

23.09.2022

ADVANCED BEER TASTING WORKSHOP

FANTASTIC BEERFLAVOURS AND WHERE TO FIND THEM



**Bier-Freunde
Seeland**

DEGUSTATION: 1. PILSNER URQUELL

- ▶ Brauerei: Plzeňský Prazdroj (gehört Asahi Group, JP)
- ▶ Ort: Pilsen, CZ
- ▶ Stil: Pils, 4.5%, 12° Plato, 40 IBUs
- ▶ Hopfen: Saaz
- ▶ Malz: Pilsner Malz
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Das Pilsner Urquell war das erste helle Lager. Kopien davon werden mittlerweile weltweit gebraut.
 - ▶ In der Schweiz darf der Bierstil Pils nur verkauft werden, wenn es auch in Pilsen, CZ gebraut wurde.

DEGUSTATION: 1. PILSNER URQUELL

- ▶ Farbe: stroh-gold (8 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Getreide
 - ▶ Leicht blumiger Hopfen, evt. etwas grasig
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Getreide-Crackers
 - ▶ Bittere Note
 - ▶ Hopfig
 - ▶ Evt. etwas Caramel oder Honig
- ▶ Abgang:
 - ▶ Eher trocken

INHALTSVERZEICHNIS

1. Tasting Basics
2. Tasting Tips & Tricks
3. Bierzutaten
4. Malz
5. Hopfen
6. Hefe
7. Wasser
8. Fehleraromen
9. Sonstige Einflüsse

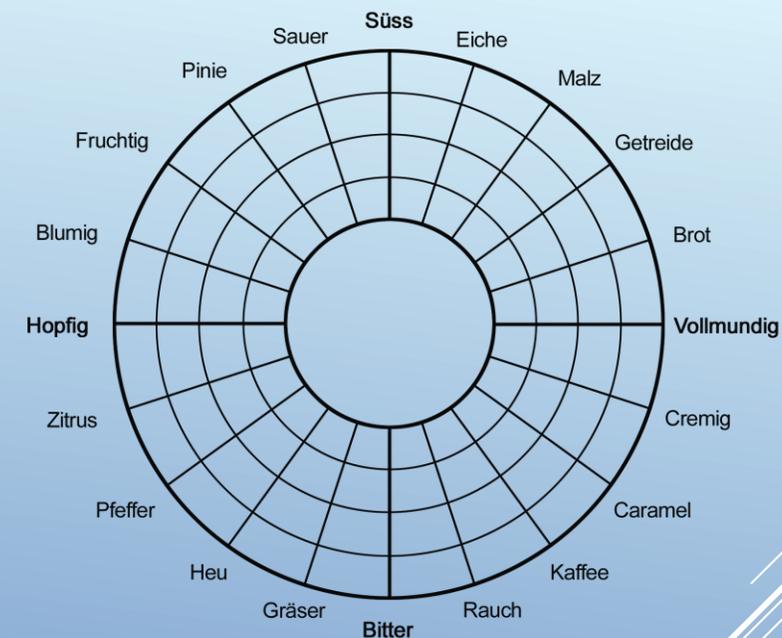
1. TASTING BASICS

- ▶ Degustiert wird mit allen 5 Sinnen
 - ▶ Hörsinn
 - ▶ Beim öffnen oder einschenken des Bieres
 - ▶ Wie viel Kohlensäure hat das Bier?
 - ▶ Tastsinn
 - ▶ Beim Bier halten
 - ▶ Wie kalt ist das Bier?



1. TASTING BASICS

- ▶ Sehsinn
 - ▶ Ist das Bier hell oder dunkel? Ist es trüb?
 - ▶ Wie dicht ist der Schaum? Wie hält er?
- ▶ Geruchssinn
 - ▶ Wie riecht das Bier? Grasig, fruchtig, nach Vanille?
 - ▶ Was für Erinnerungen werden wach?
 - ▶ Retronasale Olfaktion?
- ▶ Geschmackssinn
 - ▶ Wie schmeckt das Bier? Süß, sauer, salzig?
 - ▶ Wie fühlt sich das Bier im Mund an? Wässrig, vollmundig?
 - ▶ Wie ist der Abgang? Sofort weg, lang und bitter?



