



HOPFENFÜHRER



BROUWLAND



www.brouwland.com





HOPFACTS

Liebe Hopfenliebhaber,

In dieser Broschüre haben wir alle Informationen über die verschiedenen Hopfensorten in unserem Sortiment gesammelt. Besuchen Sie unsere Website für die aktuelle Verfügbarkeit der Hopfen.

Viel Spas beim Einkaufen!

Mit den Hopfen von Brouwland bekommen Sie immer garantierte Frische und Qualität:





African Queen

Ursprünglich bekannt als experimentelle Sorte J17/63. African Queen ist ein südafrikanischer Hopfen mit hohem Alphasäuregehalt, der sich bestens für das Brauen von IPA-Bieren eignet. Typische Noten sind Zitrone, Steinobst und schwarze Johannisbeere.

Herkunft

ZA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

14 - 17

Betasäure %

3,9 - 5,6

Cohumulon %

26

Gesamtöl ml/100g

1,3

Myrcen %

28,40

Humulene %

21

Caryophyllene %

12,80

Farnesene %

4,90

Biersorten

American PA, Pale Ale, Saisonbier

Geschmack und Geruch

Pikant, Steinobst

Ersatzhopfensorte

Mosaic, Simcoa, Citra



Amarillo

Recht neue amerikanische Hopfensorte, die sowohl als Bittersorte als auch als Aromasorte eingesetzt werden kann. Es ist eine Hopfensorte mit kräftigem Aroma, etwa blumig und einer Note Zitrus. Wird viel verwendet für Ales und IPAs. Eine ideale Hopfensorte zum Hopfenstopfen.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

8-11

Betasäure %

6 - 7

Cohumulon %

21 - 24

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 1,9

Myrcen %

68 - 70

Humulene %

9 - 11

Caryophyllene %

2 - 4

Farnesene %

2 - 4

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Blumig, Zitrus, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte

Cascade, Centennial



Aramis

Kreuzung von Strisselspalt und Whitbread Golding. Ein Hopfen, der sich aufgrund der Verteilung seines Aromas und seiner Alpha-Merkmale in jeder Phase des Brauprozesses einsetzen lässt.

Herkunft

FR

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

7,9 - 8,3

Betasäure %

3,8 - 4,5

Cohumulon %

42

Gesamtöl ml/100g

1,2 - 1,6

Myrcen %

40

Humulene %

21

Caryophyllene %

7,40

Farnesene %

2 - 4

Biersorten

American PA, Pale Ale, Pils,
Saisonbier, Weißbier

Geschmack und Geruch

Zitrus, Würzig

Ersatzhopfensorte

Willamette, Challenger, Ahtanum,
Strisselspalt, Centennial, Chinook,
Tettnanger



Ariana

Deutscher Mehrzweckhopfen mit angenehmem fruchtigen Aromaprofil.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

10 - 13

Betasäure %

4,5 - 6

Cohumulon %

40 - 42

Gesamtöl ml/100g

2,1 - 2,4

Myrcen %

Humulene %

Caryophyllene %

Farnesene %

Biersorten

American PA, Pils, Saisonbier,
Weißbier

Geschmack und Geruch

Zitrus, Steinobst, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte

Huell Melon, Mandarina Bavaria,
Hallertau Blanc



Aurora

Styrian Goldings sehr ähnlich. Superlative in jeder Hinsicht: mehr Geschmack, mehr Bitterqualitäten. Daher wird dieser Hopfen auch Super Styrian genannt.

Herkunft

SVN

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

7 - 12

Betasäure %

2,7 - 5

Cohumulon %

22 - 26

Gesamtöl ml/100g

0,5 - 1,8

Myrcen %

51

Humulene %

17 - 25

Caryophyllene %

5 - 9

Farnesene %

5 - 10

Biersorten

Helles Bier, Pale Ale, Quadrupel, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Grasig

Ersatzhopfensorte

Styrian Goldings



Barbe Rouge

Französischer Aromahopfen mit einem fruchtigen Aroma. Verwandt mit Strisselpalt. Mit Noten von Erdbeersorbet bei der Verwendung als Trockenhopfen.

Herkunft

FR

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3,8 - 6

Betasäure %

3 - 3,8

Cohumulon %

42,1 - 42,2

Gesamtöl ml/100g

1,1 - 1,6

Myrcen %

35 - 52

Humulene %

15 - 25

Caryophyllene %

2,5 - 2,8

Farnesene %

Biersorten

Altbier, Pils, Porter

Geschmack und Geruch

Zitrus, Fruchtig

Ersatzhopfensorte



Bramling Cross

Britischer Hopfen, hauptsächlich für in holzgelagerte Biere oder als Bitterhopfen verwendet.

Herkunft

UK

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

5 - 7

Betasäure %

2,3 - 3,2

Cohumulon %

33 - 35

Gesamtöl ml/100g

0,7 - 1,2

Myrcen %

35 - 40

Humulene %

28 - 33

Caryophyllene %

14 - 18

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Porter, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Würzig

Ersatzhopfensorte

Withbread Golding, Progress, East Kent Golding



Brewers Gold

Universeller Bitterhopfen. Hat eine ausgeglichene Bitterkeit und bei Lagerbieren ideal zusammen mit einer späten Aromahopfungabe. Verleiht Ales eine fruchtig würzige Geschmacksnote.

