



Bitterhopfen

*Hallertauer
Magnum*



Bitterstoffe

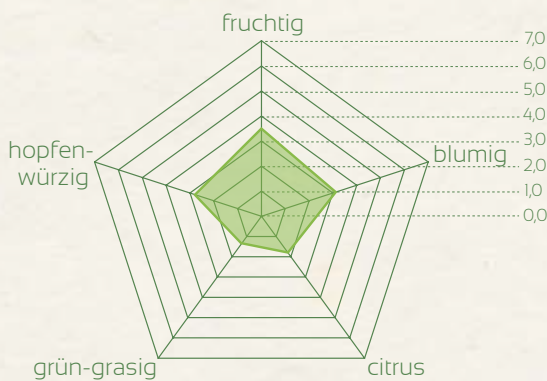
α -acids (EBC 7.4)	13,9
β : α (EBC 7.7)	0,5
cohumulone (EBC 7.7)	27

Polyphenole

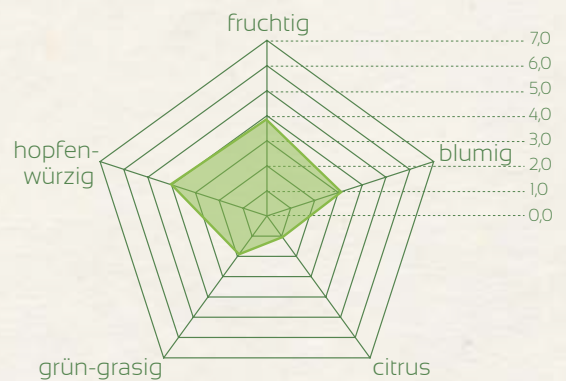
polyphenols (EBC 7.14)	2,6
polyphenols: α	0,2
xanthohumol (EBC 7.7)	0,47
xanthohumol : α	0,034

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	2,4
β -caryophyllene:humulene	0,28
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	8
linalool: α	0,6



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Das Bier der Sorte Hallertauer Magnum zeigt eine harmonische Bittere mittlerer Intensität. Sein dezentes Aroma tendiert im Geruch zu blumigen und fruchtigen, im Trunk auch zu hopfenwürzigen Noten.