



# Special Flavourhopfen

*Hallertau Blanc*



## Bitterstoffe

$\alpha$ -acids (EBC 7.4)	8,5
$\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7)	0,6
cohumulone (EBC 7.7)	24

## Polyphenole

polyphenols (EBC 7.14)	5,4
polyphenols: $\alpha$	0,6
xanthohumol (EBC 7.7)	0,38
xanthohumol : $\alpha$	0,045

## Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,1
$\beta$ -caryophyllene:humulene	1,00
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	5
linalool: $\alpha$	0,6



### Aromaeindrücke Rohhopfen:

Unglaublich, aber wahr. Der blumig-fruchtige Hallertau Blanc lässt Tendenzen von Mango, Maracuja, Grapefruit, Stachelbeere und Ananas erkennen.

### Bewertung aus Sudversuchen:

Bier kann so fein sein. Mit dem Hallertau Blanc gelingt den Brauern eine Spezialität der Extraklasse. Grüne Früchte, Mango und Stachelbeere im Einklang mit dem Bukett eines frischen Weißweins verzaubern jeden Biergenuss zu einem besonderen Moment.