Herkunft

USA / DE

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

8,1 - 13,1

Betasäure %

3,7 - 6,8

Cohumulon %

41

Gesamtöl ml/100g

1,8

Myrcen %

40

Humulene %

35

Caryophyllene %

35

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Pale Ale, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Fruchtig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Northern Brewer



Calista

Deutscher Aromahopfen. Niedriger Alphasäuregehalt in Kombination mit Aromen von tropischen Früchten und Aprikosen.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3,0 - 3,9

Betasäure %

5 - 10

Cohumulon %

15 - 21

Gesamtöl ml/100g

1,4 - 2,1

Myrcen %

Humulene %

Caryophyllene %

Farnesene %

Biersorten

American PA, Pale Ale

Geschmack und Geruch

Zitrus, Steinobst, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Calypso

Calypso ist ein amerikanischer Mehrzweckhopfen mit einem sehr fruchtigen Profil. Eignet sich besonders gut als Trockenhopfen.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

12 - 14

Betasäure %

5 - 6

Cohumulon %

40 - 42

Gesamtöl ml/100g

1,6 - 2,5

Myrcen %

30 - 45

Humulene %

20 - 35

Caryophyllene %

9 - 15

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Quadrupel, Scotch Ale, Stout

Geschmack und Geruch

Fruchtig, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Cascade

Amerikas beliebtester Aromahopfen. Hat einen charakteristischen Zitrus- und Grapefruitcharakter und wird oft in stark gehopften Ales verwendet. Kreuzung von Fuggles und der Russischen Hopfensorte Serebrianka.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

4,5 - 8,9

Betasäure %

3,6 - 7,5

Cohumulon %

33 - 40

Gesamtöl ml/100g

0,8 - 1,5

Myrcen %

45 - 60

Humulene %

8 - 16

Caryophyllene %

4 - 6

Farnesene %

4 - 8

Biersorten

Fruchtbier, American PA

Geschmack und Geruch

Blumig, Zitrus

Ersatzhopfensorte

Centennial, Amarillo, Athanum



Centennial

Amerikanische Sorte, die im Jahr 1990 auf den Markt gebracht wurde. Eine Kreuzung zwischen Brewers Gold, Fuggles, East Kent Golding und anderen Hopfensorten. Dieser Aromahopfen hat auch potenzielle Bittereigenschaften. Das Aroma ist blumig mit feiner Zitrusnote. Sehr gut geeignet für Ales, wird aber auch in Weizenbieren verwendet.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

9,5 - 11,5

Betasäure %

4 - 5,5

Cohumulon %

38 - 45

Gesamtöl ml/100g

1,6 - 2,5

Myrcen %

46 - 55

Humulene %

14 - 18

Caryophyllene %

8 - 12

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Blumig, Zitrus

Ersatzhopfensorte

Cascade, Columbus



Challenger

Seine große Menge Alphasäure macht ihn vor allem als Bitterhopfen geeignet. Als Haupthopfengabe gibt Challenger eine frische, vollmundige, abgerundete Bitterkeit, und ist eine gute Grundlage für eine spätere Hopfengabe. Als späte Hopfengabe verleiht er dem Bier eine angenehm fruchtige Bitterkeit.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

6,5 - 9

Betasäure %

3,2 - 4,5

Cohumulon %

20 - 25

Gesamtöl ml/100g

1,0 - 1,7

Myrcen %

30 - 42

Humulene %

25 - 32

Caryophyllene %

8 - 10

Farnesene %

1 - 3

Biersorten

Helles Bier, Bockbier, Dunkles Bier, Pale Ale, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Kiefern, Fruchtig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Perle



Citra

Neue amerikanische Sorte. Kreuzung aus Hallertau Mittelfrüh, U.S. Tettananger, East Kent Goldings, Bavarian, Brewers Gold und anderen unbekannten Hopfen. Hat einen starken Zitrusgeschmack und ein ausgeprägtes Zitrusaroma. Wieder eine neue Sorte, die immer beliebter wird als Mehrzweckhopfen. Duvel Tripel Hop 2012.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

10 - 15

Betasäure %

3 - 4,5

Cohumulon %

20 - 35

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 3

Myrcen %

60 - 70

Humulene %

7 - 12

Caryophyllene %

5 - 8

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Fruchtig, Steinobst, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Cluster

Entstanden aus der Massenselektion von Clusterhopfen, eine alte amerikanische Sorte. Vermutlich entstanden aus der Hybridisierung von Sorten, eingeführt von niederländischen und englischen Siedlern, und einheimischer männlicher Hopfen. Auch als Golden Cluster bekannt. Aroma und Geschmack von schwarzer Johannisbeere.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

5,5 - 9

Betasäure %

4 - 6

Cohumulon %

36 - 42

Gesamtöl ml/100g

0,4 - 1

Myrcen %

38 - 55

Humulene %

15 - 20

Caryophyllene %

6 - 10

Farnesene %

<1

Biersorten

Dunkles Bier, Porter, Quadrupel,
Scotch Ale, Stout

Geschmack und Geruch

Blumig, Fruchtig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Galena



Columbus

Ertragreicher, amerikanischer Bitterhopfen mit hohem Alphasäuregehalt. Auch bekannt unter dem Handelsnamen Tomahawk. Einer der „Drei Cs“ zusammen mit Cascade und Centennial; ist ähnlich in Geschmack und Aroma: Zitrus und leicht harzig.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

14 - 18

Betasäure %

4,5 - 6

Cohumulon %

28 - 35

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 4,5

Myrcen %

25 - 55

Humulene %

9 - 25

Caryophyllene %

6 - 12

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Harzig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Tomahawk, Zeus



Comet

Ursprünglich als Bitterhopfen auf den Markt gebracht, wird dieser amerikanische Hopfen nun immer häufiger aufgrund seiner aromatischen Eigenschaften eingesetzt. Kräftige Grapefruit-Noten und ein von Kennern als typisch „Wild American“ beschriebenes Aromaprofil mit grasigem Aroma.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

