



## NORTHERN BREWER

Bittersorte mit ausgeglichenem nicht zu starkem Aroma. Die Biere erhalten einen würzigen, leicht holzigen, pfefferartigen Charakter wobei die Qualität der Bittere eher dominant ist.

### Aroma-Klassifizierung

#### Aroma-Spezifikation:

Grasig, würzig, Limette, Kiefer, Minze

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

### Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** Kreuzung zwischen Canterbury Golding und "OB21" (= männl. Samen der Sorte Brewers Gold).

**Ertrag (kg/ha):** 1.400 – 1.650

**Klassifizierung:** Mehrzweckhopfen

**Reife:** früh bis mittelfrüh

**Hauptanbaugebiet:** Deutschland

**Fläche (ha):** 300

**Welke:** Resistent

**Peronospora:** Anfällig

**Echter Mehltau:** Anfällig

**Blattlaus:** Anfällig

**Brauhaus:** Perle, Aurora

**Kalthopfung:** Perle, Aurora

### Daten & Zahlen

**Alpha-Säuren %:** 6,0 – 10,0

**Beta-Säuren %:** 3 – 5

**Co-Humulone % rel.:** 27 – 32

**Gesamtöl (ml/100g):** 1,0 – 1,6

**Hart Harze : Alpha-Säure:** 1,14

**Xanthohumol (EBC 7.7):** 0,5 - 0,7

**Beta-Caryophyllen: Humulen:** 0,30 - 0,40

**Farnesen % der gesamten Ölmenge:** 0,30 – 0,40

**Linalool % der gesamten Ölmenge:** 0,3 – 0,8

**Linalool: Alpha-Säure:** 0,05 – 0,08