DEGUSTATION: 2. LANDLORD

- ▶ Brauerei: Timothy Taylor's
- ▶ Ort: Keighley, Yorkshire, England
- ▶ Stil: English Pale Ale, 4.1%, 10.5° Plato, 38 IBUs
- ▶ Hopfen: Fuggles, Goldings (Styrian & East Kent)
- ▶ Malz: Golden Promise (Pale Ale) Malz
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Eines der meist-prämierten Ales aus England
 - ▶ Brauerei ist seit der Gründung 1858 in Familienbesitz

DEGUSTATION: 2. LANDLORD

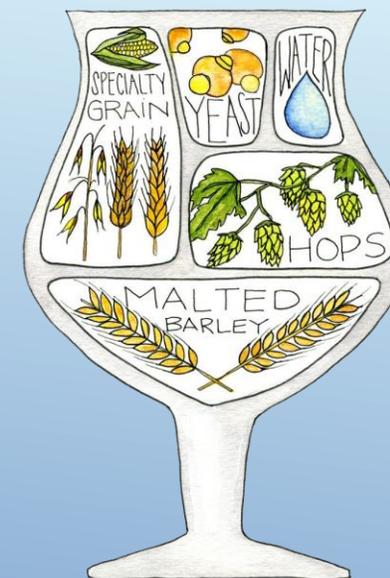
- ▶ Farbe: helles Amber (10 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Brotig, Biscuit, ganz leichte Röstaromen
 - ▶ Blumig, grasig, erdiger Hopfen
 - ▶ Leichte Zitrusnoten
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Bittere Note
 - ▶ Erdig und leicht Pfeffrig
 - ▶ Sauerteigbrot
- ▶ Abgang:
 - ▶ süffig