8 - 10,5

Betasäure %

4 - 5

Cohumulon %

34 - 37

Gesamtöl ml/100g

1,2 - 2

Myrcen %

40 - 55

Humulene %

1 - 2

Caryophyllene %

10 - 15

Farnesene %

<1

Biersorten

Geschmack und Geruch

Ersatzhopfensorte



Crystal

Amerikanischer triploide Sorte entwickelt in 1993 aus Hallertau, Cascade, Brewers Gold und Early Green. Würziger als Hallertau, mit Noten von Zimt, Pfeffer und Muskat.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

2,8 - 4,4

Betasäure %

5,8 - 7

Cohumulon %

21 - 26

Gesamtöl ml/100g

0,82

Myrcen %

47

Humulene %

26

Caryophyllene %

7

Farnesene %

<1

Biersorten

Geschmack und Geruch

Ersatzhopfensorte

Pils

Blumig, Würzig, Pikant

Mount Hood, H. Hersbrucker

**CTZ**

Die amerikanischen Hopfensorten Columbus, Tomahawk und Zeus sind eng miteinander verwandt und liefern ähnliche Ergebnisse beim Bier. Deshalb werden sie oft unter der Bezeichnung CTZ geführt. Diese Hopfensorten sind austauschbar.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

14 - 18

Betasäure %

4,5 - 6

Cohumulon %

28 - 35

Gesamtöl ml/100g**1,5 - 4,5****Myrcen %****25 - 55****Humulene %****9 - 25****Caryophyllene %****6 - 12****Farnesene %****<1****Biersorten**

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Harzig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Columbus, Tomahawk, Zeus

**Ekuanot**

Amerikanischer Hopfen mit ausgezeichneten Aromaeigenschaften und einem hohen Gehalt an Aromaölen. Viele fruchtige Aromen wie Melone, Beeren, Orangenschale, Limette ...

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

13 - 15,5

Betasäure %

4 - 5

Cohumulon %

31 - 36

Gesamtöl ml/100g**2,5 - 4****Myrcen %****30 - 45****Humulene %****12 - 20****Caryophyllene %****8 - 12****Farnesene %****<1****Biersorten**

Helles Bier, American PA, Pils

Geschmack und GeruchBlumig, Kiefern, Fruchtig, Würzig,
Steinobst, Tropische Früchte**Ersatzhopfensorte**



El Dorado

Neuer amerikanischer Mehrzweckhopfen mit hohem Alphasäuregehalt und ausgesprochenen fruchtigen Noten; vor allem tropische Fruchtaromen neben Birne und Wassermelone. El Dorado ist bestimmt kein Standard amerikanischer Zitrushopfen.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

13 - 17

Betasäure %

7 - 8

Cohumulon %

28 - 33

Gesamtöl ml/100g

2,5 - 3,3

Myrcen %

55 - 60

Humulene %

10 - 15

Caryophyllene %

6 - 8

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, American PA, Pale Ale

Geschmack und Geruch

Fruchtig, Steinobst, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Fuggles

Englischer Aromahopfen mit einem milden und würzigen Charakter. Wird häufig für Ales und Stouts verwendet. Ausgezeichnet geeignet um damit IPA und Bitter trocken zu hopfen. Diese starke Hopfensorte vertretet alle typischen Charaktereigenschaften von Ales bezüglich Geschmack, Aroma und ausgewogene Bitterkeit. Vergleichbar mit Slowenischem Styrian Goldings.

Herkunft

UK

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

4 - 5,5

Betasäure %

2,1 - 2,8

Cohumulon %

27 - 33

Gesamtöl ml/100g

0,44 - 0,83

Myrcen %

43,4

Humulene %

27

Caryophyllene %

9,1

Farnesene %

4,3

Biersorten

American PA, Pale Ale, Porter, Stout

Geschmack und Geruch

Blumig, Grasig

Ersatzhopfensorte

Willamette, Styrian Golding, Tettnanger



Galena

Amerikanischer Bitterhopfen entstanden aus Brewers Gold durch unkontrollierte Bestäubung im US-Bundesstaat Idaho. Wird oft eingesetzt in leichteren Ales, auch geeignet für Lagerbiere.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

12

Betasäure %

7,50

Cohumulon %

39

Gesamtöl ml/100g

0,9 - 1,3

Myrcen %

55 - 60

Humulene %

10 - 15

Caryophyllene %

3 - 6

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Fruchtig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Columbus, Nugget



Goldings

Dieser Hopfen hat ein sehr feines Aroma und wird zu Recht der König der englischen Hopfen genannt. Für ein originales IPA oder ein traditionelles englisches Bitter gibt es keinen besseren Hopfen. Wird oft zum Nachhopfen verwendet, kann aber mit seinem höheren Gehalt an Alphasäuren auch als Bitterhopfen verwendet werden. Es gibt viele Sorten von Goldings aber der beste Geschmack kommt von jeher aus East Kent.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

5 - 6

Betasäure %

2 - 3

Cohumulon %

29

Gesamtöl ml/100g

0,85

Myrcen %

42

Humulene %

27

Caryophyllene %

9

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Pale Ale, Porter, Quadrupel, Saisonbier, Scotch Ale, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Blumig, Zitrus, Pikant

Ersatzhopfensorte

Fuggles



Green Bullet

Neuseeländischer Hopfen der während des gesamten Brauprozesses eingesetzt werden kann. Ausgewogenes Aroma mit harziger Note, getrockneten Früchten und blumigen Elementen.

