

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Brauerei: Thernberger Burgbräu

Ansprechperson: Reinhard Gallei

Land: Ö **PLZ:** 2832 **Ort:** Thernberg

Adresse: Schlagerstraße 15

Telefon: 6803100345 **e-mail:** reinhard.gallei@thernberger-burgbraeu.at

Homepage:

Brauereityp

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)
 Brauerei (kommerziell)
-

Kategorie: IPAs

Subkategorie: 21. IPA, A. Amerikanisches IPA

Biername: IPA

Biersorte: India Pale Ale

Stammwürze: 14,9 ° **Alkohol:** 6,0 % **Menge pro Sud:** 40 L

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten: Geschmacks- und Aroma-Hopfung und Stopfen mit Citra
Berechnete Werte:- 65 IBU- ca. 16 EBC-
Karbonisierung: 5,5 g/l
Sensorik:- Feiner, stabiler, weißer Schaum- Fruchtiges Aroma- Trüb, orange-braune Farbe- Süffig- Anhaltende Bittere im Nachtrunk

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bewertung: IPA

Bewertung-Nr.	Geruch (1-5)	Aussehen				Geschmack			Mundgefühl		
		Schaum (1-5)	Farbe (0-3)	Klarheit (1-3)	Summe	Geschmack (1-5)	Bittere (1-5)	Summe	Körper (1-3)	Rezenz (1-3)	Summe
1	5	5	3	3	11	4	5	9	3	2	5
2	5	5	3	3	11	3	4	7	3	3	6
3	5	5	3	2	10	4	3	7	3	3	6
4	5	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
5	4	4	3	3	10	4	4	8	3	3	6
6	3	5	3	3	11	2	4	6	2	2	4
	27	29	18	17	64	21	24	45	17	16	33

Gesamtsumme: 169

PLATZ: 3 von 30

Kommentare:

Kommentar Bewerter 3	fruchtiges Aroma
-------------------------	------------------

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 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>)
6,58	1,01014	1,01196	5,14	5,39	3,06	15,18	66,35	79,83	232,31	21,62