

## Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



# Auswertung

---

**Brauerei:** Brauerei Ried

**Ansprechperson:** Josef Niklas

**Land:** PLZ: 4910

**Ort:** Ried im Innkreis

**Adresse:** Brauhausgasse 24

**Telefon:** 07752 82017

**e-mail:** niklas@rieder-bier.at

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

**Brauereityp**

Hobbybrauer (nicht kommerziell)

Brauerei (kommerziell)

---

**Kategorie:** Lagerbiere Dunkel

**Subkategorie:** 8. DUNKLES EUROPÄISCHES LAGER, B. Schwarzbier

**Biername:** Rieder Schwarzmänn

**Biersorte:** Schwarzbier

**Stammwürze:** 12,8 °

**Alkohol:** 5,3 %

**Menge pro Sud:** 500 L

**ober/untergärig**

obergärig

untergärig

**Farbe**

hell

dunkel

**Besonderheiten:**

# Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



## Auswertung

### Bewertung: Rieder Schwarzmann

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	4	9	3	3	6
3	5	5	3	3	11	5	5	10	3	2	5
4	5	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
5	5	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
6	5	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
	30	30	18	18	66	29	27	56	18	17	35

Gesamtsumme: 187

Mit diesem Ergebnis war das Bier unter den ersten drei am Verkostungstisch und hat damit das Finale erreicht.

**Im Finale erreichte das Bier Platz: 1**

**Gesamtteilnehmerzahl: 17**

#### Kommentare:

Kommentar Bewerter 6	Schokolade, Karamell, röstige Aromen, eine Spur bitter
-------------------------	--

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



Die Brauerei ist berechtigt das Qualitätssiegel 2015 für dieses Bier für Werbezwecke zu nutzen.

Folgende Voraussetzungen waren zu erfüllen:

Mindestens 80% der erreichbaren Gesamtpunktezahl

Mindestens 70% der Maximalsumme jeder einzelnen Bewertungskategorie

Nähere Informationen zur Verwendung des Qualitätssiegels und die Dateien (zB. zu einer Einbindung in ein Etikett) werden gesondert verschickt.

# Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



## Auswertung

### Bieranalyse:

<i>Alkohol</i> (% v/v)	<i>Dichte</i> (g/cm <sup>3</sup> )	<i>Relative</i> <i>Dichte</i>	<i>Alkohol</i> (% w/w)	<i>Ew</i> ( <i>Wirkl</i> <i>Extrakt</i> ) (% w/w)	<i>Es</i> ( <i>Scheinb</i> <i>Extrakt</i> ) (% w/w)	<i>p</i> ( <i>Stamm-</i> <i>würze</i> ) (% <i>Plato</i> )	<i>Vw</i> ( <i>Wirkl</i> <i>Vergärungs</i> <i>grad - %</i> )	<i>Vs</i> (% w/w)	<i>Kalorien</i> (kJ/100ml)	<i>Farbwert</i> ( <i>EBC</i> )
5,21	1,01522	1,01705	4,05	6,2	4,35	13,97	57,43	68,89	213,73	---