Herkunft

NZ

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

11 - 15

Betasäure %

2,9 - 7

Cohumulon %

38 - 43

Gesamtöl ml/100g

0,46 - 1,13

Myrcen %

38,3 - 53

Humulene %

19 - 28,2

Caryophyllene %

9,2 - 20

Farnesene %

19 - 20

Biersorten

Helles Bier, Bockbier, Saisonbier

Geschmack und Geruch

Blumig, Fruchtig, Harzig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Liberty, Hallertau Hersbrucker, Crystal, Mount Hood, Ultra



Groene Bel

Ein Hopfen aus der Region Aalst (Belgien), der seit langer Zeit als verloren galt. Er wird nur sehr begrenzt angebaut. Hat ein würziges, erdiges Aroma. Der exakte Alphasäuregehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

4-5

Betasäure %

3-3,5

Cohumulon %

27

Gesamtöl ml/100g

0,98

Myrcen %

39

Humulene %

32

Caryophyllene %

18

Farnesene %

2,41

Biersorten

Pils

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Grasig

Ersatzhopfensorte



Hallertau Blanc

Deutscher Aromahopfen aus der Hallertau. Komplexes, an Wein erinnerndes Aroma, vergleichbar mit Sauvignon Blanc.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

9 - 12

Betasäure %

4 - 6

Cohumulon %

22 - 26

Gesamtöl ml/100g

0,8 - 1,5

Myrcen %

50 - 75

Humulene %

0 - 3

Caryophyllene %

0 - 2

Farnesene %

0 - 3,5

Biersorten

Helles Bier, American PA, Saisonbier

Geschmack und Geruch

Zitrus, Fruchtig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Nelson Sauvin



Hallertau Hersbrucker

Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem fantastischen und würzigen Aroma. Kultiviert in Europa 's größter Hopfenanbaufläche zwischen Nürnberg und München. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater von vielen US-amerikanischen Sorten. Gute Krankheitsresistenz.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

2 - 5

Betasäure %

4 - 6

Cohumulon %

19 - 25

Gesamtöl ml/100g

0,5 - 1,3

Myrcen %

10 - 25

Humulene %

15 - 35

Caryophyllene %

7 - 15

Farnesene %

<1

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Pils, Weizen

Geschmack und Geruch

Blumig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Hallertau



Hallertau Mittelfrüh

Deutschlands edelster Hopfen mit sehr feinem Aroma und leicht würzigem Charakter. Dieser Hopfen wird häufig bei Pilsner und Lagerbieren verwendet, welche eine spezifische erlesene Feinheit nötig haben.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3,5 - 4,5

Betasäure %

3,5 - 4,5

Cohumulon %

20 - 26

Gesamtöl ml/100g

0,6 - 1,2

Myrcen %

35 - 44

Humulene %

30 - 55

Caryophyllene %

10 - 15

Farnesene %

<1

Biersorten

Altbier, Bockbier, Pils, Weizen

Geschmack und Geruch

Blumig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Hallertau



Hallertau Perle

Sowohl als Bitterhopfen als auch als Aromahopfen mit einer leicht würzigen Note zu verwenden. Wegen seiner guten Lagereigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybrauern. Sehr beliebt wegen der Kombination von höherem Gehalt an Alphasäuren und gutem Aroma.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

8 - 9

Betasäure %

8

Cohumulon %

28

Gesamtöl ml/100g

0,6 - 1,2

Myrcen %

44

Humulene %

29

Caryophyllene %

10,20

Farnesene %

<1

Biersorten

Altbier, Helles Bier, Bockbier, Pils, Tripel, Weizen

Geschmack und Geruch

Blumig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Northern Brewer



Hallertau Tradition

Deutscher Aromahopfen, entwickelt als schimmel- und krankheitsresistente Variante des traditionellen Hallertauhopfens.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

4,6 - 7

Betasäure %

4 - 5

Cohumulon %

23 - 29

Gesamtöl ml/100g

0,9 - 1,9

Myrcen %

20 - 25

Humulene %

40 - 55

Caryophyllene %

10 - 15

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Pils

Geschmack und Geruch

Blumig, Grasig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Hallertau Mittelfrüh, Liberty, Ultra, Crystal



Herkules

Deutscher Bitterhopfen mit hohem Alphasäuregehalt. Zeichnet sich durch ein robustes Geschmacksprofil mit einem harzigen, pfeffrigen Aroma aus.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

12 - 17

Betasäure %

4 - 5,5

Cohumulon %

32 - 38

Gesamtöl ml/100g

1,4 - 2,4

Myrcen %

30 - 50

Humulene %

28 - 45

Caryophyllene %

7 - 12

Farnesene %

<1

Biersorten

Pils, Weizen

Geschmack und Geruch

Kiefern, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Magnum



Huell Melon

Mehrzweckhopfen. Eine relativ neue deutsche Hopfensorte mit fruchtiger Note, hauptsächlich Honigmelone und Erdbeere, keine Zitrusfrüchte. Frisch hopfig.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

6,9 - 7,5

Betasäure %

7,3 - 7,9

Cohumulon %

25 - 30

Gesamtöl ml/100g

0,7 - 0,9

Myrcen %

35 - 37

Humulene %

10 - 20

Caryophyllene %

5 - 10

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Saisonbier, Tripel

Geschmack und Geruch

Fruchtig

Ersatzhopfensorte



Idaho 7

NEU

Benannt nach seinem Heimatstaat. Dieser spät reifende Aromahopfen gibt Aromen von saftigen tropischen Früchten und Steinfrüchten frei, unterstützt von harzigem Kiefer und schwächeren Noten von erdigem schwarzen Tee. Perfekt für eine späte Zugabe, enthält aber auch einen ausreichend hohen Alphasäuregehalt, um Bitterkeit hinzuzufügen.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

9-14

Betasäure %

3,5-9,1

Cohumulon %

30-40

Gesamtöl ml/100g

1-4

Myrcen %

Humulene %

Caryophyllene %

Farnesene %

Biersorten

Altbier, Helles Bier, Bockbier, Dunkles Bier, Fruchtbier, American PA, Pale Ale, Pils, Porter, Quadrupel, Saisonbier, Stout, Weißbier, Tripel, Weizen

Geschmack und Geruch

Kiefern, Steinobst, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte

El Dorado, Citra, Comet,



Iunga

Polnischer Bitterhopfen, Northern Brewer und Marynka ähnlich. Die großen Dolden mit hohem Gehalt an Alpha-säuren machen Iunga zu einem hervorragenden Bitterhopfen, vergleichbar mit Magnum, aber mit einem angenehmeren Aroma (Beeren).

