



BREWERS GOLD

Aromasorte, die sehr gut für englische Biertypen geeignet ist. Brewers Gold zeichnet sich durch seine würzig, fruchtige Note aus und eignet sich hervorragend zur Kombination von Gärungsaromen.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Johannisbeere, würzig, fruchtig

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung: Großbritannien, Kreuzung aus verschiedenen Wildhopfen.

Ertrag (kg/ha): 2.100 – 2.400

Klassifizierung: Aroma

Reife: spät

Hauptanbaugebiet: Deutschland

Fläche (ha): 20

Welke: Anfällig

Peronospora: Anfällig

Echter Mehltau: Anfällig

Blattlaus: –

Brauhaus: –

Kalthopfung: –

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %: 5,7 – 7,8

Beta-Säuren %: 2,9 – 3,7

Co-Humulone % rel.: 40 – 48

Gesamtöl (ml/100g): 1,6 – 2,2

Hart Harze : Alpha-Säure: –

Xanthohumol (EBC 7.7): 0

Beta-Caryophyllen: Humulen: 0,2

Farnesen % der gesamten Ölmenge: <1

Linalool % der gesamten Ölmenge:

Linalool: Alpha-Säure: 0 – 0