

## Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



# Auswertung

---

**Brauerei:** Laxenburger Brauhandwerk

**Ansprechperson:** Alexander Knez

**Land:** AT    **PLZ:** 2361    **Ort:** Laxenburg

**Adresse:** Wiener Straße 5

**Telefon:** +43 664 203 73 57    **e-mail:** alexander.knez@gmail.com

**Homepage:**

**Brauereityp**

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)  
 Brauerei (kommerziell)
- 

**Kategorie:** Wiener Lager

**Subkategorie:** 7. BERNSTEINFARBENES BITTERES EUROPÄISCHES BIER, A. Wiener Lager

**Biername:** Franzl's Liebstes

**Biersorte:** Wiener Lager

**Stammwürze:** 13,0 °    **Alkohol:** 5,2 %    **Menge pro Sud:** 50 L

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:** Erfrischendes, leicht malziges Wiener Lager, im klassischen Stil gebraut.

# Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



## Auswertung

### Bewertung: Franzl's Liebstes

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	4	8	3	2	5
2	4	5	3	3	11	4	5	9	3	3	6
3	5	4	3	3	10	4	3	7	3	3	6
4	4	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
5	4	5	3	2	10	4	4	8	3	2	5
6	4	5	3	3	11	3	3	6	2	3	5
	26	29	18	17	64	24	23	47	17	16	33

Gesamtsumme: 170

**PLATZ: 2 von 14**

### Kommentare:

Kommentar Bewerter 1	ansprechend, könnte etwas mehr Bittere vertragen
Kommentar Bewerter 2	Ottakringer Wr. Original?

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 <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> )
5,82	1,01275	1,01457	4,54	5,79	3,72	14,46	61,81	74,26	221,17	30,34