2. TASTING TIPS & TRICKS

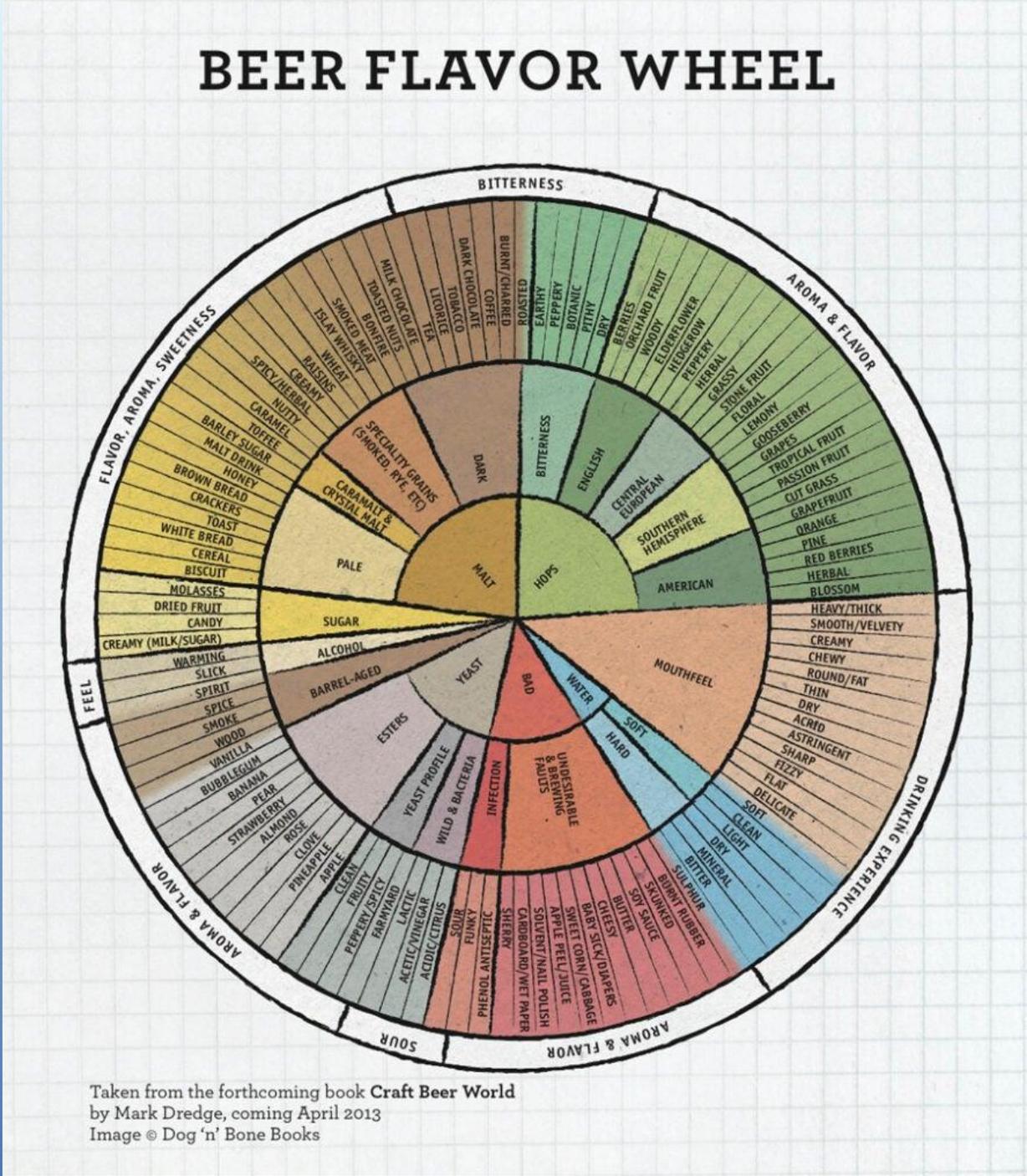
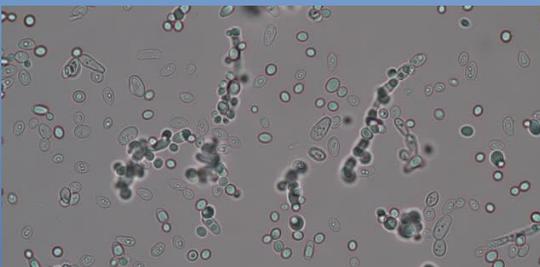
- ▶ Aroma Sampling Techniques
 - ▶ Distant Sniff
 - ▶ Drive-By
 - ▶ Bloodhound
 - ▶ Long Sniff
 - ▶ Covered Sniff
- ▶ Links/Rechts? Mund offen/geschlossen?
- ▶ Geruchssinn Reset

3. BIERZUTATEN

- ▶ Grob umrissen kann man sagen:
 - ▶ Malz beeinflusst das Aroma, die Farbe und den Alkoholgehalt
 - ▶ Hopfen beeinflusst die Bitterkeit und das ausgeprägte Aroma
 - ▶ Hefe beeinflusst das Aroma und macht Bier überhaupt zu Bier
 - ▶ Wasser macht im Normalfall über 90% vom Bier aus und kann in Extremfälle den Geschmack beeinflussen



3. ZUTATEN



Taken from the forthcoming book *Craft Beer World* by Mark Dredge, coming April 2013
Image © Dog 'n' Bone Books

DEGUSTATION: 3. PALE ALE

- ▶ Brauerei: Sierra Nevada
- ▶ Ort: Chico, California, USA
- ▶ Stil: American Pale Ale, 5.6%, 13.3° Plato, 38 IBUs
- ▶ Hopfen: Cascade
- ▶ Malz: Pale Ale Malz, Caramel Malz
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Das Bier, welches mit dem damals neuen Cascade-Hopfen, die Craft Beer Revolution einläutete
 - ▶ Grösste amerikanische Brauerei in Privatbesitz

DEGUSTATION: 3. PALE ALE

- ▶ Farbe: helles Amber (12 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Grapefruit, etwas Zitrone
 - ▶ Hopfig, leicht Harzig
 - ▶ Leichte Biscuit Noten, etwas Caramel
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Zitruschalen
 - ▶ Ausgeglichene Bitterkeit
 - ▶ Pinienharz
- ▶ Abgang:
 - ▶ Bitterer Abgang der etwas verweilt

