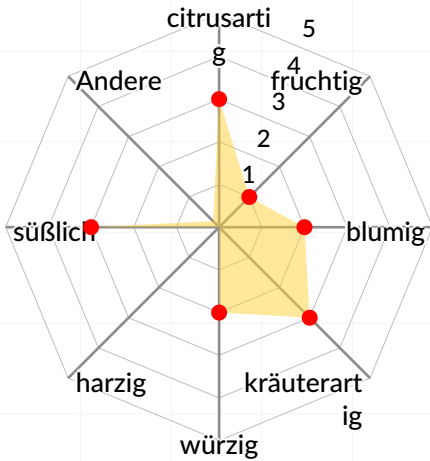


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMA SPECIFICATION

orange, candied lime, fruity, floral

GENETIC ORIGIN

Zeus x (98004 x USDA 19058m).

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	3.000 - 3.500
Ertrag (lbs/acre)	2.700 - 3.150
Reife	Sehr spät
Hauptanbaugebiet	USA
Fläche (ha)	255

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	14,0 - 17,0
Betasäure %	3,0 - 5,0
Cohumulon % rel.	29 - 34
Hartharze: Alphasäuren	0,14 - 0,24

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,8 - 1,0
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,6 - 2,4
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,58
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,2 - 0,3
Linalool: Alphasäuren	0,01 - 0,02

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Zeus, US Magnum, Nugget

KALTHOPFUNG

Chinook, Centennial

Bravo is tried and true in the kettle, offering a polished and pleasant bitterness profile. Candied lime and sweet fruit notes emerge when used as a late hop or dry hop addition. Bravo is "the bittering hop of choice" among many brewers.

Hop Highlights:
 14–17% Alpha
 3–5% Beta
 High Geraniol
 Pleasant Bitterness