



# Hochfeine Aromahopfen

*Hersbrucker Spät*



## Bitterstoffe

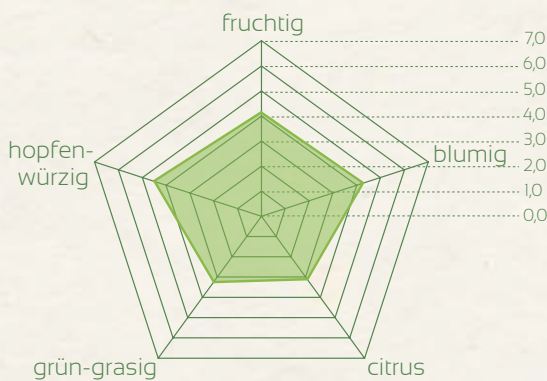
$\alpha$ -acids (EBC 7.4)	3,1
$\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7)	2,4
cohumulone (EBC 7.7)	20

## Polyphenole

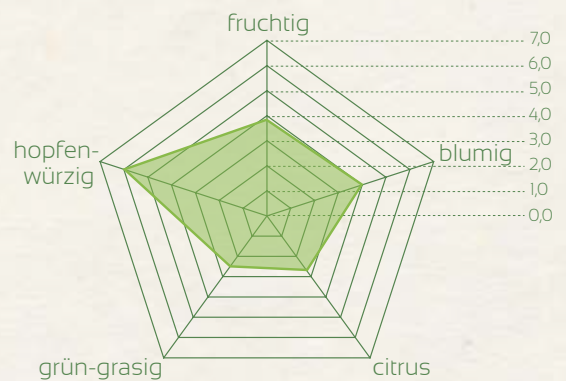
polyphenols (EBC 7.14)	4,4
polyphenols: $\alpha$	1,4
xanthohumol (EBC 7.7)	0,21
xanthohumol : $\alpha$	0,069

## Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	0,75
$\beta$ -caryophyllene:humulene	0,48
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	5
linalool: $\alpha$	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.