

Bierdegustation n°31

13.03.2026



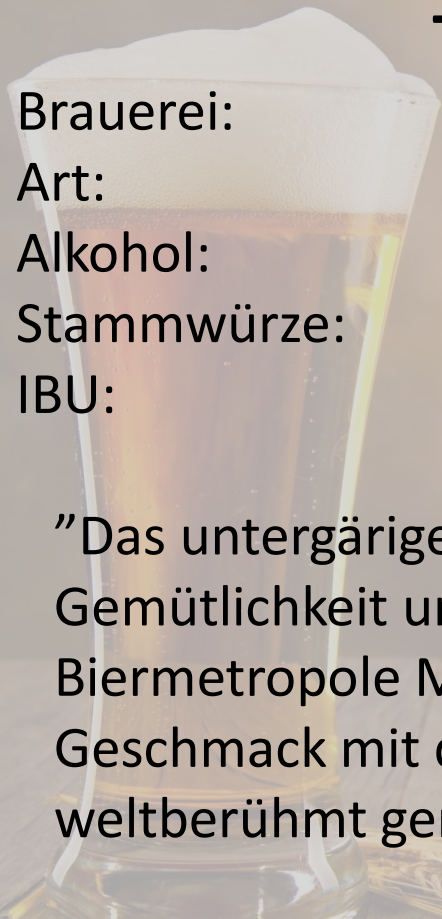
**Bier-Freunde
Seeland**

Fragen

- Bewertungen?
- Homebrew?
 - 2, 4, 8
- Thema?
 - Deutsche Biere



1 – Münchner Original



Brauerei:	Hofbräuhaus München	
Art:	Helles	
Alkohol:	5.1 %	
Stammwürze:	11.7 °P	
IBU:	24	Note: 4.1/10

”Das untergärige Hofbräu Original verkörpert bayerische Gemütlichkeit und die besondere Atmosphäre der Biermetropole München. Sein vollmundiger, feinwürziger Geschmack mit deutlicher Hopfenaromatik hat es weltberühmt gemacht.”



2 – Colonel Cologne

Brauerei:

Bier-Freunde Seeland

Art:

Kölsch

Alkohol:

5.1 %

Stammwürze:

12.1 °P

IBU:

20

Note: 4.9/10

”Colonel Cologne ist ein schlankes, erfrischendes Kölsch – inspiriert von der rheinischen Brautradition. Ein Hauch Maisflocken sorgen für eine feine Basis und hohe Trinkbarkeit. Klassisch mit Tettnanger gehopft, überzeugt es mit einem eleganten, hopfig-frischen Finish.“



3 – Kristall Weissbier

Brauerei:

Maisel's Weisse

Art:

Kristallweizen

Alkohol:

5.0 %

Stammwürze:

11.7 °P

IBU:

11

Note: 4.9/10

”Ein ausgewogenes Bouquet verschiedenster Frucht nuances im Antrunk. Aromen von reifer Banane bis hin zu einer leichten Zitrusnote verbinden sich mit dem typischen, leicht würzigen Weissbieraroma.”



4 – Hoptical Illusion



Brauerei:

Bier-Freunde Seeland

Art:

West Coast IPA

Alkohol:

5.7 %

Stammwürze:

12.4 °P

IBU:

> 100

Note: 6.6/10

”Hoptical Illusion ist ein schnörkelloses West-Coast-IPA, das Ihre Erwartungen auf den Kopf stellt. Gebraut mit einer einzigen Hopfensorte, Magnum, bietet es eine trügerische Bitterkeit. Knackig, trocken und unverhohlen bitter, hat dieses IPA mit 5,7 % Alkoholgehalt einen IBU-Wert von über 100, bleibt dabei aber gefährlich süffig.“



5 – Giant Bones



Brauerei:

Fürst Wiacek

Art:

Hazy IPA

Alkohol:

6.8 %

Stammwürze:

? (≈ 17 °P)

IBU:

?

Note: 7.6/10

”Geschmeidig, weich und mit einer extrem geringen Bitterkeit – dieser Saft ist einfach unwiderstehlich. Er strotzt nur so vor milden Noten von Pomelo, Litschi und Marshmallow und hat einen leichten, grasigen Abgang. Er ist selbstbewusst zurückhaltend und unaufdringlich köstlich, ohne auch nur einen Hauch seines Alkoholgehalts zu verraten.“



6 – Münchner Dunkel



Brauerei:

Hacker Pschorr

Art:

Dunkles Lager

Alkohol:

5.0 %

Stammwürze:

12.7 °P

IBU:

20

Note: 6.9/10

”Herbfeine Hopfenaromatik, leicht süße Röstmalznote von Karamell, gebrannten Nüssen und kandierten Früchten, ein vollmundiger urtypischer Trinkgenuss“



7 – Celebrator



Brauerei:	Ayinger Privatbrauerei	
Art:	Doppelbock	
Alkohol:	6.7 %	
Stammwürze:	? (≈ 17 °P)	
IBU:	24	Note: 6.2/10

”Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot. Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang.“



8 – x64



Brauerei:

Bier-Freunde Seeland

Art:

Double IPA

Alkohol:

8.1 %

Stammwürze:

18.7 °P

IBU:

90

Note: 6.3/10

”x64 is a full-throttle Double IPA built for hop intensity and modern punch. Clocking in at 8.1% ABV and 90 IBUs, it layers Bravo and Mosaic hops across the boil, whirlpool and dry hop for maximum impact. Expect waves of resin, citrus zest and ripe tropical fruit, balanced by a firm malt backbone and a dry, lingering bitterness.”



9 – Pikantus

Brauerei:

Erdinger Weissbräu

Art:

Weizenbock

Alkohol:

7.3 %

Stammwürze:

16.7 °P

IBU:

≈ 10

Note: 3.6/10

”Die dunkle Schokoladenfarbe unseres Weizenbocks lässt es schon erahnen: Hier erwartet den Genießer eine anregende Aromenfülle. Im Mund entfaltet der Pikantus seinen malzbetonten runden Körper mit Noten von Pflaume, dunkler Schokolade und Süßholz. Die prickelnde Kohlensäure setzt dazu einen frischen Kontrapunkt.“



10 – Imperial Stout



Brauerei:

Schönramer

Art:

Imperial Stout

Alkohol:

9.5 %

Stammwürze:

22.3 °P

IBU:

50

Note: 7.2/10

”Diese obergärige Bierspezialität überzeugt mit vollem Aroma und Geschmack. Besonders auffällig ist die Vollmundigkeit und der lange Nachtrunk. Am besten entfalten sich die komplexen Kaffee- und Röstaromen bei wärmeren Temperaturen.“

