



Bitterhopfen

Nugget



Bitterstoffe

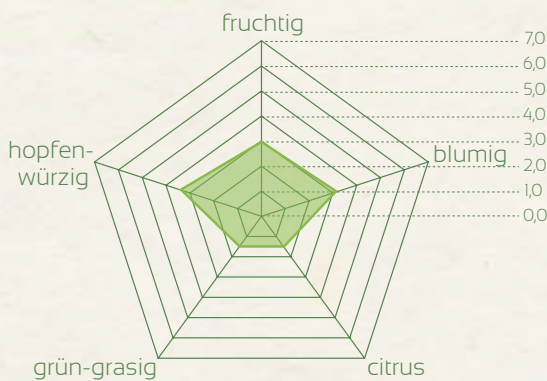
α -acids (EBC 7.4)	11,3
β : α (EBC 7.7)	0,4
cohumulone (EBC 7.7)	29

Polyphenole

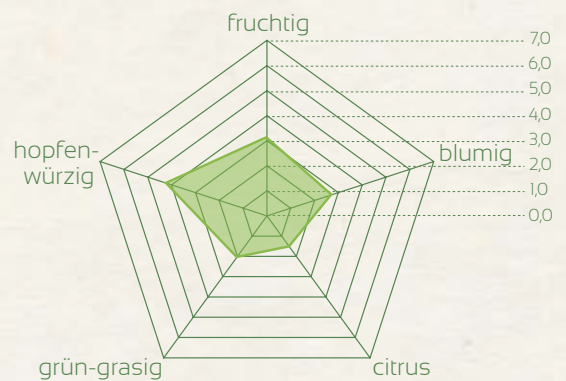
polyphenols (EBC 7.14)	3,4
polyphenols: α	0,3
xanthohumol (EBC 7.7)	0,68
xanthohumol : α	0,060

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,7
β -caryophyllene:humulene	0,47
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	10
linalool: α	0,9



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Mit der Sorte Nugget kann man eine kräftige, aber harmonische Bierbittere erzielen. Das Aroma tendiert etwas stärker zu hopfenwürzigen, aber auch zu blumigen und fruchtigen Noten.