

## 11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



# Auswertung

**Brauerei:** Wiedenbräu

**Ansprechperson:** Bernd Kistler

**Land:** A      **PLZ:** 1040      **Ort:** Wien

**Adresse:** Waaggasse 5

**Telefon:** 6646206573      **e-mail:** Bernd.kistler@wieden-Braeu.at

**Homepage:** <http://www.wieden-braeu.at>

### Brauereityp

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

**Kategorie:** Lagerbiere dunkel

**Subkategorie:** Münchener / Altbayrisch Dunkel (4.B)

**Biename:** Wiedenbräu Dunkles

**Biersorte:** Dunkles

**Stammwürze:** 11,8 °      **Alkohol:** 4,8 %      **Menge pro Sud:** 1500 L

<b>Flasche/Fass</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Flasche
<input type="checkbox"/> Fass

<b>ober/untergärig</b>
<input type="checkbox"/> obergärig
<input checked="" type="checkbox"/> untergärig

<b>Farbe</b>
<input type="checkbox"/> hell
<input checked="" type="checkbox"/> dunkel

**Besonderheiten:** Dunkle, ins rötliche gehende Bierfarbe. Stabiler, nussbrauner Bierschaum. Sehr rezent. Leicht süßlich und etwas ins fruchtige gehend. Hopfenbetonter wie Helles oder Märzen vom Wiedenbräu. Dezente Waldbeeren- und Orangenote.

# 11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



## Auswertung

### Bewertung: Wiedenbräu Dunkles

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	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
2	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
3	5	5	3	3	11	4	5	9	3	3	6
4	4	5	3	3	11	5	5	10	3	2	5
5	5	5	3	3	11	4	5	9	3	3	6
6	5	5	3	3	11	5	5	10	3	2	5
	29	30	18	18	66	28	30	58	18	16	34

Gesamtsumme: **187**  
 Einschenkverhalten  
 (0-10): **10**  
 Gesamtsumme: **197**

**PLATZ: 1 von 12**

### Kommentare:

Kommentar Bewerter 6	top schaum
-------------------------	------------

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 Gesamtpunktezahl  
 Mindestens 70% der Maximalsumme jeder einzelnen Bewertungskategorie