4. MALZ

▶ Typische Malzaromen:

▶ Helles Malz:

- ▶ Getreide
- ▶ Biscuit
- ▶ Honig

▶ Caramel Malz

- ▶ Caramel
- ▶ Nuss
- ▶ Brot
- ▶ Honig
- ▶ malzig

▶ Brown Malt

- ▶ Schokolade
- ▶ Toffee
- ▶ Dörrfrüchte

▶ Röstmalz

- ▶ Schokolade
- ▶ Kaffee
- ▶ Asche

4. MALZ

- ▶ Spezialmalze:
 - ▶ Rauchmalz:
 - ▶ Rauch
 - ▶ Speck
 - ▶ Weizenmalz:
 - ▶ Getreide
 - ▶ Leichter als Gerste
 - ▶ Besserer Schaum & trübend
- ▶ Hafermalz
 - ▶ Nussig
 - ▶ Runder im Geschmack
 - ▶ trübend
- ▶ Roggenmalz
 - ▶ Brot
 - ▶ Je nachdem Sauerteigbrot
 - ▶ Würzig

5. HOPFEN

- ▶ Europäischer Hopfen
 - ▶ Saaz, Tettnanger, Hallertau Tradition, etc.
 - ▶ Blumig, Grasig, Pfeffrig, Zitrone
- ▶ Amerikanischer Hopfen
 - ▶ Cascade, Simcoe, Amarillo, etc.
 - ▶ Grapefruit, Zitrus, Pinienharz, Steinfrucht, tropische Früchte
- ▶ Englischer Hopfen
 - ▶ Fuggles, Challenger, East Kent Goldings etc.
 - ▶ Grasig, Erdig, Holzig, Minze
- ▶ Südhemisphäre Hopfen
 - ▶ Galaxy, Vic Secret, Nelson Sauvin, Wai-iti, etc.
 - ▶ Ananas, Litschi, Passionsfrucht, Zitrus, Zitronengras

DEGUSTATION: 4. HAZY JANE

- ▶ Brauerei: Brewdog
- ▶ Ort: Ellon, Aberdeenshire, Scotland
- ▶ Stil: New England IPA, 5.0%, 11.7° Plato, 25 IBUs
- ▶ Hopfen: Simcoe, Citra, Mosaic, Cascade
- ▶ Malz: Pale Ale Malz, Weizenmalz, Haferflocken
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Ursprüngliches Rezept hatte 7.2% und Chinook anstatt Cascade Hopfen. Wurde später wieder als Hazy Jane (OG) eingeführt.

DEGUSTATION: 4. HAZY JANE

- ▶ Farbe: hell und trüb (8 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Ananas, Mango, Steinobst, Mandarine
 - ▶ Leichte Biscuit Noten, etwas Kokosnuss
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Süß und saftig
 - ▶ Sehr hopfig, allerlei Früchte
 - ▶ Cremig und kaum bitter
- ▶ Abgang:
 - ▶ Samtiger, kurzer Abgang

6. HEFE

- ▶ Brauhefe wird grundsätzlich in zwei Gruppen eingeteilt:
 - ▶ Obergärige oder Ale Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)
 - ▶ Untergärige oder Lager Hefe (*Saccharomyces carlsbergensis*)
- ▶ Obergärige Hefe bevorzugt für die Gärung 18-25°C
- ▶ Untergärige Hefe bevorzugt für die Gärung 4-9°C
- ▶ Generell kann man sagen: Je höher die Gärtemperatur, desto mehr Phenole und Esther, aber auch Fuselalkohole (sprich Aromen) gelangen ins Bier