Herkunft

PL

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

10 - 13

Betasäure %

5 - 8

Cohumulon %

29 - 34

Gesamtöl ml/100g

2,0 - 2,6

Myrcen %

28 - 33

Humulene %

30 - 40

Caryophyllene %

Farnesene %

<1

Biersorten

Altbier, Helles Bier, Dunkles Bier, Pale Ale, Porter, Quadrupel, Saisonbier, Scotch Ale, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Ersatzhopfensorte

Magnum



Loral

Mehrzweckhopfen der den klassischen Hopfen mit den Aromen der Neuen Welt verbindet. Er weist auf der einen Seite blumige und würzige, auf der anderen Seite aber auch Zitrusnoten und Noten dunkler Früchte auf.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

11,3 - 12,2

Betasäure %

4,9 - 5,3

Cohumulon %

21 - 24

Gesamtöl ml/100g

1,8 - 2,9

Myrcen %

52 - 58

Humulene %

17,8 - 17,9

Caryophyllene %

5 - 5,7

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, American PA, Saisonbier

Geschmack und Geruch

Blumig, Zitrus, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte



Lubliner

Polnischer Aromahopfen, Saaz ähnlich, besitzt vergleichbare Eigenschaften. Dieser Aromahopfen, auch bekannt als Lublin, ist besonders beliebt in polnischen Pilsner für seine raffinierten aromatischen Eigenschaften

Herkunft

CZ

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3 - 4,5

Betasäure %

2,5 - 3,5

Cohumulon %

25 - 30

Gesamtöl ml/100g

0,7 - 1,2

Myrcen %

Humulene %

Caryophyllene %

Farnesene %

10 - 12

Biersorten

Altbier, Kölsch, Pils, Weißbier,
Weizen

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Blumig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Saaz



Magnum

Bitterhopfen mit angenehmen Aroma und fruchtigen Charakter. Kreuzung von amerikanischem Galena und einer männlichen deutschen Hopfensorte. Große schwere Dolden mit hohem Gehalt an Alphasäuren.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

12 - 14

Betasäure %

4,5 - 5,5

Cohumulon %

24 - 25

Gesamtöl ml/100g

1,9 - 2,3

Myrcen %

30 - 35

Humulene %

34 - 40

Caryophyllene %

8 - 12

Farnesene %

<1

Biersorten

Altbier, Helles Bier, Dunkles
Bier, Pale Ale, Porter, Quadrupel,
Saisonbier, Scotch Ale, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Northern Brewer



Mandarina Bavarica

Mehrzweckhopfen. Eine relativ neue deutsche Hopfensorte mit fruchtiger Zitrusnote, hauptsächlich Mandarine. Außerdem hinterlässt dieser Hopfen einen süßlichen Eindruck.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

7 - 10

Betasäure %

5 - 6,5

Cohumulon %

31 - 35

Gesamtöl ml/100g

2,1 - 2,3

Myrcen %

70 - 72

Humulene %

5 - 15

Caryophyllene %

1 - 5

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, American PA, Pale Ale, Porter, Weißbier, Tripel

Geschmack und Geruch

Zitrus, Fruchtig

Ersatzhopfensorte



Mosaic

Dieser Amerikanischer Mehrzweckhopfen ist eine Kreuzung aus Simcoe und einem männlichen Nachkomme von Nugget. Duvel Tripel hop 2014.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

11,5 - 13,5

Betasäure %

3,2 - 3,9

Cohumulon %

24 - 26

Gesamtöl ml/100g

1 - 1,5

Myrcen %

47 - 53

Humulene %

13 - 16

Caryophyllene %

5 - 8

Farnesene %

0

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Zitrus, Harzig, Würzig, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Mount Hood

Milde amerikanische Sorte entwickelt aus Hallertau. Häufig verwendet in Bieren, die nur ein subtiles Hopfenaroma erfordern, wie deutsche und amerikanische Lagerbiere. Benannt nach Mount Hood in Oregon.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

4 - 8

Betasäure %

5 - 8

Cohumulon %

21 - 23

Gesamtöl ml/100g

1 - 1,7

Myrcen %

30 - 40

Humulene %

12 - 38

Caryophyllene %

7 - 16

Farnesene %

<1

Biersorten

Kölsch, Pils

Geschmack und Geruch

Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Crystal, Hallertau



Northern Brewer

Universeller Hopfen, vor allem als Bitterhopfen verwendet. Wird oft in dunklen Bieren verwendet, aber auch in Altbier und Kölsch. Die Hopfendolden sind von Natur aus etwas brauner als die anderer Arten. Einer der Hauptsorten aus der Hallertau Region, wo dieser Hopfen ein ausgezeichnetes Aroma im sonnigen Klima entwickelt.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

9,50

Betasäure %

4

Cohumulon %

26

Gesamtöl ml/100g

1,61

Myrcen %

56

Humulene %

21

Caryophyllene %

7,60

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Pale Ale, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Stout, Tripel

Geschmack und Geruch

Harzig

Ersatzhopfensorte

Nugget



Nugget

Kreuzung aus Brewers Gold und einem männlichen Hochalpha-Hopfen. Aroma und Geschmack blumig harzig.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

9,5 - 14

Betasäure %

4,2 - 5,8

Cohumulon %

22 - 30

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 3

Myrcen %

48 - 59

Humulene %

12 - 22

Caryophyllene %

7 - 10

Farnesene %

<1

Biersorten

Porter, Stout

Geschmack und Geruch

Blumig, Harzig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Columbus, Galena



