

# Verkostungsblatt:

## Bier: BOB4 Opus Primus

Brautag: 03.10.2020  
 STW: 17,1° Alk: 7,5 Vol-%;  
 IBU: 20 EBC: 51

### Sorte/Typ: Dubbel

**Malz:** Pilsner, Pale Ale Malz, Cara Münch III

**Hopfen:** Hallertauer Perle eigener Anbau  
 Karamellsirup

**Farbe:** Bernstein-Kastanie

**Schaum:** Cremefarbe, feinporig, mittellang haltbar, keine Anhaftungen

**Nase:** fruchtig, dunkles Karamell (Toffee), phenolische Noten

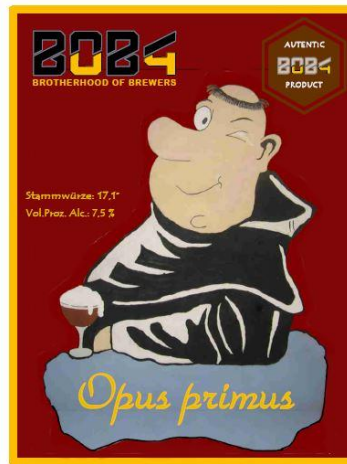
**Gaumen:** guter Körper, angenehm weich und cremig im Mund, Beginnend mit kräftigem Karamell und dann zunehmende phenolische Eindrücke, mit langem intensivem Abgang, angenehme Rezenz





### Besonderheiten:

BOB4 ist eine Collaboration von 4 erfahrenen, befreundeten Brauern, die sich auf Augenhöhe begegnen und sich zum Ziel gesetzt haben internationale Bierstile authentisch zu brauen.

BOB4 sind Hubert Hanghofer, Christian Harringer, Jörg Prähauser und Markus Mayrhofer

Opus Primus ist ein Belgisches Dubbel, das nach dem Vorbild der raren, großen Trappistenbiere eingebraut wurde. Durch die besonderer Mischung aus Malz- und Zuckersorten bekommt das Bier sein komplexes Malzaroma ohne zu schwer und alkoholisch zu werden. Daneben hinterlässt die spezielle Trappistenbierhefe aus Chimay auch leichte, fruchtige Noten.



Punkte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Malz</b>						X					
<b>Frucht</b>					X						
<b>Hopfen</b>			X								
<b>Süße</b>		X									
<b>Mundgefühl</b>								X			