



## LUBLINER

Bietet ein sehr mildes ausgewogenes Hopfenaroma mit leicht würzigen und holzigen Noten.

### Aroma-Klassifizierung

#### Aroma-Spezifikation:

Tee, Zitrone, blumig

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

### Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** Aromasorte gezüchtet aus dem Saazer Formenkreis. Wird in Polen im gleichnamigen Anbaugebiet angebaut.

**Ertrag (kg/ha):** 1.000 – 1.400

**Klassifizierung:** Aroma

**Reife:** früh

**Hauptanbaugebiet:** Polen

**Fläche (ha):** 0

**Welke:** –

**Peronospora:** Tolerant

**Echter Mehltau:** –

**Blattlaus:** –

**Brauhaus:** Tettlinger, Spalter, Saazer

**Kalthopfung:** Tettlinger, Spalter, Saazer

### Daten & Zahlen

**Alpha-Säuren %:** 3,0 – 4,5

**Beta-Säuren %:** 2,5 – 3,5

**Co-Humulone % rel.:** 25 – 30

**Gesamtöl (ml/100g):** 0,7 – 1,2

**Hart Harze : Alpha-Säure:** –

**Xanthohumol (EBC 7.7):** 0

**Beta-Caryophyllen: Humulen:** 0,3

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

**Linalool % der gesamten Ölmenge:**

**Linalool: Alpha-Säure:** 0 – 0