



CENTENNIAL

Desarrollada en 1974 y lanzada por la Universidad Estatal de Washington en 1990, Centennial es un cultivar de tipo aromático que ha encontrado lugar como una de las variedades más populares en la industria cervecera artesanal. Es frecuentemente llamada Súper-Cascade (contiene casi el doble de alfa ácidos) y puede ser usada para propósitos de amargor. Centennial es una cruz diploide entre Brewer's Gold y un macho USDA.

PERFIL AROMÁTICO

**LIMA • NARANJA • FRUTOS TROPICALES
FLORAL • MADERA**

ESTILO DE CERVEZA

IPA • AMERICAN PALE ALE



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (23 - 27% COHUMULONA)



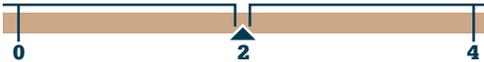
8.5 - 12 %

BETA ÁCIDOS



3.5 - 5.5 %

ACEITES TOTALES



1 - 3 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.8-1.2%

MIRCENO

60-70%

LINALOOL

0.4-0.8%

CARIOFILENO

3-7%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

8-12%

GERANIOL

0.8-1.5%

OTROS

6.5-26.9%