6. HEFE

- ▶ Untergärige Hefe
 - ▶ Neutrale Aromen
 - ▶ Bei höheren Temperaturen leicht schweflig
- ▶ Deutsche Weissbierhefe
 - ▶ Fruchtige Aromen
 - ▶ Banane, Nelken, Pfeffer
- ▶ Belgische Hefen
 - ▶ Kaugummi, Banane, Pfeffer
- ▶ Englische Hefen
 - ▶ Leicht fruchtig, Apfel, Birne
 - ▶ Je nach Alkoholgehalt: Kirsche, Pflaume, Dörrfrüchte
- ▶ Amerikanische Hefen
 - ▶ Leicht fruchtig, Birne, Zitrus
- ▶ Wildhefen (Brettanomyces) / Laktobazillen
 - ▶ Heu, Stall, muffig
 - ▶ Säure, Essig

7. WASSER

- ▶ Bier ist grösstenteils Wasser
 - ▶ Aromen vom Wasser kommen im Bier durch, speziell wenn chlorhaltig
- ▶ Mineralgehalt vom Wasser kann Einfluss auf Brauprozess haben
 - ▶ Hefe braucht Mineralien um überhaupt zu überleben
 - ▶ Sehr hartes Wasser führt einerseits zu einer harschen Bitterkeit, andererseits lässt sie den PH-Wert nicht genug sinken
 - ▶ Dunklere Malze senken den PH-Wert mehr als helle

DEGUSTATION: 5. WEISSBIER HELL

- ▶ Brauerei: Andechser Klosterbrauerei
- ▶ Ort: Andechs, Bayern, Deutschland
- ▶ Stil: Hefeweizen, 5.5%, 12.8° Plato, 15 IBUs
- ▶ Hopfen: Hallertauer?
- ▶ Malz: Weizenmalz, Pilsner Malz, Wiener Malz
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Brautradition im Kloster auf dem Berg zu Andechs seit 1128
 - ▶ Offizielle Gründung der Klosterbrauerei 1455

DEGUSTATION: 5. WEISSBIER HELL

- ▶ Farbe: hell und trüb (9 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Markante Fruchtaromen, Banane, Honigmelone, Gewürznelken
 - ▶ Süssliches Getreide
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Voller und weicher Bierkörper
 - ▶ Hopfenbittere hält sich dezent im Hintergrund
- ▶ Abgang:
 - ▶ harmonische Ausgewogenheit der leichten Honigsüße gepaart mit eleganter Säure

8. FEHLAROMEN

- ▶ Fehler während Brauprozess
 - ▶ DMS (Dimethylsulfid)
 - ▶ Verkochtes Gemüse, Mais, Shrimps, Algen, Tomatensauce
 - ▶ Zu kurzer Kochvorgang, zu langsame Kühlung
- ▶ Fehler während Gärung
 - ▶ Acetaldehyd
 - ▶ Grüner Apfel, Cider, Apfelschale, Grasig
 - ▶ Vorgänger von Ethanol im Hefe-Metabolismus: Zu kurze Gärung/Lagerung
 - ▶ Sauer
 - ▶ Milchsäure, Essig
 - ▶ Infektion mit Laktobazillen oder Acetobakterien

8. FEHLAROMEN

- ▶ Phenole & Guajacole
 - ▶ Stall, Heu, Pferdeschweiss, Pflaster
 - ▶ Infektion (oder absichtlich) mit Wildhefen (*Brettanomyces bruxellensis*)
- ▶ Autolyse
 - ▶ Stark hefig, Sojasauce, Autoreifen, Schwefel
 - ▶ Sterbende Hefe bei zu langer Gärung
- ▶ Diacetyl / Fettsäuren
 - ▶ Butter, Popcorn, Milch, Honig
 - ▶ Ungesunde Hefe, zu kalte Gärung

8. FEHLAROMEN

▶ Fehler während Lagerung

▶ Lightstruck

- ▶ Stinktief, Flatus, Weed
- ▶ Lagerung an der Sonne, Oxidation von Hopfen Alphasäuren

▶ Oxidation

- ▶ Lederig, Karton, gedämpfte Aromen, später Dörrfrüchte, Sherry
- ▶ Sauerstoff im Flaschenhals oxidiert Stoffe im Bier, wird durch höhere Temperaturen beschleunigt

