



# Oktoberfestbiere 2017 im Vergleich



Den Münchner Oktoberfestbieren ist gemeinsam:

- alle Biere weisen eine exzellente Gesamtqualität auf •
- alle Biere besitzen ein glanzklares, brillantes Aussehen •
- alle Biere besitzen eine feinporige, stabile Schaumkrone •
- alle Biere sind angenehm spritzig und frisch •

## Sensorischer Vergleich

	<b>Augustiner</b>	<b>Hacker-Pschorr</b>	<b>Hofbräu</b>	<b>Löwenbräu</b>	<b>Paulaner</b>	<b>Spaten</b>
<b>Farbe</b>	Strahlend helles Goldgelb	Kräftig Bronzefarben	Leuchtend bronzefarben	Kräftig goldgelb	Sattes goldgelb	Leuchtend goldgelb
<b>Aroma</b>	Ausgewogene dezente Malzaromen gepaart mit kellerfrischer Hefenote und leicht blumigen Hopfentönen	Ausgeprägt malzaromatisch, die Hopfenblume ist dieses Jahr etwas mehr betont	An Biskuit erinnernde Malznoten, in Kombination mit citrusartigen Hopfenaromen	Signifikante Hopfenblume mit feinen Malzaromen im Geruch	Ausgewogen malz- und hopfen-aromatisch, unterlegt mit sahnigen Aromanoten	Malzaromatisch im Antrunk, unterlegt mit einer floralen Hopfennote
<b>Körper</b>	Weicher, vollmundiger und perfekt abgerundeter Körper	Vollmundiger und markanter Körper	Markanter, malzbetonter Körper	Vollmundiger Körper, begleitet von charakteristischen Hopfenaromen	Satt und rund im Körper	Voller Bierkörper mit einer ausgewogenem Balance von Süße & Bittere
<b>Bittere</b>	Dezente, weiche, harmonische und ausgewogene Bittere	Deutliche, feinherbe Hopfenbittere	Gut eingebundene Hopfenbittere	Ausgeprägte, kräftige Hopfenbittere	sehr milde und feine Bittere die nie aufdringlich wirkt	Gut mit dem Körper harmonisierende, zarterbe und erfrischende Hopfenbittere
<b>Abgang</b>	Sehr weicher, runder und geschmeidig fließender Abgang	Kräftig, malzbetontes Finale	Betonte Bittere im Abgang	Betonte Hopfennote im Abtrunk	Voll und rund im Abgang	Vollmundig und hopfenaromatisch im Abtrunk

## Analytischer Vergleich

	<b>Augustiner</b>	<b>Hacker-Pschorr</b>	<b>Hofbräu</b>	<b>Löwenbräu</b>	<b>Paulaner</b>	<b>Spaten</b>
Stammwürze (%)	13,7	13,7	13,8	13,8	13,6	13,7
Alkohol (vv%)	6,3	6,0	6,3	6,0	6,0	5,9
Farbe (EBC)	6,2	12,3	8,5-9	7,1	8,5	6,6
Bittere (EBU)	20	25	24	26	21	23

<b>Verantwortliche Braumeister</b>	<i>Werner Mayer</i>	<i>Rainer Kansy</i>	<i>Rolf Dummert</i>	<i>Bernd Kräußel</i>	<i>Christian Dahnke</i>	<i>Harald Stückle</i>
------------------------------------	---------------------	---------------------	---------------------	----------------------	-------------------------	-----------------------