



Bitterhopfen

Herkules



Bitterstoffe

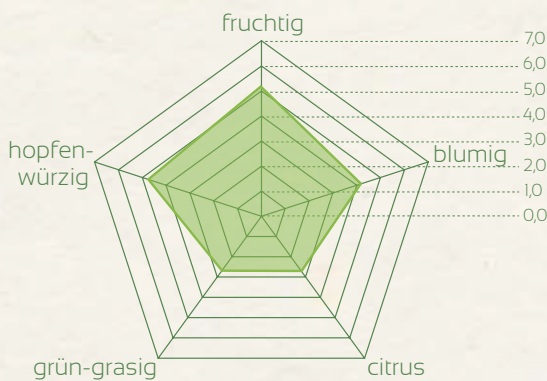
α -acids (EBC 7.4)	16,7
β : α (EBC 7.7)	0,3
cohumulone (EBC 7.7)	36

Polyphenole

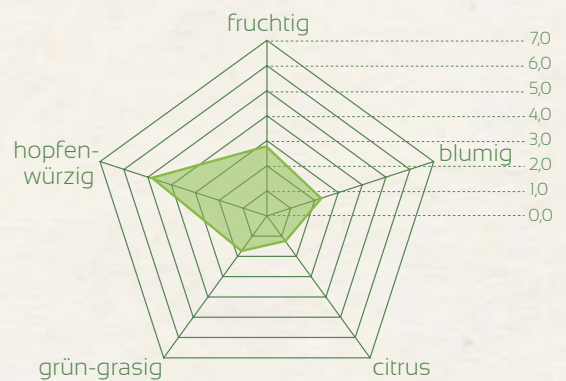
polyphenols (EBC 7.14)	3,8
polyphenols: α	0,2
xanthohumol (EBC 7.7)	0,80
xanthohumol : α	0,048

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,7
β -caryophyllene:humulene	0,28
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	8
linalool: α	0,5



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Sorte Herkules verleiht dem Bier eine harmonische, nicht zu kräftige Bittere. Sie vermittelt die verschiedenen Aromaeindrücke gleichmäßig in nicht allzu ausgeprägter Form. Lediglich im Trunk ist die hopfenwürzige Note im Vergleich zu den übrigen Eindrücken leicht hervorgehoben.