DEGUSTATION: 6. BLACK LABEL N°7

- ▶ Brauerei: Brouwerij Boon Fonteinstraat
- ▶ Ort: Lembeek, Belgien
- ▶ Stil: Oude Gueuze, 7%, ? Plato, ? IBUs
- ▶ Hopfen: gealterter Saaz?
- ▶ Malz: Pilsner Malz, Weizen Flocken
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Blend aus 1-, 2- und 3-jährigen Lambics, abgefüllt im Juni 2021.
Best before 08.06.2041

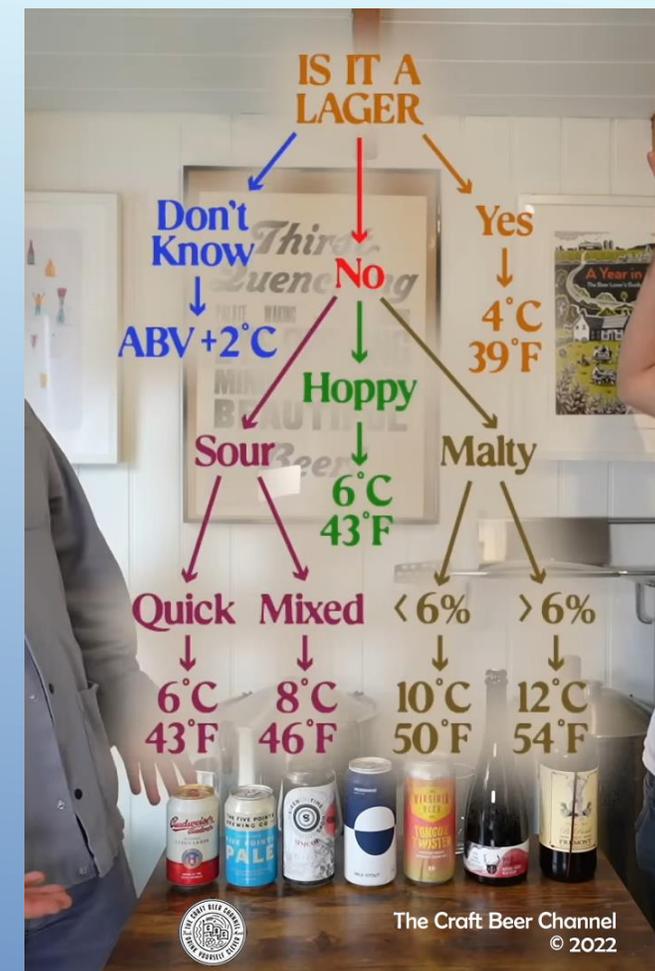
DEGUSTATION: 6. BLACK LABEL N°7

- ▶ Farbe: hell (8 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Klassische Brettanomyces Noten: Heu, Stall, etwas fruchtig
 - ▶ Leichte Milchsäure, etwas Apfel, evt. Zitrus und Trauben
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Etwas sauer, eher trocken, etwas Eichenfass
 - ▶ Leichte Zitrusnote
- ▶ Abgang:
 - ▶ Langer tanniniger Abgang, trocken

9. SONSTIGE EINFLÜSSE

► Temperatur

- Je kälter das Bier, desto weniger Aromen werden frei
- Faustregel: Biertemperatur = Alkoholgehalt + 2 °C
- Ausnahmen
 - Säure und Salz weniger beeinflusst von Kälte



9. SONSTIGE EINFLÜSSE

- ▶ Bierglas
 - ▶ Bauchig, um die Aromen besser zu entfalten
 - ▶ Oben etwas schmaler, um die Aromen zur Nase zu führen
 - ▶ Stiel, damit man das Bier beim Halten des Glases nicht erwärmt
 - ▶ Nicht nur die Glasauswahl ist wichtig, es muss auch sauber sein.
 - ▶ Kleinste Unreinheiten (Staub, Fett, Spülmittelreste) können den Schaum zerstören



