



CHINOOK

Desarrollada por el programa de Mejora Vegetal de la USDA en el Estado de Washington y lanzada en 1985 como una variedad de amargor, Chinook es una cruce entre Petham Golding y un macho USDA. En años recientes, ha encontrado lugar como un lúpulo de doble propósito en la comunidad cervecera artesanal resultado de sus características aromáticas.

PERFIL AROMÁTICO

**TORONJA • FRUTOS TROPICALES • PINO
FRUTOS CON HUESO • MORAS**

ESTILO DE CERVEZA

**AMERICAN PALE ALE • STOUT • PORTER
IPA**



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (27 - 31% COHUMULONA)



12 - 14.5 %

BETA ÁCIDOS



3 - 4.5 %

ACEITES TOTALES



1 - 2.5 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO
MIRCENO
LINALOOL
CARIOFILENO
FARNESENO
HUMULENO
GERANIOL
OTROS

0.4-0.6%
25-35%
0.3-0.5%
7-10%
0.1-1%
15-20%
0.5-2%
30.9-51.7%

