

## 11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



# Auswertung

**Brauerei:** Fiakerbräu - Gasthaus zum Fiakerwirt

**Ansprechperson:** Erwin und Jörg Hartl

**Land:** Nö    **PLZ:** 3550    **Ort:** Langenlois

**Adresse:** Holzplatz 7

**Telefon:** 27342150    **e-mail:** Office@Fiakerwirt.at

**Homepage:** <http://www.Fiakerwirt.at>

**Brauereityp**

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

**Kategorie:** Bockbiere untergärig

**Subkategorie:** Traditioneller Bock (5.B)

**Biename:** Fiakerbräu Bock

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 15,9 °

**Alkohol:** 6,9 %

**Menge pro Sud:** 500 L

**Flasche/Fass**

- Flasche  
 Fass

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:** naturtrüb bernsteinfarben, vollmundig, kräftiges malziges und leicht hopfiges Aroma

# 11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



## Auswertung

**Bewertung: Fiakerbräu Bock**

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	4	5	2	3	10	5	4	9	3	3	6	
2	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6	
3	5	4	2	3	9	5	5	10	3	3	6	
4	5	4	3	3	10	5	5	10	3	3	6	
5	3	4	2	2	8	4	4	8	3	2	5	
6	5	5	3	3	11	3	3	6	3	2	5	
	27	27	15	17	59	27	26	53	18	16	34	

Gesamtsumme: **173**  
Einschenkverhalten  
(0-10): **10**  
Gesamtsumme: **183**

**PLATZ: 2 von 14**

**Kommentare:**

Weiters verleihen wir diesem Bier aufgrund der außerordentlichen Qualität das Qualitätssiegel der BierIG.



Die Brauerei ist berechtigt das Qualitätssiegel 2014 für dieses Bier für Werbezwecke zu nutzen.

Folgende Voraussetzungen waren zu erfüllen:  
Mindestens 80% der erreichbaren Gesamtpunktzahl  
Mindestens 70% der Maximalsumme jeder einzelnen Bewertungskategorie