

10. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

8. Juni 2013 in St. Peter/Hart



Auswertung

Brauerei: Nibelungengold Brauerei & Destillerie Fürstenfeld

Ansprechperson: Ing. Markus Gruber

Land: A **PLZ:** 8280 **Ort:** Fürstenfeld

Adresse: Franz-Bauer-Weg 4

Telefon: 0664/5251682 **e-mail:** info@nibelungengold.at

Homepage: http://nibelungengold.at

Brauereityp

- Hausbrauer (nicht kommerziell)
 Kleinbrauer (kommerziell bis 50.000 HL Jahresausstoß)

Kategorie: Leichte Lagerbiere und Münchner Helle

Subkategorie: Leichtes Lagerbier (1.A)

Biername: Vitalbier

Biersorte: Zwickelbier

Stammwürze: 10,0 ° **Alkohol:** 4,4 % **Menge pro Sud:** 500 L

Flasche/Fass

- Flasche
 Fass

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten: Sehr leichtes naturtrübes Zwickelbier. Flaschengärung mit Hefebodensatz. Bitte für jedes Verkosterglas eine neue Flasche öffnen, da sonst das Hefedepot aufgewirbelt wird, was zu Abzügen (Klarheit) führen kann.

10. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

8. Juni 2013 in St. Peter/Hart



Auswertung

Bewertung: Vitalbier

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	4	4	3	3	10	5	4	9	3	3	6
2	4	4	3	2	9	3	4	7	3	3	6
3	5	4	3	3	10	5	4	9	3	3	6
4	4	4	3	3	10	4	5	9	3	2	5
5	4	5	2	2	9	5	5	10	3	3	6
6	4	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
	25	26	17	16	59	26	26	52	18	17	35

Gesamtsumme: 171

Einschmckenverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 181

PLATZ: 3 von 18

Kommentare:

Weiters verleihen wir diesem Bier aufgrund der auerordentlichen Qualitt das Qualittssiegel der BierIG.



Die Brauerei ist berechtigt das Qualittssiegel 2013 fr dieses Bier fr Werbezwecke zu nutzen.

Folgende Voraussetzungen waren zu erfllen:
Mindestens 80% der erreichbaren Gesamtpunktezahl
Mindestens 70% der Maximalsumme jeder einzelnen Bewertungskategorie