

11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



Auswertung

Brauerei: Geroldinger Brauhaus GmbH

Ansprechperson: Nadine Willach

Land: A **PLZ:** 3392 **Ort:** Gerolding

Adresse: Graf Geroldstraße 43

Telefon: 0664-8478020

e-mail: willach@geroldinger-brauhaus.at

Homepage: <http://www.geroldinger-brauhaus.at>

Brauereityp

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

Kategorie: Kreativbiere

Subkategorie: Kreative Bierspezialitäten (23.)

Biename: Kaffeeweizen

Biersorte: Weizen-Stout-Symbiose

Stammwürze: 14,5 °

Alkohol: 5,4 %

Menge pro Sud: 900 L

Flasche/Fass

- Flasche
 Fass

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten: Weizen trifft Stout, mehr als 50% Weizenanteil, stärker gehopft wie ein herkömmliches Weizen, jedoch weniger als ein Stout. Röstaromen recht ausgeprägt, gehen in Richtung Schokolade/Kaffee (Weizen untypisch), Hefe allerdings eine klassische Weißbierhefe.

11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



Auswertung

Bewertung: Kaffeeweizen

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	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
2	4	4	3	2	9	5	4	9	3	2	5
3	5	4	3	2	9	5	5	10	3	3	6
4	4	4	3	2	9	5	5	10	3	3	6
5	4	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
6	4	5	3	3	11	4	4	8	3	2	5
	25	27	18	15	60	27	26	53	18	16	34

Gesamtsumme: 172
Einschenkverhalten
(0-10): 10
Gesamtsumme: 182

PLATZ: 1 von 39

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