



# 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

0.4-0.6%

MIRCENO

25-35%

LINALOOL

0.3-0.5%

CARIOFILENO

7-10%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

15-20%

GERANIOL

0.5-2%

OTROS

30.9-51.7%