nachgeschmack: Irgend etwas ist da, kann es aber nicht beschreiben. Könnte Weizen sein, bin aber nicht dahinter gekommen. Macht aber trotzdem Lust auf mehr. (15 / 17)
In erster Linie malzig, für meine Begriffe passt es nicht ganz zum Kölsch. Die neutrale Hopfung lässt den Malzkörper noch mehr zur Geltung kommen. (8 / 17)
leicht malzig, ansonsten recht "klar" (14 / 17)
(12 / 17)
Lecker, leicht süß, malzig? Etwas vollmundiger und weniger Schlank als ich mir mein Idelakölsch vorstelle (15 / 17)
Hopfenherb und frisch, spritzig und lecker, sehr "straight" ohne Schnörkel, Malz, Hefe sehr hintergründig, eindeutige Dominanz von Hopfenbittere, leichtes Anklingen von klassischen Hopfenaromen, dezenter aber deutlich hopfenherber Abgang, insgesamt sehr gut ausbalanciert (15 / 17)
Malzig, Hopfen nicht wirklich schmeckbar. (5 / 17)

im Antrunk leichter Malz, stortenüblich eher dezent. Danach folgt ein sachter Körper, dem eine leichte Bittere gegenüber steht. Harmonisch, passend. Am Gaumen ein leichter Toffee Geschmack, aber sehr dezent. (14 / 17)

leichte Zitrus/Grapefruit Noten, aber nicht zu stark vordergründig. Herrliches Sommerbier. (15 / 17)

Sehr ausgewogenes Verhältnis zwischen malzig und hopfig.
Sehr schön, rinnt dank der dezenten Hopfung gefährlich schnell den Knorpel runter (17 / 17)

16.3.5 Bittere (4.8 / 6)

leicht herb. (5 / 6)

Genau richtig für ein Kölsch! (6 / 6)

Angenehm ausbalanciert. Schätze ca. 24 IBU. Harmoniert hervorragend (6 / 6)

Sehr verhalten bis lasch (2 / 6)

feine Bitter mit rast genau der richtigen Intensität, nur minimal zu bitter im Abgang. (5 / 6)

leicht-wenig (5 / 6)

(5 / 6)

Angenehme, deutliche Hopfenbittere mit klassischem Charakter, sortentypisch und einwandfrei (6 / 6)

Nahezu nicht vorhanden (1 / 6)

Leichte Bittere im Abgang, die kurz nachhängt und dabei nicht aufdringlich ist. (5 / 6)

Sehr ausgewogen. Bittere sticht nicht heraus, ist aber leicht spürbar. Klasse. (5 / 6)

Dezente, unaufdringliche Hopfung/Bitterung Passt sehr gut zum Kölsch (6 / 6)

16.3.6 Vollmundigkeit (4.6 / 6)

frisch (5 / 6)

(5 / 6)

Guter CO2-Gehalt, Perlte auch noch nach 10 Minuten wie frisch eingegossen. Ein Feuerwerk der Geschmäcker, welches jedoch durch einen leichten Pelz auf Zunge und Gaumen getrübt wird. (4 / 6)

Vorhanden bzw. dominant (5 / 6)

gutes, volles Mundgefühl, wirkt recht "dick" (5 / 6)
(4 / 6)
(6 / 6)
Spritzig, gute Konsistenz, frischer, herber Geschmack, ganz leichter, fast spielerischer Malzton, der schnell vom Hopfen übertönt wird, Alkohol ist vorhanden aber sehr fein, insgesamt sehr harmonisch. Das ist ein Kölsch! (5 / 6)
Malziger Geschmack, nicht abgerundet. Spundung und Konsistenz in Ordnung (2 / 6)
Etwas mehr Kohlensäure hätte dem Bier mit Sicherheit gut getan. Sonst sortentypisch. (3 / 6)
Sehr ausgewogen. Spundung paßt gut (vielleicht ein ganz wenig weniger). (5 / 6)
Wie schon beschrieben ein super ausgewogenes Bier. Die Spundung ist auch klasse und verleiht dem ganzen eine schöne Frische. (6 / 6)

16.4 Gesamtfazit

super Kölsch.
Alles in allem ein tolles Bier.
Handwerklich ein gutes und fehlerfreies Bier, das durch eine saubere Klarheit auffällt und den Verdacht der Filtration aufkommen lässt. Für mich ist es jedoch kein typisches Kölsch, da zu malzlastig.
Das bisher Neunte in meiner Verkostungsreihe, und bisher mit mit einem weiteren auf dem Siegertreppchen! Wirklich gutes Bier. Nur leichte Abstriche wegen des eher instabilen Schaums und der minimal zu intensiven Bittere. Ansonsten wirklich top!
Hervorragendes Bier - für Sommerabende perfekt.
Das erste aus der Testreihe, bei dem ich volle Punktzahl beim Erreichen der Sortenvorgabe sorgenfrei bescheinigen kann! Spritzig, frisch und hopfenherb, dabei leichter aber stets sehr dezenter Anklang von Malz- und Hefenoten, die betont unter der Fuchtel des Hauptdarstellers bleiben - dem Bitterhopfen. Dazu noch eine Klarheit der Farbe, die man so nur von Kaufbieren kennt. S u p e r !
Könnte eine stärkere Hopfennote vertragen. Außerdem Schaumstabilität erhöhen.
Schönes Kölsch mit etwas wenig CO2
Segr schönes Sommer-Kölsch. Der Schaum fehlt leider, ansonsten wirklich sehr gut.
Mein Favorit unter den bisher verkosteten 7 Flaschen.
Genau so wie ich mir ein Kölsch vorstelle.
Bitte unbedingt das Rezept posten

16.5 Anmerkungen nach Bekanntgabe des Rezeptes

;-) ich musste lachen. Schmeckt wie ein Kölsch.

Ohh. Demnach ist das Pelzige wohl so gewollt. Naja, mein Geschmack ist das so nicht.

Oh rattenfurz, du Gauner! (Schmunzel ...)

NULL

Immerhin, obere Mittelklasse in meiner Auswahl...(-;

Und ich hatte mich schon gewundert warum es so extrem klar ist ... Gut ausgewählt!

Ich habe es fast geahnt aber in diesem Fall trifft das "Industriebier" voll meine Geschmackserwartung an ein ehrliches Kölsch! Die Klarheit der Farbe war verräterisch ;)

Aufgrund der offensichtlichen Filterung und der fast vollkommen fehlenden Hopfennote habe ich bereits vermutet, dass es sich um Industriebier handelt.

Jetzt bin ich aber überrascht. Wie ich schon schrieb ein sehr gutes Kölsch, aber der Schaum fehlt. PETERS: Macht mehr Weizen rein...oder Rasten verändern... Aber für "Industriebier" wirklich sehr gut. Hätte ich nicht gedacht.

Öhhm... okay, dann wird das mit dem Rezept wohl nix ;)