

Mel – TUM 211®

Obergärige Ale-/Stoutbierhefe
Saccharomyces cerevisiae,

Beschreibende Verkostung

Farbe: helles Bernstein, naturtrüb

Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, leicht malzaromatisch mit Honignote

Geschmack vollmundig, rezent, mild, im Abtrunk harmonisch

Untersuchungsparameter

| Untersuchungsparameter | Ergebnis |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Gärbedingungen | 12,8°P, 20°C isotherm |
| Vergärungsgrad | 72,63 % |
| pH-Wert | 4,28 |
| Δ pH (pH-Abnahme) | 1,07 |
| Diacetyl | 0,08 mg/l |
| Acetaldehyd | 0,27 mg/l |
| Ester gesamt | 27,77 mg/l |
| Höhere aliphatische Alkohole gesamt | 110,0 mg/l |
| Gesamtnote nach DLG | 4,64 |

