

11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



Auswertung

Brauerei: Brauerei Hofstetten

Ansprechperson: Markus Thaller

Land: AT **PLZ:** 4113 **Ort:** St. Martin

Adresse: Adsdorf 5

Telefon: +436649175262 **e-mail:** markus@hofstetten.at

Homepage: <http://www.hofstetten.at>

Brauereityp

- Hausbrauer (nicht kommerziell)
 Kleinbrauer (kommerziell bis 50.000 HL Jahresausstoß)
-

Kategorie: Bockbiere untergärig

Subkategorie: Eisbock (5.D)

Biername: Granitbock ICE

Biersorte: dunkler Eisbock

Stammwürze: 26,0 ° **Alkohol:** 11,5 % **Menge pro Sud:** 2500 L

Flasche/Fass

- Flasche
 Fass

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten: Durch ein spezielles Tiefkühlverfahren wird der legendäre Granitbock zu einem mächtigen Eisbock ausgefroren. Die ohnehin schon kräftigen Aromen konzentrieren sich dadurch zu einem überwältigenden Spiel der Dunkelmalzaromen auf.

11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



Auswertung

Bewertung: Granitbock ICE

Bewertung- Nr.	Geruch (1-5)	Aussehen			Summe	Geschmack			Mundgefühl		
		Schaum (1-5)	Farbe (0-3)	Klarheit (1-3)		Geschmack (1-5)	Bittere (1-5)	Summe	Körper (1-3)	Rezenz (1-3)	Summe
1	5	4	3	2	9	4	3	7	3	3	6
2	4	4	3	2	9	4	2	6	2	2	4
3	5	5	3	2	10	5	4	9	3	2	5
4	4	3	3	1	7	5	5	10	3	3	6
5	5	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
6	5	5	3	2	10	5	5	10	3	3	6
	28	26	18	12	56	28	23	51	17	16	33

Gesamtsumme: **168**
Einschenkverhalten
(0-10): **10**
Gesamtsumme: **178**

PLATZ: 3 von 14

Kommentare:

Kommentar Bewerter 5	ausgezeichnet!
-------------------------	----------------