



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