

Verkostungsblatt: Bier: Quindecim

Brautag: 19.06.2021
 STW: 23,9° Alk: 10 Vol-%;
 IBU: 70 EBC: 25



Sorte/Typ: Barleywine Ale

Malz: Pilsner, Weizen Malz, Cara Red, Wiener Malz

Hopfen: Cascade

Farbe: Bernstein





Schaum: cremefarbe, feinporig, mittellang haltbar, keine Anhaftungen

Nase: Karmell, fruchtig süßlich

Gaumen: Im Antrunk schwer, die gut eingebundene Kohlensäure lässt es zunehmend leichter wirken bei der doch deutlichen Restsüße, diese wiederum ist ein guter Widerpart zur deutlichen Herbe, angenehm Balance aus Frucht und Herbe, gute Rezenz

Besonderheiten:

Dieser Barleywine ist der fünfzehnte in meiner Brauerkarriere seit dem 31. Juli 2010. Latein :Quindecim. Er beruht auf dem Rezept des ersten vor mehr als zehn Jahren. Gemeinsam wird mit den BOB4-Freunden am 19. Juni bei Christian in Kirchstetten eingebraut, und das in zwei verschiedenen Brauanlagen und zwei unterschiedlichen Maischeverfahren: ½ Infusion, ½ Dekoktion. Weiters halten wir beim Kochen eine Terpenrast ein, die von Hubert beschrieben Hopfenzugabe nach dem ersten Eiweißbruch mit anschließender 10 minütiger Kochpause.

Punkte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Malz							x				
Frucht						x					
Hopfen						x					
Süße						x					
Mundgefühl					x						