



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