



# Bitterhopfen

Northern Brewer



## Bitterstoffe

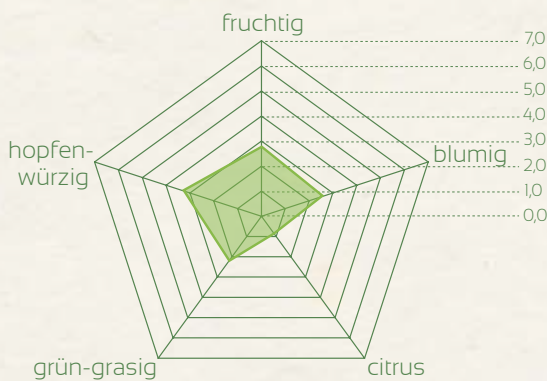
$\alpha$ -acids (EBC 7.4)	9,2
$\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7)	0,6
cohumulone (EBC 7.7)	27

## Polyphenole

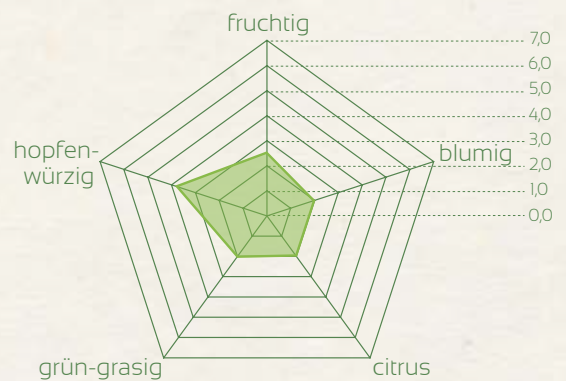
polyphenols (EBC 7.14)	3,9
polyphenols: $\alpha$	0,4
xanthohumol (EBC 7.7)	0,61
xanthohumol : $\alpha$	0,066

## Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,5
$\beta$ -caryophyllene:humulene	0,34
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	4
linalool: $\alpha$	0,4



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Bittere des mit Northern Brewer gebrauten Bieres ist bei mittlerer Intensität harmonisch. Das dezente Aroma tendiert in Geruch und Trunk überwiegend zu hopfenwürzigen Noten.