

Hopfsorten und Aromaprofile Typ90 (Stand 05.2019)

Target, Bitter-Hopfen, (GB) Alpha-Säure: ca. 11,4%, England Charakteristika/Aromaprofil: Züchtung aus der Sorte Challenger. Blumig mit starkem und charakteristischem Aroma: Cognac, Karamell, Holunder, Tabak und Vanille. Ideal für alle innovativen Brauer speziell auch zum Hopfenstopfen. 2,80€/100g

Nugget, Bitterhopfen, (USA) Alpha-Säure: ca. 13,3 % Charakteristika/Aromaprofil: Hoher Bitterwert und geringes Aroma. Kräftig, durchdringend, süß, wohlriechend, würzig und fruchtig. Auch ein idealer Grund-Bitterhopfen für alle Biere, insbesondere für Starkbiere, wie auch für Ales, Stouts und Barley Wines. Aroma: Ananas, Zitrone, Ingwer, Geranie, Litschi. 2,19€/100g

Cascade, Aroma-Hopfen, (DE) Alpha-Säure: ca. 5,8% Charakteristika/Aromaprofil: Englischer Mehrzweckhopfen, s Ersatz für Challenger, Dual-Hopfen gut abgerundet. Gibt Bieren den besonderen "Kick". Aroma: Magnolie, Zitrone und Holz. Bestens geeignet für Britische und andere Ales z.B. India Pale Ale, Bitters, Golden Ales, Stouts, Porters, English Ales und Triple Ales. "Hopfenstopfen". 3,30€/100g

Hallertauer Perle Pellets, Aromahopfen, (DE) Alpha-Säure: ca. 8,2 % Vollen und fruchtigen Geschmack, ausgewogenen Aroma, Tausendsassa" unter den Hopfsorten Aromen: Zitrus, Aprikose, Honig, Strohernte, Milde. Besonders geeignet für: Pils- und Lagerbiere, wie auch für Weizenbiere. Ebenso für Ales, Kölsch- und Altbiere, aber auch für Stouts, Porters und natürlich India Pale Ales Und er ist ein Hopfen für kreative Brauer und "Hopfenstopfer" 2,70/100gr

Hallertauer Tradition Alpha-Säure: ca. 5,3 % hochfeine Aromasorte". feinen und mildem Aroma auch ein unterschwelliges süßes Profil und im Geruch blumige und grün-grasige kräuterwiese, und mild-würzig Eindrücke. Im Trunk und im Abgang kommt neben den grün-grasigen Noten noch der hopfen-würzige Geschmackseindruck hinzu. Wahrnehmbar: Cassis, Pfirsich, Aprikose, Zitrus, Orange. In Pils- und Lagerbieren sonstige untergärige Biere. 4,29/100gr.

Hallertauer Saphir Alpha-Säure: ca. 4,9 % hochfeine Aromasorte". Aroma: blumig, citrusartig, fruchtig, wenig süßlich, aber würzig. Zitronengras, Schwarztee, Erdbeere, Wacholder, Zitrusfrüchte. Gesamteindruck: harmonisch, anhaltend voll und mild,

harmonische Bittere mittlerer Intensität. Deutliche Aroma-von blumigen und fruchtigen Noten bestimmt und im Trunk und Abgang auch von hopfenwürzigen Noten. 4,36€/100gr

Hallertauer Mittelfrüh Alpha-Säure: ca. 4,3 % hochfeine Aromasorte". feines, würziges Aroma (blumig, würzig, süßlich, citrusartig) zu jeder deutschen Biersorte, was nicht heißen soll, er wäre für andere Biere nicht geeignet. Gesamteindruck: harmonisch, anhalten voll und mild. Intensive, angenehm harmonische Bittere. Geruch fruchtig-hopfenwürzig, Trunk dominiert hopfenwürzige Note. Bergamotte, Lakritze, Brombeere, Anis, Zitrusfrüchte. 3,50/100gr

Tettnanger Pellets Fein-Aromahopfen (DE) ca. 4,3 % Alpha Charakteristika/Aromaprofil: Aroma: Holzige Aromen sowie sahnekaramellige Komponenten von Lebkuchen, Mandeln Kombination mit fruchtigen Heidelbeeren. Kaltauszug Blumige Noten und Schwarztee bilden einen angenehmen Kontrast. 3,00€/100g

Magnum Pellets Bitterhopfen, (DE) ca. 12 % Alpha Charakteristika/Aromaprofil: Aroma: Kühle Aromen Minze, süßen Früchten, pfeffrig-würzige Noten und harzige Geschmacksnuancen. Kaltauszug: Grüner Paprika, Sellerie, Apfel und Schwarztee mit leichten Schokoladennoten. 3,99€/100g

Northern Brewer Pellets Alpha-Säure ca. 10,7 % Charakteristika/Aromaprofil: für ausgeglichene und herbe Biere. Ausgewogenheit und mildes angenehmes Aroma, mittlerer Intensität harmonisch. Hopfig-würzig, harzig und kräuterig. Geeignet für Ami-Biere, Ales, IPAs, Porters, Lambics und Lagerbiere. 2,63€/100g

