



VANGUARD

Lässt sich ähnlich Hallertauer Mittelfrüh einordnen aber wirkt eher etwas holziger. Ist somit sehr gut für typisch Deutsche Biertypen wie Helles, Dunkles und teilweise sogar für Gewürznelken typische Weissbiere geeignet.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

tropische Früchte, Zitrone, Gras, Tee

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung:	Eine Züchtung aus Hallertauer und deutschem Aromahopfen, ähnlich der Sorte Hallertauer Mittelfrüh.
Ertrag (kg/ha):	1.500 – 1.650
Klassifizierung:	Aroma
Reife:	früh
Hauptanbaugebiet:	USA
Fläche (ha):	35
Welke:	–
Peronospora:	Tolerant
Echter Mehltau:	Anfällig
Blattlaus:	–
Brauhaus:	–
Kalthopfung:	–

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %:	4,0 – 6,0
Beta-Säuren %:	5 – 7,5
Co-Humulone % rel.:	14 – 16
Gesamtöl (ml/100g):	0,8 – 1,2
Hart Harze : Alpha-Säure:	–
Xanthohumol (EBC 7.7):	0
Beta-Caryophyllen: Humulen:	0,28
Farnesen % der gesamten Ölmenge:	<1
Linalool % der gesamten Ölmenge:	
Linalool: Alpha-Säure:	0 – 0