

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Brauerei: Brauerei Schnaitl GmbH & Co KG

Ansprechperson: Alexander Pöllner

Land: A **PLZ:** 5142 **Ort:** Eggelsberg

Adresse: Gundertshausen 9

Telefon: 07748/6682-16 **e-mail:** alexander.poellner@schnaitl.at

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

Brauereityp

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)
 Brauerei (kommerziell)

Kategorie: Pils

Subkategorie: 5. HELLES BITTERES EUROPÄISCHES BIER, D. Deutsches Pils

Biername: Schnaitl Pils de luxe

Biersorte: Pils

Stammwürze: 11,3 ° **Alkohol:** 5,0 % **Menge pro Sud:** 16500 L

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten:

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bewertung: Schnaitl Pils de luxe

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	5	3	3	11	4	3	7	2	3	5
2	4	4	3	3	10	3	4	7	3	3	6
3	5	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
4	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
5	4	5	3	3	11	4	3	7	2	2	4
6	5	4	3	3	10	4	4	8	3	3	6
	28	28	18	18	64	24	23	47	16	17	33

Gesamtsumme: 172

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: 12

Kommentare:

Kommentar Bewerter 2	leicht Acetaldehyd
Kommentar Bewerter 5	Bittere etwas schwach

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



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.

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bieranalyse:

<i>Alkohol</i> (% v/v)	<i>Dichte</i> (g/cm ³)	<i>Relative</i> <i>Dichte</i>	<i>Alkohol</i> (% w/w)	<i>Ew</i> (<i>Wirkl</i> <i>Extrakt</i>) (% w/w)	<i>Es</i> (<i>Scheinb</i> <i>Extrakt</i>) (% w/w)	<i>p</i> (<i>Stamm-</i> <i>würze</i>) (% <i>Plato</i>)	<i>Vw</i> (<i>Wirkl</i> <i>Vergärungs</i> <i>grad - %</i>)	<i>Vs</i> (% w/w)	<i>Kalorien</i> (kJ/100ml)	<i>Farbwert</i> (<i>EBC</i>)
5,08	1,00464	1,00645	3,99	3,51	1,66	11,27	70,16	85,29	169,12	5,45