



Special Flavourhopfen

Callista



Bitterstoffe

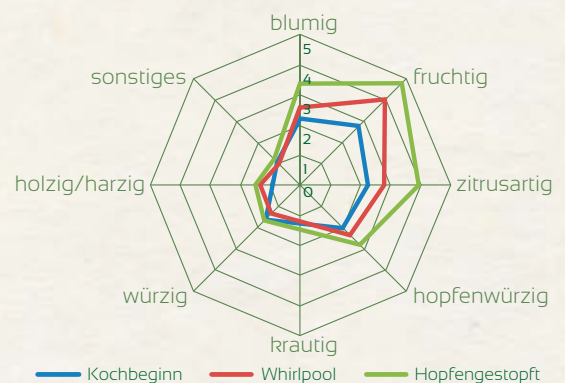
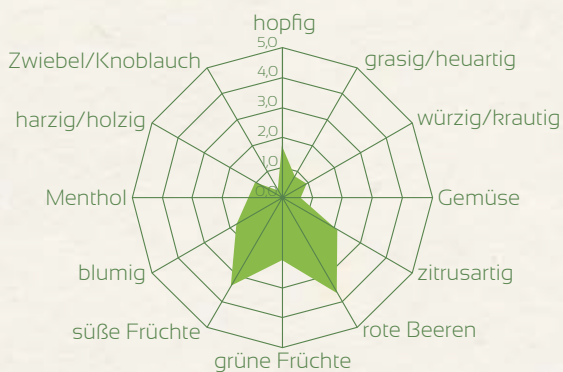
α -acids (EBC 7.4)	3,3
β : α (EBC 7.7)	2,1
cohumulone (EBC 7.7)	18

Polyphenole

polyphenols (EBC 7.14)	3,6
polyphenols: α	1,09
xanthohumol (EBC 7.7)	0,5
xanthohumol : α	0,152

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,7
β -caryophyllene:humulene	0,33
farnesene (EBC 7.12)	< 2
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	5
linalool: α	1,25



Aromaeindrücke Rohhopfen:

Callista ist charakterisiert durch eine ausgewogene Hopfennote mit beeindruckenden Fruchtaromen nach Aprikose, Maracuja und roten Beeren (Waldfrüchte, Brombeere, Himbeere). Ein Hauch von Grapefruit rundet das Geschmacksprofil einzigartig ab.

Bewertung aus Sudversuchen:

Callista gewinnt unter den Brauern immer mehr an Beliebtheit. Maracuja, Grapefruit, Pfirsich, Stachelbeere und Pinie sorgen für eine echte Bierrarität.