

Kundeninformation PADERBORNER PILSENER

Bezeichnung	Paderborner Pilsener	
Bierart	untergärig	
Verkehrsbezeichnung	Bier (oder Vollbier)	
Zusätzliche Hinweise	keine	
Biersorte	Pils	
Biertyp	Pilsener	

Produktbeschreibung

Aussehen	glanzklar mit feinporig weisser Schaumkrone	
Farbe	kräftig goldgelb	
Geruch u. Geschmack	frisch und spritzig, leicht würzig und angenehm herb	
Bittere	betont klassisch	

Zutatenliste	Brauwasser, Gerstenmalz , Hopfenextrakt	
davon deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV)	keine	

Bierherstellung	Paderborner Pilsener wird gebraut aus:	
Brauwasser	Brauwasser von einer zur Herstellung des Paderborner Pilsener besonders geeigneten weichen Qualität	
Malz	Qualitätsmalze aus ausgesuchten Braugerstensorten,	
Hopfen	sorgfältig ausgesuchten Hopfensorten,	
Hefe	besonders gärkräftiger untergäriger Bierhefe.	

Bieranalyse

Stammwürze	11,2	%
Alkoholgehalt	4,8	%vol
Alkoholgehalt	3,8	%
Restextrakt	3,6	%

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich:

Energie	170	kJ
	41	kcal
Fett	0	g
# davon gesätt. Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	2,9	g
# davon Zucker	Spuren	g
Eiweiß	0,5	g
Salz	0,01	g

Prozentuale Zusammensetzung

Wasser	92,08	%
Alkohol	3,8	%
Extrakt (Malzextrakt)	3,597	%
		%
Hopfenextrakt	0,003	%
CO2	0,52	%
		%
		%
		%
		%
Summe	100	%

Hinweise

Lagerung	kühl, dunkel und trocken	
Empfohlene Trinktemp. (in °C)	4 - 8	

client information PADERBORNER PILSENER

Brand	Paderborner Pilsener	
Beverage type	bottom fermented	
Labeling	beer	
Added indications	no	
Beer type	pils	
Beer style	pale lager (German pilsener)	

Product description

Appearance	clear, bright with a fine pored white head	
Color	strong golden-yellow	
Flavour	fresh and sparkling, slightly aromatic and pleasantly bitter	
Bitterness	classical bitterness	

Ingredients	Brewing water, barley malt, hop extract	
--------------------	--	--

Beer production	Paderborner Pilsener is brewed with:	
Brewing water	Brewing water with a particularly suited softness for Paderborner Pilsener	
Malt	quality malt from selected types of malting barley	
Hops	carefully selected hops types	
Brewer's yeast	particularly intensive bottom fermenting brewer's yeast	

Beer analysis

Original gravity	11,2	%
Alcohol content	4,8	%vol
Alcohol content	3,8	%
Remaining extract	3,6	%

Nutrition information

Typical values per 100 ml:

Energy	170	kJ
	41	kcal
Fat	0	g
# of which saturates	0	g
Carbohydrate	2,9	g
# of which sugars	traces	g
Protein	0,5	g
Salt	0,01	g

Percentage composition

Water	92,08	%
Alcohol	3,8	%
Extract (malt extract)	3,597	%
		%
Hop extract	0,003	%
Carbon dioxide	0,52	%
		%
		%
		%
		%
Total	100	%

Notes

Storage conditions	stored in a cool, dark and dry place	
Recommend. drinking temp. (°C)	4 - 8	