

# Fuggle

Großbritannien

Wermut  
Curry  
Sellerie  
Grüner Tee  
Heu

Fuggle ist nach einem Pflanzler aus Kent benannt, der diese Sorte 1875 entdeckt hat. Seit diesem Zeitpunkt wird Fuggle als der englische Aromahopfen für Ales angesehen und wird oft in Kombination mit Goldings verwendet, um noch mehr Aroma und Mundgefühl im Bier zu erhalten.



## Analysenwerte

Kategorie	Aroma
Anbaugebiet	Großbritannien
Abstammung	Landsorte
Alphasäuren*	3,0 - 5,6 %
Betasäuren	2,0 - 3,0 %
Gesamtpolyphenole	Keine Daten
Gesamtöl	0,7 - 1,4 ml/100g
Myrcen	24,0 - 28,0 % des Gesamtöls
Linalool	0,5 - 0,7 % des Gesamtöls

Die Analysenwerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzler und Alterungsgrad variieren.

\*Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.