Opal

Züchtung vom Hopfenforschungszentrum Hüll in Deutschland. Dieser Hopfen gibt ein reines Aroma von Kräutern und Zitrusfrüchten.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

13 - 14

Betasäure %

3,5 - 5,5

Cohumulon %

28 - 34

Gesamtöl ml/100g

0,8 - 1,3

Myrcen %

30 - 45

Humulene %

20 - 25

Caryophyllene %

9 - 10

Farnesene %

0 - 1

Biersorten

Dunkles Bier, Pils, Saisonbier, Weißbier, Tripel, Weizen

Geschmack und Geruch

Zitrus, Würzig

Ersatzhopfensorte

Golding, Styrian Golding



Pekko

Amerikanischer Mehrzweckhopfen benannt nach dem finnischen Gott der Gerste und des Brauens. Komplexer, würziger Charakter, der an Minze, Salbei oder Wacholderbeeren erinnert. Sehr klare und frische Bitterkeit. Aromen von tropischen Früchten und Melone.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

13 - 16

Betasäure %

3,5 - 4,25

Cohumulon %

27 - 30

Gesamtöl ml/100g

2,1 - 2,7

Myrcen %

46 - 55

Humulene %

12 - 15

Caryophyllene %

11 - 13

Farnesene %

<1

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, American PA, Pale Ale, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Zitrus, Würzig

Ersatzhopfensorte



Pilgrim

NEU

Pilgrim, eine Sorte des englischen Wye College, zeigt nicht nur günstige Aroma- und Geschmackseigenschaften, sondern auch ausgezeichnete Bittereigenschaften. Der komplexe Geschmack gilt als rund und vollmundig mit klassischer englischer Bitterkeit und wird mit Wiesenkräuter, Grapefruit, Beeren und Birnen bis hin zu Gewürzen, Zeder und Honig verglichen. Pilgrim ist ein köstlicher, biologischer, wahrer Mehrzweckhopfen, der sowohl am Anfang als auch am Ende dem Kochprozess hinzugefügt werden kann.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

9-13

Betasäure %

4,2-5,2

Cohumulon %

36-38

Gesamtöl ml/100g

0-1,8

Myrcen %

36

Humulene %

17

Caryophyllene %

7

Farnesene %

0,3

Biersorten

Stout, Weißbier

Geschmack und Geruch

Zitrus, Fruchtig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Target, Challenger



Saaz

Ein typischer Aromahopfen aus Tschechien. Als unumstrittener König der Pilsnerhopfen ist Saaz der einzige Hopfen, welcher im weltberühmten Urpilsner verwendet wird: dem Pilsner Urquell. Er hat einen weich würzigen Geschmack und ein subtiles Aroma. Delikate reine Bitterkeit.

Herkunft

CZ

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3 - 4,5

Betasäure %

3 - 4,5

Cohumulon %

24 - 28

Gesamtöl ml/100g

0,5 - 1,0

Myrcen %

25 - 37

Humulene %

23 - 40

Caryophyllene %

7 - 11

Farnesene %

9 - 13

Biersorten

Altbier, Kölsch, Pils, Weißbier,
Weizen

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Blumig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Tettnanger



Simcoe

Amerikanische Hopfensorte, die im Jahr 2000 auf den Markt gebracht wurde. Simcoe ist ein typischer Mehrzweck-Hopfen und wird sowohl als Bitter- wie auch als Aromahopfen verwendet. Harziges, zitrusartiges Aroma. Wird sehr häufig in amerikanischen Ales verwendet.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

12 - 14

Betasäure %

4 - 5

Cohumulon %

15 - 20

Gesamtöl ml/100g

2 - 2,5

Myrcen %

60 - 65

Humulene %

10 - 15

Caryophyllene %

5 - 8

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Zitrus, Harzig

Ersatzhopfensorte

Magnum, Summit



Smaragd

Deutscher Mehrzweckhopfen, entwickelt als krankheitsresistente Alternative zu Hallertau Mittelfrüh. Ein sehr interessantes Aromaprofil, mit besonders fruchtigen und blumigen Aromen. Der Geschmack ist eher würzig.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

4 - 6

Betasäure %

3,5 - 5,5

Cohumulon %

13 - 18

Gesamtöl ml/100g

0,7 - 1,7

Myrcen %

20 - 40

Humulene %

30 - 50

Caryophyllene %

9 - 14

Farnesene %

1

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Pale Ale, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Fruchtig, Pikant

Ersatzhopfensorte



Sorachi Ace

Diese japanische Sorte wurde von Sapporo Breweries entwickelt, ursprünglich nur für den Einsatz in die eigene Brauerei, aber ist nun durch andere, neuere Sorten ersetzt worden. Mehrzweckhopfen. Duvel Tripel Hop 2013.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

11,5 - 16

Betasäure %

6 - 7,5

Cohumulon %

23 - 28

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 3

Myrcen %

44 - 55

Humulene %

20 - 26

Caryophyllene %

7 - 11

Farnesene %

2 - 5

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Würzig

Ersatzhopfensorte



Southern Aroma

Southern Aroma ist eine südafrikanische Hopfensorte, die aus einer Kreuzung von Saaz und Mittelfrüh entstand. Das Aroma lässt sich am besten als blumig, würzig und fruchtig beschreiben. Gut geeignet für europäische und englische Ales.

Herkunft

ZA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3,6 - 4

Betasäure %

5

Cohumulon %

16 - 22,6

Gesamtöl ml/100g

0,6 - 0,8

Myrcen %

23,50

Humulene %

10 - 12

Caryophyllene %

7

Farnesene %

>1

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Pale Ale, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Fruchtig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Motueka



Southern Dawn

Den Southern Dawn zeichnet eine reine Bitterkeit mit würzigen Aromen aus. Ein idealer Kandidat als Bitterhopfen für IPA-Biere und Pale Ales.