Spalter Select Pellets Aroma-Hopfen, (DE) Alpha-Säure: ca. 5,5 % Charakteristika/Aromaprofil: klassische Lagerbier-Hopfen, kräuterige und blumige, erdige Aromen, "hochfeinen" Aromasorten sehr gutem Aroma-Profil, angenehm harmonische Bittere mittlerer Intensität. Aroma: hopfenwürzig, fruchtig, blumig, Zitrus, Kamillenblüte, Wermut, Schwarz-Tee. Geeignet für: Pils- und Lagerbiere Exportbiere für kreative Brauer und "Hopfenstopfen" 3,20€/100g

Hopfsorten und Aromaprofile Typ90
(Stand 05.2019)

Spalt Spalter, Pellets: Aroma-Hopfen, (DE) Alpha-Säure: ca. 4%

Charakteristika/Aromaprofil: Pils- und Lagerbieren. Kräftige, jedoch harmonischen Bittere, Geruch alle Aromen präsent. Für alle untergärige Biere ,und Ales, Kölsch- und Altbiere. Aroma: grasig, mild-würzig, blumig, Tee, Barrique, Reife Bananen, Waldmeister. Gut zum "Hopfenstopfen". 2,94€/100g

Spalt Spalter Dolden, Aroma-Hopfen,(DE) Alpha-Säure: ca. 4-5%.

Charakteristika/Aromaprofil: Pils- und Lagerbieren. Kräftige, jedoch harmonischen Bittere, Geruch alle Aromen präsent. Für alle untergärige Biere ,und Ales, Kölsch- und Altbiere. Aroma: grasig, mild-würzig, blumig, Tee, Barrique, Reife Bananen, Waldmeister. Gut zum "Hopfenstopfen".

Eigenanbau Tiefgefroren, 2,50€/40g

Fuggles Aroma, (GB) Alpha-Säure ca. 4,9%, .
englische Aromahopfen für Ales, wird oft in Kombination mit Goldings verwendet, um noch mehr Aroma und Mundgeschmack im Bier zu erhalten. Er sorgt aber auch für eine feine, ausgewogene Bittere im Bier. Aromen unterschwellig wahrnehmbar: Wermut, Curry, Grüner Tee, Heu und Sellerie. Geeignet u.a. für alle traditionellen englischen Biere, wie auch für belgische Lambics und dunkle Lagerbiere. 4,40€/100gr

Pilgrim Bitter, (GB) Alpha Säure ca. 11,2%,
Englischer Mehrzweckhopfen, der Ähnlichkeiten mit Target hat, jedoch ein viel hopfigeres Aroma besitzt. Auch folgende Aromen unterschwellig wahrnehmbar: Zeder, Honig und würzig. Bestens geeignet für Britische und andere Ales Ideal für alle innovativen Brauer speziell auch zum "Hopfenstopfen". 2,85€/100gr

Saazer Aroma, (Czech) Alpha ca. 3,3%,
Geschmacksprofil des berühmten ursprünglichen Tschechischen Pilseners. Die alte, traditionelle Landsorte überzeugt durch eine besonders milde und angenehme Hopfennote. Besonders geeignet für Pils und Lagerbiere jeglicher Art, aber macht sich auch gut in English Bitters, Festbieren, Bock- und Dunkel-Bieren, wie auch Alt- und Kölschbieren und natürlich auch in Weizenbieren jeglicher Coleur. Auch folgende Aromen unterschwellig wahrnehmbar: Honig, Kamille und Gewürze. 4,85€/100gr.

Mandarina Bavaria Aroma, (DE) Alpha ca.7,4%,
Eine Hopfensorte mit angenehm fruchtigem Aroma und einer besonders stark ausgeprägten Mandarinennote. Die Aromasorte wurde auf Wunsch der Bierindustrie und deren Nachfrage nach außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen sowie neuen Aromen in Hüll gezüchtet und kam 2012 auf den Markt. Auch folgende Aromen unterschwellig wahrnehmbar: Ananas, Zitrone, Stachelbeere, Cassis, Erdbeere. Da diese Hopfensorte neu ist, gibt es noch wenige Hinweise für welche Biersorten sie besonders geeignet ist. Auf jeden Fall für Weizenbiere jeder Art, wie auch für fruchtige Ales. Und sie ist ein "Liebling" der Craft Brewer Szene und aller experimentierfreudigen Hausbrauer und "Hopfenstopfer. 3,60€/100gr

Hallertauer Opal Dolden Aroma-Hopfen,(DE) Alpha-Säure: ca. 4-6%.

Züchtung vom Hopfenforschungszentrum Hüll grün-bläuliches Farbenspiel - Namensgebung. Der aromatische und würzige Geeignet für: Lagerbiere, Ales, Weizen, Kölsch. Ideal zum Hopfenstopfen und für innovatives, experimentelles Brauen mit Mut zu extravaganten Geschmacksergebnissen. Folgende Aromen unterschwellig wahrnehmbar: Zitrus, Bergamotte, Aprikose, Lakritze und Anis. Getrocknet, 50gr entspricht 150gr Rohhopfen. 2,50€/50gr.