DEGUSTATION: 7. ORIGINAL

- ▶ Brauerei: Innis & Gunn
- ▶ Ort: Edinburgh, Scotland
- ▶ Stil: Amber Ale, 6.6%, 17° Plato, 20 IBUs
- ▶ Hopfen: Aurora/Super Styrian
- ▶ Malz: Innis & Gunn Pale Malt, Crystal Malt, Amber Malt
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Wird im Single Malt Whisky Fass gelagert

DEGUSTATION: 7. ORIGINAL

- ▶ Farbe: amber (18 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Caramel, leichte Röstaromen
 - ▶ Vanille vom Eichenfass
 - ▶ Diacetyl
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Malzig, Caramel, Vanille, Toffee
 - ▶ Etwas Apfel, Rohzucker
- ▶ Abgang:
 - ▶ Leicht cremig, eher trocken

DEGUSTATION: 8. O'HARAS IRISH STOUT

- ▶ Brauerei: Carlow Brewery
- ▶ Ort: Bagenalstown, County Carlow, Irland
- ▶ Stil: Dry Stout, 4.3%, 10.75 Plato, 36 IBUs
- ▶ Hopfen: Fuggles
- ▶ Malz: Pale Ale Malz, Gerstenflocken, Röstgerste
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Das bekannteste Dry Stout ist das Guinness und wird mit unvermälzter Röstgerste gebraut

DEGUSTATION: 8. O'HARAS IRISH STOUT

- ▶ Farbe: schwarz (70 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Deutliche Röstaromen, Kaffee, Kakao
 - ▶ Leichte Hopfennote im Hintergrund
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Röstmalz, nussig, Kaffee, Rohzucker
 - ▶ Eher leicht
- ▶ Abgang:
 - ▶ Im Abgang leicht bitter

DEGUSTATION: 9. AECHT SCHLENKERLA

- ▶ Brauerei: Schlenkerla Rauchbierbrauerei
- ▶ Ort: Bamberg, Deutschland
- ▶ Stil: Rauchbier, 5.1%, 13.5 Plato, 30 IBUs
- ▶ Hopfen: Hallertauer Tradition?
- ▶ Malz: Eigener Buchenrauch Gerstenmalz
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Historischer Stil, der so nur noch in der Region Bamberg gebraut wird
 - ▶ Früher war jedes Bier ein Rauchbier bis zur Entwicklung der indirekt beheizten Darrtrommel

DEGUSTATION: 9. AECHT SCHLENKERLA

- ▶ Farbe: kupferfarbig (20 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Rauch, Bacon, Toast
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Geräucherter Schinken, würzige Aromen, Salz?
 - ▶ Leichte Röstkaffee Noten
- ▶ Abgang:
 - ▶ Spritzig, schlanker als erwartet
 - ▶ Rauch bleibt hängen

DEGUSTATION: 10. LAYER CAKE

- ▶ Brauerei: Brewdog
- ▶ Ort: Ellon, Aberdeenshire, Scotland
- ▶ Stil: Milk Stout, 7%, 20° Plato, 20 IBUs
- ▶ Hopfen: ?
- ▶ Malz: Carafa, Chocolate, Munich, Oats, Pale, Medium Crystal, Extra Dark Crystal, Caramalt
- ▶ Anekdoten:
 - ▶ Wird mit Laktose gebraut
 - ▶ Und mit Marshmallows, Kakao, Vanille

DEGUSTATION: 10. LAYER CAKE

- ▶ Farbe: dunkelbraun (60 EBC)
- ▶ Aroma:
 - ▶ Schokolade, Vanille
 - ▶ Leicht Röstaromen, Kaffee, Kakao
- ▶ Geschmack:
 - ▶ Sehr süß, Schoko-Milkshake
 - ▶ Caramel, Vanille, Schokolade, Eiskaffee
- ▶ Abgang:
 - ▶ Lang und süß

RÉSUMÉE

- ▶ Degustiert wird mit allen Sinnen
- ▶ Temperatur und Bierglas beeinflussen Degustation
- ▶ Malz, Hopfen, Hefe und Wasser beeinflussen alle das Aroma, jedoch ist ein Bier mehr als die Summe ihrer Zutaten
- ▶ Verschiedene Fehlparomen können je nach Stil erwünscht sein