



Unieke smaakmaker
voor unieke bieren

Perle

Herkomst

Duitsland (Hüll).

Brouweigenschappen

Perle heeft een goede combinatie van uitgebalanceerde bitterheid en goede aroma eigenschappen. Wordt gebruikt in onder andere: Alt, Kölsch, Münchener Helles, Pale ale, Porter, Pilsener (en andere Lagerbieren), Stout en Weizen.

Kwaliteit

- Lupuline: geen gegevens.
- Aroma: matig intens, goed en hoppig aroma, is fruitig en een beetje pittig.

Analytische gegevens

Alfa-zuren	4,0 – 9,0%
Beta-zuren	2,5 – 4,5%
Oliegehalte	0,5 – 1,5 ml/100g

