

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Brauerei: Wiedenbräu

Ansprechperson: Bernd Kistler

Land: Öste **PLZ:** 1040

Ort: Wien

Adresse: Waaggasse 5

Telefon: 6646206573

e-mail: bernd.kistler@wieden-braeu.at

Homepage: <http://www.wieden-braeu.at>

Brauereityp

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)
 Brauerei (kommerziell)

Kategorie: Kreativbiere (Frucht, Gewürz)

Subkategorie: 29. FRUCHTBIER, C. Spezial Fruchtbier

Biename: MarillenWit

Biersorte: MarillenWit

Stammwürze: 14,8 °

Alkohol: 7,0 %

Menge pro Sud: 800 L

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten: Wenig rezentes Fruchtbier mit 20% Fruchtanteil sehr hoch vergoren mit belgischer Withefe. In der Nase entfaltet sich die Marille und dezente Citrusnoten, wie auch im Trunk intensiv nach Marille schmeckend. Sehr vollmundig.

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bewertung: MarillenWit

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	3	2	2	7	4	4	8	3	3	6
2	4	3	3	2	8	4	4	8	3	2	5
3	4	4	3	3	10	5	4	9	3	3	6
4	5	3	2	2	7	5	4	9	3	3	6
5	5	3	3	3	9	5	5	10	3	3	6
6	5	2	2	2	6	3	4	7	2	2	4
	28	18	15	14	47	26	25	51	17	16	33

Gesamtsumme: 159

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: 24

Kommentare:

Kommentar Bewerter 1	riecht schoen fruchtig nach marille, Mischung aus ueberreifen und noch nicht reifen . Schoene saure im Geruch, gute Wuerzigkeit, harmonisch gut abgestimmte Bittere
Kommentar Bewerter 2	Marille super- ein wenig dominant
Kommentar Bewerter 6	the apricot dominates the aroma and flavour, does not feel like a beer more like fruit juice

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien

Auswertung



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>)
3,03	1,00278	1,00459	2,39	2,32	1,18	7,07	68,03	83,32	104,34	8,30