



Feine Aromahopfen

Opal



Bitterstoffe

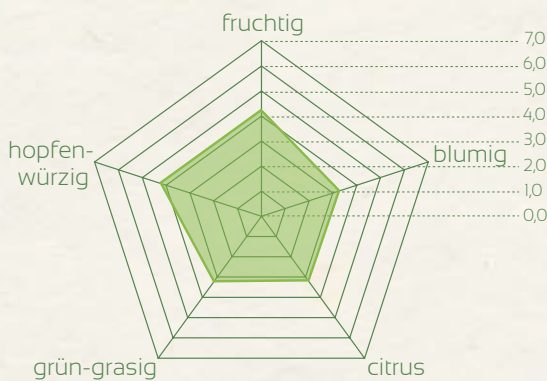
α -acids (EBC 7.4)	7,9
β : α (EBC 7.7)	0,8
cohumulone (EBC 7.7)	15

Polyphenole

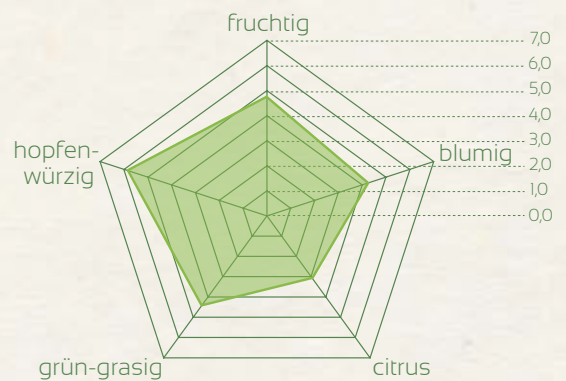
polyphenols (EBC 7.14)	3,7
polyphenols: α	0,5
xanthohumol (EBC 7.7)	0,41
xanthohumol : α	0,051

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	0,95
β -caryophyllene:humulene	0,34
farnesene (EBC 7.12)	< 3
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	11
linalool: α	1,4



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Bittere des Bieres der Sorte Opal ist bei ausgeprägter Harmonie nicht zu kräftig. Im Geruch zeigt sich eine nahezu gleichmäßige Entfaltung aller Aromaeindrücke, im Trunk kommt die citrusartige Note etwas schwächer zum Ausdruck.