



# HALLERTAUER MITTELFRÜH

Traditionelle Aromasorte, die einen typisch hopfigen Biercharakter vermittelt. Das Aromaspektrum wird als typisch würzig, hopfenaromatisch bezeichnet und zeichnet sich durch eine leichte Pfeffernote aus.

## Aroma-Klassifizierung

### Aroma-Spezifikation:

hopfenwürzig, grasig, Tee, leicht citrusartig

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

## Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** Deutschland, aus alten Hallertauer Landsorten entwickelt.

**Ertrag (kg/ha):** 1.050 – 1.300

**Klassifizierung:** Aroma

**Reife:** früh

**Hauptanbaugebiet:** Deutschland

**Fläche (ha):** 730

**Welke:** Anfällig

**Peronospora:** Anfällig

**Echter Mehltau:** Tolerant

**Blattlaus:** Anfällig

**Brauhaus:** Hallertauer Tradition

**Kalthopfung:** Saphir

## Daten & Zahlen

**Alpha-Säuren %:** 3,0 – 5,5

**Beta-Säuren %:** 3 – 5

**Co-Humulone % rel.:** 18 – 28

**Gesamtöl (ml/100g):** 0,7 – 1,3

**Hart Harze : Alpha-Säure:** 1,16

**Xanthohumol (EBC 7.7):** 0,2 - 0,3

**Beta-Caryophyllen: Humulen:** 0,29 - 0,30

**Farnesen % der gesamten Ölmenge:** 0,29 – 0,30

**Linalool % der gesamten Ölmenge:** 0,7 – 1,1

**Linalool: Alpha-Säure:** 0,20 – 0,23