



CITRA® BRAND

HBC 394

Desarrollada por Hop Breeding Company y lanzada en 2007, Citra HBC 394 muestra altos alfa ácidos y aceites totales. Es una de las principales 10 variedades para cerveceros artesanales, impartiendo distintivos sabores cítricos y a frutos tropicales.

PERFIL AROMÁTICO

CÍTRICO • MADERA • FRUTOS TROPICALES
FRUTOS CON HUESO

ESTILO DE CERVEZA

AMERICAN PALE ALE • IPA



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (20 - 24% COHUMULONA)



12 - 15 %

BETA ÁCIDOS



3 - 4.5 %

ACEITES TOTALES



1.5 - 3 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.7-1%

MIRCENO

60-70%

LINALOOL

0.6-1%

CARIOFILENO

5-8%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

7-12%

GERANIOL

0.3-0.5%

OTROS

6.5-26.3%