

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Brauerei: Bierschmiede

Ansprechperson: Mario Scheckenberger

Land: OÖ **PLZ:** 4853

Ort: Steinbach am Attersee

Adresse: Seefeld 56

Telefon: 0664/5486321

e-mail: m.scheckenberger@bierschmiede.at

Homepage: <http://www.bierschmiede.at>

Brauereityp

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)
 Brauerei (kommerziell)

Kategorie: Export- und Festbiere

Subkategorie: 6. BERNSTEINFARBENES MALZIGES EUROPÄISCHES LAGER, A. Märzen

Biername: Werkstück

Biersorte: Märzen

Stammwürze: 12,5 °

Alkohol: 5,2 %

Menge pro Sud: 900 L

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten: Sattes Bernstein in der Farbe. Malzbetonter und vollmundiger Charakter, harmonisch ausbalanciert mit feinem Celeja Aromahopfen

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bewertung: Werkstück

Bewertung-Nr.	Geruch (1-5)	Aussehen			Summe	Geschmack			Mundgefühl		
		Schaum (1-5)	Farbe (0-3)	Klarheit (1-3)		Geschmack (1-5)	Bittere (1-5)	Summe	Körper (1-3)	Rezenz (1-3)	Summe
1	5	4	3	3	10	5	4	9	3	3	6
2	4	4	3	2	9	4	4	8	3	3	6
3	4	5	1	3	9	3	2	5	2	2	4
4	5	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
5	4	5	2	2	9	5	3	8	2	2	4
6	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
	27	28	15	16	59	27	22	49	16	16	32

Gesamtsumme: 167

Mit diesem Ergebnis war das Bier unter den ersten drei am Verkostungstisch und hat damit das Finale erreicht.

Im Finale erreichte das Bier Platz: 3

Gesamtteilnehmerzahl: 21

Kommentare:

Kommentar Bewerter 1	für Märzen zu bitter, aber ich mag das
Kommentar Bewerter 3	too pale in colour; slightly yeasty in taste; seriously also too bitter
Kommentar Bewerter 6	Hopfennase, hopfendurftig, kräftige Bittere, hefig, Hefenote

Weiters verleihen wir diesem Bier aufgrund der außerordentlichen Qualität das Qualitätssiegel der BierIG.

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung



Die Brauerei ist berechtigt das Qualitätssiegel 2015 für dieses Bier für Werbezwecke zu nutzen.

Folgende Voraussetzungen waren zu erfüllen:

Mindestens 80% der erreichbaren Gesamtpunktezahl

Mindestens 70% der Maximalsumme jeder einzelnen Bewertungskategorie

Nähere Informationen zur Verwendung des Qualitätssiegels und die Dateien (zB. zu einer Einbindung in ein Etikett) werden gesondert verschickt.