



HERSBRUCKER SPÄT

Traditionelle Aromasorte aus dem Saazer Formenkreis, die ein sehr ausgewogenes florales und fruchtiges Aroma in das Bier einbringen kann.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Hopfenwürzig, Heu, Orange, Tabak

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung: Deutschland, aus alten Hallertauer Landsorten entwickelt.

Ertrag (kg/ha): 1.450 – 1.750

Klassifizierung: Aroma

Reife: spät

Hauptanbaugebiet: Deutschland

Fläche (ha): 940

Welke: Tolerant

Peronospora: Anfällig

Echter Mehltau: Anfällig

Blattlaus: Tolerant

Brauhaus: Spalter, Tettmanger

Kalthopfung: –

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %: 1,5 – 4,0

Beta-Säuren %: 2,5 – 6

Co-Humulone % rel.: 17 – 25

Gesamtöl (ml/100g): 0,5 – 1,0

Hart Harze : Alpha-Säure: 1,24

Xanthohumol (EBC 7.7): 0,2 - 0,3

Beta-Caryophyllen: Humulen: 0,40 - 0,44

Farnesen % der gesamten Ölmenge: 0,40 – 0,44

Linalool % der gesamten Ölmenge: 0,5 – 1,0

Linalool: Alpha-Säure: 0,25 – 0,33