



## BREWERS GOLD

Aromasorte, die sehr gut für englische Biertypen geeignet ist. Brewers Gold zeichnet sich durch seine würzig, fruchtige Note aus und eignet sich hervorragend zur Kombination von Gärungsaromen.

### Aroma-Klassifizierung

#### Aroma-Spezifikation:

Johannisbeere, würzig, fruchtig

- ● ● ● ● ● fruchtig
- ● ● ● ● ● blumig
- ● ● ● ● ● zitronig
- ● ● ● ● ● würzig
- ● ● ● ● ● erdig / harzig
- ● ● ● ● ● kräuterartig
- ● ● ● ● ● süß

### Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** Großbritannien, Kreuzung aus verschiedenen Wildhopfen.

**Ertrag (kg/ha):** 2.100 – 2.400

**Klassifizierung:** Aroma

**Reife:** spät

**Hauptanbaugebiet:** Deutschland

**Fläche (ha):** 20

**Welke:** Anfällig

**Peronospora:** Anfällig

**Echter Mehltau:** Anfällig

**Blattlaus:** –

**Brauhaus:** –

**Kalthopfung:** –

### Daten & Zahlen

**Alpha-Säuren %:** 5,7 – 7,8

**Beta-Säuren %:** 2,9 – 3,7

**Co-Humulone % rel.:** 40 – 48

**Gesamtöl (ml/100g):** 1,6 – 2,2

**Hart Harze : Alpha-Säure:** –

**Xanthohumol (EBC 7.7):** 0

**Beta-Caryophyllen: Humulen:** 0,2

**Farnesen % der gesamten Ölmenge:** <1

**Linalool % der gesamten Ölmenge:**

**Linalool: Alpha-Säure:** 0 – 0