

Isenbeck Dunkel

Bezeichnung	Isenbeck Dunkel
Bierart	untergärig
Verkehrsbezeichnung	Bier (oder Vollbier)
Zusätzliche Hinweise	
Biersorte	Dunkel
Biertyp	Dunkel (Münchner Typ)
Produktbeschreibung	
Aussehen	feurig dunkle Farbe mit feinporiger Schaumkrone
Farbe	dunkel, bernsteinfarben (amber)
Geruch und Geschmack	unaufdringlich feine, elegante Röstmalznote und durch das ei Brauwasser sowie die ausgesuchten Rohstoffe höchster Quali und anregender Geschmacksfülle
Bittere	mild, feinherb
Deklarationshinweise	
Zutatenliste (EU)	Brauwasser, GERSTENMALZ, Hopfenextrakt

Potenzielle Allergene laut Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) Glutenhaltiges Getreide (Gerstenmalz)

Bierherstellung Isenbeck Premium Dunkel wird gebraut aus:

Brauwasser Brauwasser von einer zur Herstellung des Isenbeck besonders Qualität.

Malz Malze ausgesuchter und kontrollierter zweizeiliger Sommerge Sorten und Provenienzen.

Hopfen Hopfen, der jährlich aus hunderten Mustern erntefrischer Par hochwertigster Sorten aus anerkannt besten Provenienzen m Handbonitierung und ausgefeilten Analysenverfahren so zusa dass er den Profilsprüchen für das Isenbeck entspricht. (Urr Qualität über das Jahr zu halten werden diese ausgesuchten F nach der Auswahl mit reinstem CO2 oder Alkohol extrahiert).

Hefe Hefe, die speziell für das Isenbeck selektiert wurde, um den u Charakter dieses Premium Dunkel zu erreichen.

Bieranalyse

<i>Stammwürze</i>	11,6 %
<i>Alkoholgehalt</i>	4,8 %vol
<i>Alkoholgehalt</i>	3,8 %
<i>Restextrakt</i>	4,2 %

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich

<i>Brennwert:</i>	180 kJ
<i>Brennwert:</i>	43 kcal
<i>Fett:</i>	0 g
<i>davon ges. Fettsäuren:</i>	0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	3,5 g
<i>davon Zucker:</i>	0 g
<i>Eiweiß:</i>	0,5 g
<i>Salz:</i>	0 g

Prozentuale Zusammensetzung

<i>Wasser:</i>	91,498 %
<i>Alkohol:</i>	3,8 %
<i>Extrakt (Malzextrakt):</i>	4,2 %
<i>Hopfen und Hopfenextrakt:</i>	0,002 %
<i>CO2:</i>	0,5 %
<i>Summe:</i>	100 %

Hinweise

Lagerung kühl, dunkel und trocken

Empfohlene Trinktemperatur (von-bis °C) 4 - 8