Herkunft

ZA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

11,2 - 12,5

Betasäure %

4,3 - 5,9

Cohumulon %

31,6 - 32,2

Gesamtöl ml/100g

0,6

Myrcen %

21,60

Humulene %

25

Caryophyllene %

11,10

Farnesene %

9,90

Biersorten

American PA, Pale Ale

Geschmack und Geruch

Würzig, Steinobst, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Southern Passion

Aromahopfen südafrikanischer Abstammung. Einzigartige Aromakombination aus Passionsfrucht, roter Johannisbeere, Melone und Grapefruit. Erfolgsgarant für jedes hopfenherbes Bier.

Herkunft

ZA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

5,0 - 8,0

Betasäure %

7 - 8

Cohumulon %

16,6 - 20,2

Gesamtöl ml/100g

0,8 - 1

Myrcen %

20 - 35

Humulene %

17 - 26

Caryophyllene %

10 - 13

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA, Pale Ale, Saisonbier

Geschmack und Geruch

Fruchtig, Tropische Früchte

Ersatzhopfensorte



Southern Star

Südafrikanische Super-Alpha-Sorte mit neutralem Charakter für trockene Bitterkeit. Zeigt ein sehr leichtes Beeraroma.

Herkunft

ZA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

12 - 15,5

Betasäure %

4,8 - 5,2

Cohumulon %

31

Gesamtöl ml/100g

1,6

Myrcen %

38,90

Humulene %

22

Caryophyllene %

14,60

Farnesene %

12

Biersorten

American PA, Pale Ale, Stout

Geschmack und Geruch

Fruchtig

Ersatzhopfensorte

Equinox, El Dorada, Herkules, Summit



Spalt Select

Deutscher Aromahopfen mit leicht fruchtigem Charakter. Lässt sich vergleichen mit Tettnanger oder Saaz. Gute Alternative für französischen Spalt.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3 - 6,5

Betasäure %

2 - 5

Cohumulon %

20 - 28

Gesamtöl ml/100g

0,5 - 1,2

Myrcen %

40 - 50

Humulene %

15 - 20

Caryophyllene %

6 - 8

Farnesene %

10 - 22

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Pils, Weißbier, Weizen

Geschmack und Geruch

Blumig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Tettnanger, Saaz



Sterling

Amerikanischer blumiger Hopfen, in 1998 erschienen. Dem Charakter nach eine Kreuzung aus Saaz und Mount Hood, aber einfacher zu züchten. Kräuterartiges, würziges Aroma mit blumigen und Zitrusnoten.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

4,5 - 9

Betasäure %

4 - 6

Cohumulon %

22 - 28

Gesamtöl ml/100g

0,6 - 1,9

Myrcen %

44 - 48

Humulene %

19 - 23

Caryophyllene %

5 - 8

Farnesene %

11 - 17

Biersorten

Pale Ale

Geschmack und Geruch

Zitrus, Würzig

Ersatzhopfensorte

Saaz



Strisselspalt

Stammt aus dem Elsass in Frankreich. Dieser Aromahopfen verleiht Aromen, die an die Hersbrucker Familie erinnern. Die Aromen werden als würzig, zitronig und fruchtig beschrieben.

Herkunft

FR

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

1,8 - 2,5

Betasäure %

4 - 4,7

Cohumulon %

20 - 23

Gesamtöl ml/100g

0,6 - 0,8

Myrcen %

35 - 52

Humulene %

13 - 21

Caryophyllene %

8 - 10

Farnesene %

<1

Biersorten

Pale Ale, Saisonbier

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Blumig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Mount hood, Crystal, Hersbrucker



Styrian Goldings

Wird in belgischen Ales als Bitterhopfen verwendet und in englischen Ales als Aromahopfen. Ein angenehmer Hopfen mit einem grasartigen, blumigen Charakter. Obwohl vergleichbar mit Fuggles hat er seinen eigenen unverkennbaren Charakter. Wegen seiner Hopfigkeit besonders geeignet für wenig malzige goldfarbigen Ales.

Herkunft

SVN

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

2,8 - 6

Betasäure %

2 - 3

Cohumulon %

25 - 30

Gesamtöl ml/100g

0,3 - 1

Myrcen %

27 - 33

Humulene %

34 - 38

Caryophyllene %

9 - 11

Farnesene %

2 - 5

Biersorten

Helles Bier, Pale Ale, Quadrupel, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Grasig

Ersatzhopfensorte

Fuggles



Summit

Abgesehen von den Bitterqualitäten, bietet diese einzigartige Sorte auch starke Aromen verschiedener Zitrusfrüchte wie Mandarine, Orange und Grapefruit. Sorte mit gigantischem Alphagehalt. Besonders geeignet für Barley Wine, dunkle Biere und IPAs.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

16 - 18

Betasäure %

3,3 - 4,3

Cohumulon %

26 - 33

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 3

Myrcen %

30 - 50

Humulene %

15 - 25

Caryophyllene %

10 - 16

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Erdig/Tabak, Zitrus, Pikant

Ersatzhopfensorte

Simcoe



Target

Vorzüglicher englischer Bitterhopfen mit höherem Gehalt an Alphasäuren. Kräftiger Bitterhopfen zu mäßigem Preis. Wird auch zum Trockenhopfen verwendet.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

8 - 15

Betasäure %

5 - 5,5

Cohumulon %

29 - 35

Gesamtöl ml/100g

1,6 - 2,6

Myrcen %

17 - 22

Humulene %

8 - 10

Caryophyllene %

<1

Farnesene %

<1

Biersorten

Pale Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

Geschmack und Geruch

Kiefern, Harzig

Ersatzhopfensorte

Magnum



Tettnanger

Sehr nobler deutscher Aromahopfen, häufig bei Lagerbieren verwendet. Hat ein mildes, würziges Aroma und einen feinen delikaten Geschmack. Nur wenig Anbauflächen und deshalb oft hohe Preise für die bescheidene Ernte.

