

## 11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



# Auswertung

**Brauerei:** Brauerei Ried

**Ansprechperson:** Litzlbauer Gerhard

**Land:** A      **PLZ:** 4910      **Ort:** Ried im Innkreis

**Adresse:** Brauhausgasse 24

**Telefon:** 0660/3420551      **e-mail:** gerhard\_l@hotmail.com

**Homepage:** www.rieder-bier.at

### Brauereityp

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

**Kategorie:** Lagerbiere dunkel

**Subkategorie:** Schwarzbier (4.C)

**Biername:** Rieder Schwarzbier

**Biersorte:** Schwarzbier

**Stammwürze:** 12,6 °      **Alkohol:** 5,3 %      **Menge pro Sud:** 8 L

### Flasche/Fass

- Flasche  
 Fass

### ober/untergärig

- obergärig  
 untergärig

### Farbe

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:** Dunkle Malzsorten und Röstgetreide verleihen dem Rieder Schwarzbier sein außergewöhnliches Aroma und seine tief schwarze Farbe. Kaffee und Kakaonoten sind wahrzunehmen, aber nicht zu dominant, eine kaum aufdringliche flourale Hopfenblume rundet dieses Bier perfekt ab.

# 11. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

25. und 26. Oktober 2014 in Ried/Innkreis



## Auswertung

### Bewertung: Rieder Schwarzbier

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	4	3	3	10	5	4	9	3	2	5
2	4	3	3	2	8	5	5	10	3	3	6
3	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
4	5	5	3	1	9	5	5	10	3	2	5
5	5	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
6	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
	29	27	18	15	60	30	28	58	18	16	34

Gesamtsumme: **181**  
Einschenkverhalten  
(0-10): **10**  
Gesamtsumme: **191**

**PLATZ: 3 von 12**

### 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