



BRU-1 отличается ярко выраженным сладко-фруктовым ароматом, который часто определяют как ананасовый. При использовании в вирпуле или при сухом охмелении BRU-1 дает аромат свежесрезанного ананаса и зеленых фруктов. BRU-1 обладает синергическим действием с другими сортами хмеля, создавая глубокий фруктовый вкус. Также было показано, что BRU-1 уменьшает помутнение в некоторых стилях пива.

#### ПРОИСХОЖДЕНИЕ

BRU-1 был получен путем открытого опыления на ферме Brulotte Farms в Топпенише, штат Вашингтон.

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ СТИЛИ ПИВА

Пшеничный эль, золотой эль, лагеры в американском стиле, светлый эль, индийский светлый лагер (IPL), индийский светлый эль (IPA), сессионный IPA, New England IPA, Hazy IPA, Имперский IPA.

#### ОСНОВНЫЕ ВКУСЫ



Ананас



Груша, Яблоко



Свежесрезанная трава

<b>α-кислоты*</b>	13.0 – 15.0%
<b>β-кислоты</b>	8.0 – 10.0%
<b>Масла</b>	1.5 – 2.0 мл/100гр

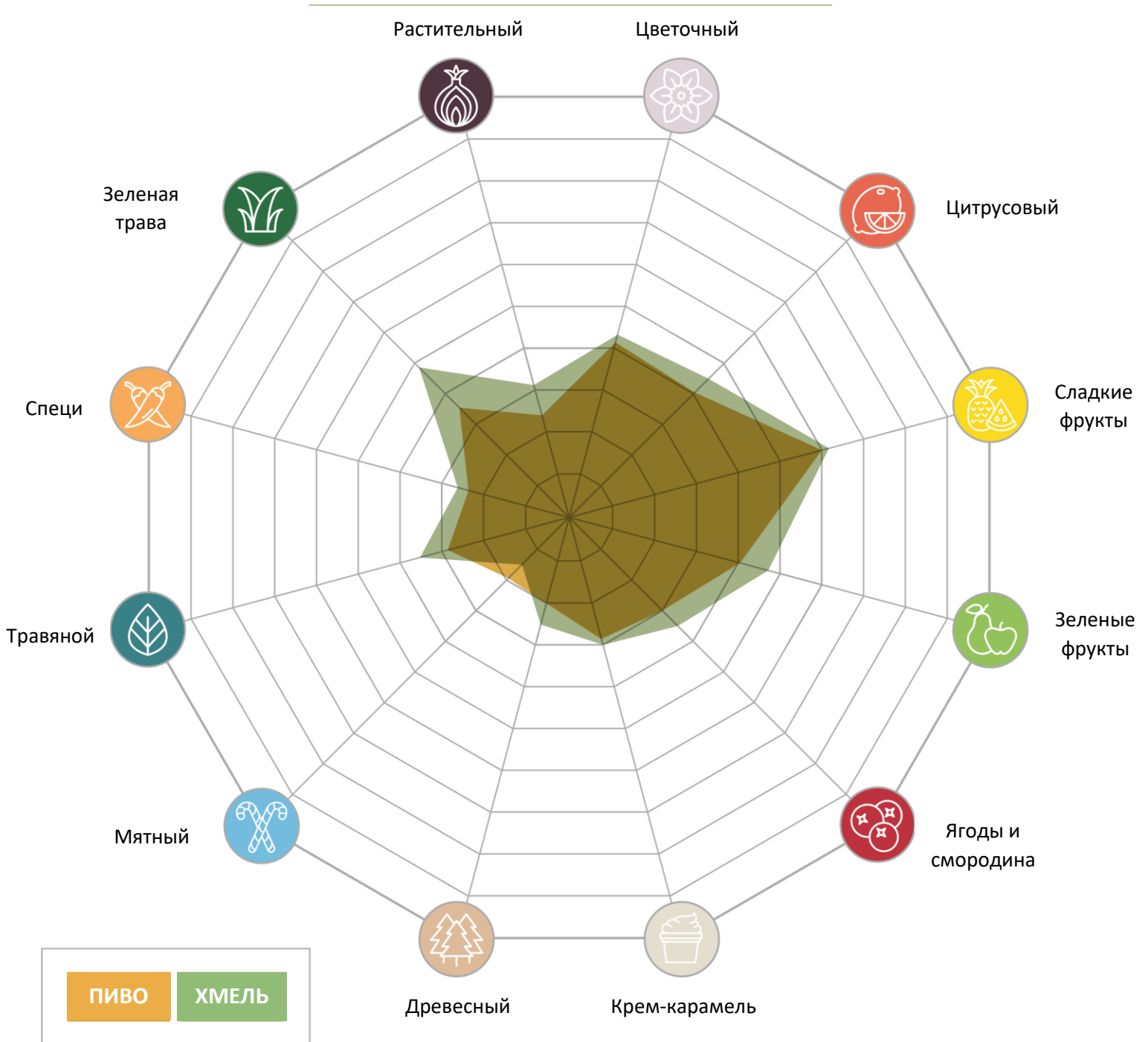
\* α-кислоты определяют кондуктометрическим титрованием (EBC 7.4) в Европе; спектрофотометрическим методом (ASBC Hops-6) в США

#### ОБЩИЙ СОСТАВ МАСЕЛ

<b>Мирцен</b>	50 – 55%
<b>Гумулен</b>	7 – 8%
<b>Кариофиллен</b>	9 – 11%
<b>Фарнезен</b>	0 – 1%
<b>Гераниол</b>	0 – 1%
<b>Линалоол</b>	0 – 1%

Состав масла определяется методом газовой хроматографии (ASBC Hops-17, EBC 7.1.2)

## Пиво с использованием хмеля BRU-1



Пиво представляло собой сухое охмеленное пиво в стиле Pale Ale с добавлением гранул BRU-1 1,5 фунта / баррель.

Образцы оценивались с помощью тренировочной панели Haas, и оценивались по шкале от 0 до 10.