

Hopsteiner Hopfenöle

Typ Dry "Standard" pur	Myrcen:	55 – 75 %
	Humulen:	8 – 15 %
	Caryophyllen:	5 – 10 %

Typ Dry "Sortenspezifisch" pur	Myrcen:	sortenabhängig
	Humulen:	sortenabhängig
	Caryophyllen:	sortenabhängig

Typ Nobel pur	Linalool: 10 %	Spezifische Kennzahlen
		Linalool / Myrcen: > 0,5
		Linalool / Caryophyllen: > 4
		Linalool / Humulen: > 1
		Linalool / Farnesen: > 10

Typ Nobel Plus pur	Linalool: 20 %	Spezifische Kennzahlen
		Linalool / Myrcen: > 5
		Linalool / Caryophyllen: > 30
		Linalool / Humulen: > 15
		Linalool / Farnesen: > 25

Hopfenöle werden normalerweise 1:100 verdünnt geliefert: (weitere Verdünnungen auf Anfrage)	
Typ Nobel / Typ Nobel Plus	1:100 in Propylenglykol (PG)
Typ Dry / Typ Dry "Sortenspezifisch"	1:100 in 95 % PG / 5 % Ethanol

Mit jedem Hopfenöltyp entstehen im Bier sehr verschiedene Geschmacksrichtungen, die je nach eingesetzter Menge nochmals unterschiedlich ausgeprägt sein können. Grundsätzlich können wir folgende Empfehlungen geben:

Aroma					
Zugabezeitpunkt	Menge 1:100 Verdünnung	Typ Dry "Standard"	Typ Dry "Sortenspezifisch"	Typ Nobel	Typ Nobel Plus (weniger würzig im Vergleich zu Typ Nobel)
Vor der Gärung	bis zu 500 g/hl	dezente "Late Hopping" Note, leicht hopfig und grasig	leicht ausgeprägtes sortentypisches* "Late Hopping" Aroma		
Im Lagertank	50 – 300 g/hl	hopfig und grasig	sortentypisches* "Dry Hopping" Aroma		
Vor der Filtration	obergärig bis zu 20 g/hl untergärig bis zu 5 g/hl	je nach Einsatzmenge unterschiedlich stark ausgeprägtes hopfiges, kräuterartiges, grasiges Aroma	je nach Einsatzmenge unterschiedlich stark ausgeprägtes sortentypisches Aroma*		
Vor der Filtration	bis zu 2 g/hl	(entspricht 20 µg/l Linalool)		leicht hopfig, etwas kräuterartig	
	bis zu 6 g/hl	(entspricht 60 µg/l Linalool)		leicht hopfig, kräuterartig und blumig	
	bis zu 10 g/hl	(entspricht 100 µg/l Linalool)		hopfig, kräuterartig und blumig	
Vor der Filtration	bis zu 1 g/hl	(entspricht 20 µg/l Linalool)			leicht hopfige Note
	bis zu 3 g/hl	(entspricht 60 µg/l Linalool)			hopfig und blumig
	bis zu 5 g/hl	(entspricht 100 µg/l Linalool)			blumig, fruchtig und etwas citrusartig

* siehe hierzu die Aromabeschreibungen zur jeweiligen Sorte

Anmerkung:

Hopfenöl – **Typ Dry** und **Dry Sortenspezifisch** kann zu verschiedenen Zeitpunkten im Brauprozess zugegeben werden und führt zu einer verbesserten Aromaausbeute im Vergleich zu traditionellen Dry Hopping Techniken. Werden diese Hopfenöle als Ersatz für Pellets in bestehenden Rezepturen verwendet, reichen bereits 65-75% des Ölgehalts der Pellets aus, um die gewünschte Aromaintensität mittel eines Hopfenöls zu erreichen. Durch den Einsatz dieser Hopfenöle tritt der sogenannte "hop creep" Effekt NICHT auf. Besonders bei der Flaschengärung eines typischerweise kaltgehopften Bieres ist dies von großem Vorteil, um nach dem Abfüllen die weitere Bildung von Alkohol und CO₂ zu vermeiden.