

SORTENDATENBLATT **NORTHERN BREWER**

Ursprung	England, Kreuzung zwischen Canterbury Golding und Brewers Gold
Reifezeitpunkt	Früh
Durchschnittsertrag	1.600 kg/ha
Lagerstabilität	Gut
Aroma	Anhaltend voll, hopfenwürzige und fruchtige Noten.

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

Welke	Sehr gute Resistenz
Pernospora	Mittlere bis geringe Resistenz
Echter Mehltau	Geringe Resistenz

Analysendaten

Bitterstoffe

Alphasäuren	6,0 - 10,0 Gew.-% lfr.
Cohumulon	27 - 32 % rel.
Betasäuren	3,0 - 5,0 Gew.-% lfr.
Beta/Alpha	0,3 - 0,8

Polyphenole

Gesamtpolyphenole	3,0 - 4,0 % Gew.-% lfr.
Xanthohumol	ca. 0,6 % Gew.-% lfr.

Aromastoffe

Gesamtöl	1,0 - 1,6 ml / 100g Hopfen
Humulen	35 - 50 % rel.
Farnesen	< 1 % rel.
Linalool	0,3 - 0,8 % rel.
Myrcen	25 - 45 % rel.

Aromabewertung im Bier: Die Aromasorte zeichnet sich durch eine harmonische Bittere mit mittlerer Intensität aus. Der Geruch lässt bis auf die Zitrusaromen alle Aromen dezent zur Geltung kommen. Im Trunk dominieren eher die hopfenwürzigen Noten.

Die sensorischen Bewertungen sind subjektiver Art und gelten lediglich als Orientierung.

Gerne steht Ihnen Ihr BayWa Hopfen Team bei Fragen jederzeit zur Verfügung!