



Hochfeine Aromahopfen

Hersbrucker Spät



Bitterstoffe

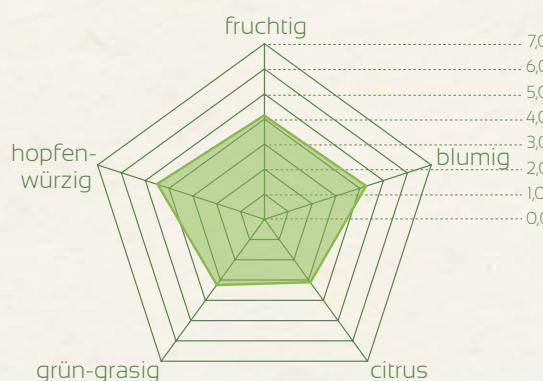
α-acids (EBC 7.4)	3,1
β:α (EBC 7.7)	2,4
cohumulone (EBC 7.7)	20

Polyphenole

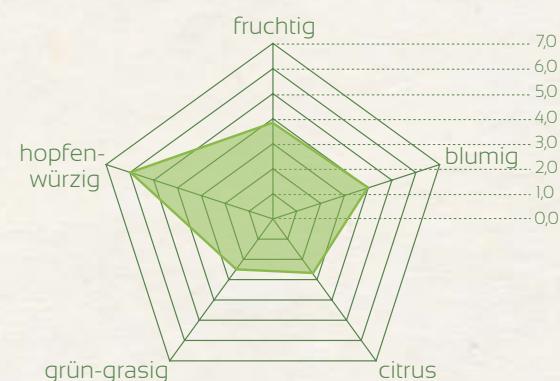
polyphenols (EBC 7.14)	4,4
polyphenols:α	1,4
xanthohumol (EBC 7.7)	0,21
xanthohumol : α	0,069

Aromastoffe

Gesammt Öl (EBC 7.10)	0,75
β-caryophyllene:humulene	0,48
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	5
linalool: α	1,6



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Hersbrucker Spät verleiht dem Bier eine sehr harmonische Bittere mittlerer Intensität. Der Geruch ist charakterisiert durch alle Aromanoten, etwas stärker sind hierbei blumige, hopfenwürzige und fruchtige Noten. Im Trunk dominiert das hopfenwürzige Aroma.