



PERLE

Aromasorte mit relativ hohen Bittereigenschaften, die eine sehr ausgewogene Bittere in Verbindung mit einem würzig, fruchtigem und leicht blumigem Hopfenaroma ergibt.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Tee, hopfenwürzig, grüne Früchte, Pfeffer

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung:	Hüller Zuchtsorte, Kreuzung zwischen Northern Brewer und 63/5/27M.
Ertrag (kg/ha):	1.550 – 1.950
Klassifizierung:	Aroma
Reife:	mittelfrüh bis spät
Hauptanbaugebiet:	Deutschland
Fläche (ha):	3.130
Welke:	Resistent
Peronospora:	Resistent
Echter Mehltau:	Anfällig
Blattlaus:	Anfällig
Brauhaus:	Hallertauer Tradition, Northern Brewer, Aurora
Kalthopfung:	Northern Brewer, Aurora, Spalter Select

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %:	4,0 – 9,0
Beta-Säuren %:	2,5 – 4,5
Co-Humulone % rel.:	29 – 35
Gesamtöl (ml/100g):	0,5 – 1,3
Hart Harze : Alpha-Säure:	1,17
Xanthohumol (EBC 7.7):	0,4 - 0,5
Beta-Caryophyllen: Humulen:	0,30 - 0,33
Farnesen % der gesamten Ölmenge:	0,30 – 0,33
Linalool % der gesamten Ölmenge:	0,2 – 0,6
Linalool: Alpha-Säure:	0,05 – 0,07