

Geselle auf der Walz Lagerbier

Bezeichnung	Geselle auf der Walz Lagerbier
Bierart	untergärig
Verkehrsbezeichnung	Bier (oder Vollbier)
Zusätzliche Hinweise	
Biersorte	Lagerbier
Biertyp	Helles Lagerbier
Produktbeschreibung	
Aussehen	glanzklar mit feinporig weißer Schaumkrone
Farbe	hellgelb
Geruch und Geschmack	leicht und frisch, mildwürzig im Geschmack mit einer angenehme
Bittere	mild gehopft
Deklarationshinweise	
Zutatenliste (EU)	Brauwasser, GERSTENMALZ , Hopfenextrakt
DAVON DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE	keine
Potenzielle Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)	Glutenhaltiges Getreide (Gerstenmalz)
Bierherstellung	Geselle auf der Walz Lagerbier wird gebraut aus:
Brauwasser	Brauwasser von einer zur Herstellung des Geselle auf der Walz Lagerbier geeigneten weichen Qualität,
Malz	Qualitätsmalze aus ausgesuchten Braugerstensorten,
Hopfen	sorgfältig ausgesuchten Hopfensorten,
Hefe	besonders gärkräftiger untergäriger Bierhefe.
Bieranalyse	
<i>Stammwürze</i>	11,3 %
<i>Alkoholgehalt</i>	4,9 %vol
<i>Alkoholgehalt</i>	3,8 %
<i>Restextrakt</i>	3,8 %
Nährwertangaben	
100 ml enthalten durchschnittlich	
<i>Brennwert:</i>	175 kJ
<i>Brennwert:</i>	42 kcal
<i>Fett:</i>	0 g
<i>davon ges. Fettsäuren:</i>	0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	3,3 g
<i>davon Zucker:</i>	0 g
<i>Eiweiß:</i>	0,4 g
<i>Salz:</i>	0 g
Prozentuale Zusammensetzung	
<i>Wasser:</i>	91,81 %
<i>Alkohol:</i>	3,84 %
<i>Extrakt (Malzextrakt):</i>	3,818 %
<i>Hopfen und Hopfenextrakt:</i>	0,002 %
<i>CO2:</i>	0,53 %
<i>Summe:</i>	100 %
Hinweise	
Lagerung	kühl, dunkel und trocken
Empfohlene Trinktemperatur (von-bis °C)	4 - 8