Herkunft

DE

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

3 - 5,8

Betasäure %

2,8 - 5,3

Cohumulon %

24

Gesamtöl ml/100g

0,36 - 1,07

Myrcen %

40,60

Humulene %

20

Caryophyllene %

6,20

Farnesene %

11,30

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Pils, Weißbier, Weizen

Geschmack und Geruch

Blumig, Würzig, Pikant

Ersatzhopfensorte

Saaz, Spalt Select



Tomahawk

Ertragreicher, amerikanischer Bitterhopfen mit hohem Alphasäuregehalt. Auch bekannt unter dem Handelsnamen Columbus, einer der „Drei Cs“ zusammen mit Cascade und Centennial; ist ähnlich in Geschmack und Aroma: Zitrus und leicht harzig.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

14 - 18

Betasäure %

4,5 - 6

Cohumulon %

28 - 35

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 4,5

Myrcen %

25 - 55

Humulene %

9 - 25

Caryophyllene %

6 - 12

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Harzig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Columbus, Zeus



Triskel

Einer der ersten Hopfen aus dem Elsass. Sein Aromaprofil ist im Vergleich zum Strisselspalt ausgeprägter.

Herkunft

FR

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

8 - 9

Betasäure %

4 - 4,7

Cohumulon %

20 - 23

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 2

Myrcen %

59 - 61

Humulene %

13,4 - 13,6

Caryophyllene %

6 - 6,2

Farnesene %

<1

Biersorten

Kölsch, Pils

Geschmack und Geruch

Blumig, Zitrus, Würzig

Ersatzhopfensorte

chinook, Simcoe, Centennial, Strisselspalt



WGV

NEU

Britische Hopfensorte, die in den fünfziger Jahren zu ihrem Namen kam, als die Withbread Brewing Company den Hersteller übernahm. Robuster Mehrzweckhopfen mit typisch englischem Fruchtaroma und klarer Bitterkeit.

Herkunft

BE

Hopfensorte

Dual purpose

Alphasäure %

5 - 7,5

Betasäure %

2,5 - 3,5

Cohumulon %

33 - 37

Gesamtöl ml/100g

0,8 - 1,22

Myrcen %

24 - 27

Humulene %

38 - 42

Caryophyllene %

9 - 13

Farnesene %

<2,1

Biersorten

Helles Bier, Pale Ale, Tripel

Geschmack und Geruch

Blumig, Fruchtig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Fuggles, East Kent Golding



Willamette

Milde, harmonische Aromasorte. Leicht würziger Charakter mit blumigem Aroma. Eine amerikanische Hopfensorte als Antwort auf die bekannten englischen Aromasorten. Verwandt mit Fuggles. Zur Zeit der meist angebaute Aromahopfen in den USA. Wurde nach dem Willamette Valley in Oregon benannt.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Aroma

Alphasäure %

4 - 6

Betasäure %

3 - 4

Cohumulon %

30 - 35

Gesamtöl ml/100g

1 - 1,5

Myrcen %

30 - 55

Humulene %

20 - 30

Caryophyllene %

7 - 8

Farnesene %

5 - 6

Biersorten

Altbier, Helles Bier, Kölsch, Pale Ale, Pils, Porter, Saisonbier, Scotch Ale, Stout, Weißbier, Weizen

Geschmack und Geruch

Blumig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Fuggles, Tettnanger



Zeus

Amerikanischer Mehrzweckhopfen mit hohem Alphasäuregehalt. Columbus/Tomahawk ähnlich.

Herkunft

USA

Hopfensorte

Bitter

Alphasäure %

14 - 18

Betasäure %

4,5 - 6

Cohumulon %

28 - 35

Gesamtöl ml/100g

1,5 - 4,5

Myrcen %

25 - 55

Humulene %

9 - 25

Caryophyllene %

6 - 12

Farnesene %

<1

Biersorten

American PA

Geschmack und Geruch

Zitrus, Harzig, Würzig

Ersatzhopfensorte

Columbus, Tomahawk





HOPSPOTS

- USA ● Großbritannien
- Belgien ● Frankreich
- Deutschland ● Slowenien
- Tschechische Republik
- Südafrika ● Polen
- Neuseeland

- African Queen
- Amarillo
- Aramis
- Ariana
- Aurora
- Barbe Rouge
- Bramling Cross
- Brewers Gold
- Calista
- Calypso
- Cascade
- Centennial
- Challenger
- Citra
- Cluster
- Columbus
- Comet
- Crystal
- CTZ
- Ekuantot
- El Dorado
- Fuggles
- Galena
- Goldings
- Green Bullet
- Groene Bel
- Hallertau Blanc
- Hallertau Hersbrucker
- Hallertau Mittelfruh
- Hallertau Perle
- Hallertau Tradition
- Herkules
- Huell Melon

- Idaho 7
- Iunga
- Loral
- Lubliner
- Magnum
- Mandarina Bavaria
- Mosaic
- Mount Hood
- Northern Brewer
- Nugget
- Opal
- Pekko
- Pilgrim
- Saaz
- Simcoe
- Smaragd
- Sorachi Ace
- Southern Aroma
- Southern Dawn
- Southern Passion
- Southern Star
- Spalt Select
- Sterling
- Strisselspalt
- Styrian Goldings
- Summit
- Target
- Tettnanger
- Tomahawk
- Triskel
- WGV
- Willamette
- Zeus





BROUWLAND



Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo

Belgium

+32 11 40 14 08

contact@brouwland.com

www.brouwland.com

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach.

Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen.

Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten

Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.