



GLACIER

Lanzada en el 2000 por la Universidad Estatal de Washinton, Glacier es descendiente de Elsasser Francés, Brewer's Gold y Northern Brewer. Fue seleccionada por su buen potencial de rendimiento y baja cohumulona, provee un amargor suave y balanceado en la cerveza.

PERFIL AROMÁTICO

FRUTAL • MORAS • MADERA • PASTO

ESTILO DE CERVEZA

**PORTER • STOUT • BITTER INGLESA
PALE ALE INGLESA**



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (13 - 16% COHUMULONA)



4 - 7.5 %

BETA ÁCIDOS



7 - 10 %

ACEITES TOTALES



0.5 - 1.5 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO
MIRCENO
LINALOOL
CARIOFILENO
FARNESENO
HUMULENO
GERANIOL
OTROS

0.2-0.6%
35-45%
0.8-1.1%
8-13%
0.1-1%
25-35%
0.2-0.3%
4-30.7%

