



Feine Aromahopfen

Perle



Bitterstoffe

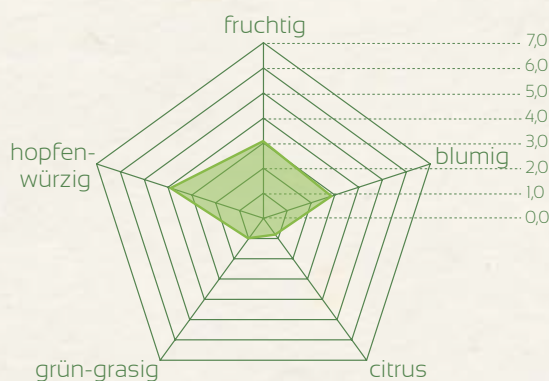
α -acids (EBC 7.4)	7,4
β : α (EBC 7.7)	0,7
cohumulone (EBC 7.7)	30

Polyphenole

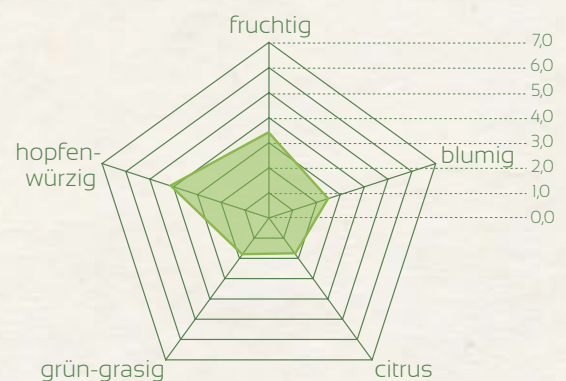
polyphenols (EBC 7.14)	4,1
polyphenols: α	0,6
xanthohumol (EBC 7.7)	0,55
xanthohumol : α	0,0074

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,3
β -caryophyllene:humulene	0,31
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	4
linalool: α	0,5



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Sorte Perle verleiht dem Bier eine harmonische, nicht zu intensive Bittere. Das Aroma ist dezent, es tendiert in Geruch und Trunk zu hopfenwürzigen, aber auch fruchtigen und blumigen Noten.