



GLACIER

Im Vordergrund stehen hier eher erdige und holzige Eigenschaften mit sehr leichtem Citrus Beigeschmack. Hervorzuheben ist hier eine milde Bittere, die auch für Stouts sehr gut geeignet ist.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Banane, Pflaume, Tee, Karamell

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung: Kreuzung zwischen den Sorten Elsasser F und 8685-014M.

Ertrag (kg/ha): 0 – 0

Klassifizierung: Aroma

Reife: früh bis mittelfrüh

Hauptanbaugebiet: USA

Fläche (ha): 60

Welke: –

Peronospora: Anfällig

Echter Mehltau: Anfällig

Blattlaus: –

Brauhaus: –

Kalthopfung: –

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %: 3,3 – 9,7

Beta-Säuren %: 5,4 – 9,5

Co-Humulone % rel.: 10 – 13

Gesamtöl (ml/100g): 0,7 – 1,6

Hart Harze : Alpha-Säure: –

Xanthohumol (EBC 7.7): 0

Beta-Caryophyllen: Humulen: 0,28

Farnesen % der gesamten Ölmenge: <1

Linalool % der gesamten Ölmenge:

Linalool: Alpha-Säure: 0 – 0