



Bitterhopfen

*Hallertauer
Merkur*



Bitterstoffe

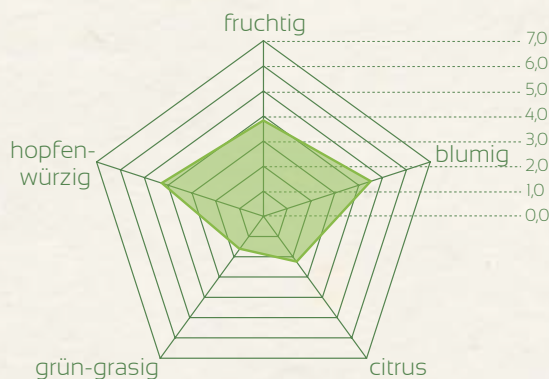
α -acids (EBC 7.4)	13,3
β : α (EBC 7.7)	0,5
cohumulone (EBC 7.7)	20

Polyphenole

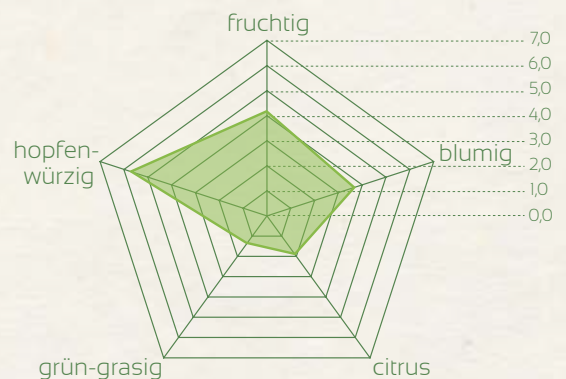
polyphenols (EBC 7.14)	4,2
polyphenols: α	0,3
xanthohumol (EBC 7.7)	0,37
xanthohumol : α	0,028

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	2,2
β -caryophyllene:humulene	0,29
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	13
linalool: α	1,0



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Sorte Hallertauer Merkur vermittelt dem Bier bei mittlerer Intensität eine harmonische Bittere. Im Geruch treten blumige und hopfenwürzige, aber auch fruchtige Noten hervor. Im Trunk dominiert die hopfenwürzige Note etwas.