

## Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



# Auswertung

---

**Brauerei:** Braucommune UNFUG

**Ansprechperson:** Christian Mallinger

**Land:** AT    **PLZ:** 4600    **Ort:** Wels

**Adresse:** Prinz-Eugen-Str. 9

**Telefon:** 0699 81136451    **e-mail:** malles@utanet.at

**Homepage:**

**Brauereityp**

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)  
 Brauerei (kommerziell)
- 

**Kategorie:** Export- und Festbiere

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

**Biername:** UNFUG SchMärzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 14,0 °

**Alkohol:** 6,0 %

**Menge pro Sud:** 75 L

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:**

# Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



## Auswertung

### Bewertung: UNFUG SchMärzen

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	3	4	3	3	10	3	4	7	2	3	5
2	4	3	3	2	8	5	4	9	3	3	6
3	4	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
4	5	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
5	3	4	3	2	9	4	4	8	3	3	6
6	4	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
	23	26	18	16	60	25	24	49	17	18	35

Gesamtsumme: 167

**PLATZ: 1 von 10**

### Kommentare:

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 Gesamtpunktzahl

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 <sup>3</sup> )	<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> )
6,05	1,00936	1,01118	4,73	5,02	2,87	14,09	66,07	79,66	214,52	27,66