



Oktoberfestbiere im Vergleich



Den Münchner Oktoberfestbieren ist gemeinsam:

- alle Biere weisen eine exzellente Gesamtqualität auf
- alle Biere besitzen ein glanzklares, brillantes Aussehen
- alle Biere besitzen eine feinporige, stabile Schaumkrone
- alle Biere sind angenehm spritzig und frisch

Sensorischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Farbe	Leuchtend strohgelb	Helles Bernstein	Kräftig bronzefarben	Kräftig goldgelb	Sattes goldgelb	Leuchtend goldgelb
Aroma	Kellerfrisch, Malzaroma im Vordergrund, leichte Hopfenblume	Betont malzaromatisch mit einer ausgewogen unterlegten Hopfenblume	Weiche Malznoten, an Karamell und Vanille erinnernd mit leicht fruchtigen Aromen	Ausgewogen malz- und hopfenaromatisch	Ausgewogen malz- und hopfenaromatisch	Malz- und Getreidenoten im Vordergrund mit einer hintergründigen, frischen Hopfenblume
Körper	Sehr weicher, dennoch vollmundiger Körper	Vollmundig mit ausgewogenem Körper	Markanter Körper	Etwas schlanker, eleganter Körper	Voller und runder Körper	Körperreich
Bittere	Dezente, harmonische Hopfenbittere	Feinherbe, aber dezente Hopfenbittere	Kräftige Hopfenbittere	Deutliche, feinherbe Hopfenbittere	Hopfenbittere eher im Hintergrund	Gut mit dem Körper harmonisierende Hopfenbittere
Abgang	Sehr weich und rund im Abgang	Sehr mild und weich im Abgang	Betonte Bittere im Abgang	Betonte Bittere im Abgang	Sehr weich und rund im Abgang	Trockener Abgang

Analytischer Vergleich

	Augustiner	Hacker-Pschorr	Hofbräu	Löwenbräu	Paulaner	Spaten
Stammwürze (%)	13,9	13,8	13,9	13,6	13,8	13,6
Alkohol (vv%)	6,3	6,0	6,3	6,0	5,9	5,9
Farbe (EBC)	6,5	10	8,5	8,0	7,5	7,0
Bittere (IBU)	18	23	24	25	19	24