



RAKAU™ BRAND

70-4-9 • NUEVA ZELANDA

Relanzado en 2007 por el programa de mejora vegetal de Nueva Zelanda, Rakau es frecuentemente descrito como “la huerta completa”. Es usado comunmente en estilos del nuevo mundo donde un carácter frutal y un amargor fuerte pero bien construido es buscado. Rakau se desempeña mejor al combinarse en adiciones finales y dry hopping.

PERFIL AROMÁTICO

FRUTOS CON HUESO • CHABACANO • RESINA

ESTILO DE CERVEZA

LAGER • PALE ALE • IPA



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (22 - 26% COHUMULONA)



10 - 13 %

BETA ÁCIDOS



5 - 6 %

ACEITES TOTALES



0.8 - 2 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.3-0.7%

MIRCENO

45-55%

LINALOOL

0.4-0.8%

CARIOFILENO

5-8%

FARNESENO

6-9%

HUMULENO

20-22%

GERANIOL

0.1-0.3%

OTROS

4.2-23.2%