

Centennial



Origen: Estados Unidos
Productor: Barth Haas
Linaje: 3/4 Brewers Gold, 3/32 Fuggle, 1/16 East Kent Golding, 1/32 Bavarian, 1/16 desconocida; desarrollada en 1974; lanzada al mercado en 1990

- PERA
- BERGAMOTA
- LYCHEE
- PIÑA
- CEDRO

Centennial es uno de los lúpulos de doble propósito más influyentes en la cerveza artesanal americana, desarrollado en 1974 y lanzado en 1990. Su compleja herencia genética (Brewers Gold, Fuggle, East Kent Golding y Bavarian) ofrece un perfil aromático afrutado, floral y amaderado. Con un 7,8 – 11,5% de alfa ácidos y 1,6 – 2,5 ml/100 g de aceites totales, es un pilar versátil para estilos modernos y clásicos como Pale Ales e IPAs. Conocida como la "prima mayor" de Cascade, destaca por su inconfundible perfil cítrico-floral con mayor amargor e intensidad aromática.

Ascendencia

Centennial fue desarrollada en 1974 por el Dr. S.T. Likens dentro del programa del USDA y el Estado de Washington, siendo lanzada en 1990 en conmemoración al centenario de dicho estado. Su compleja herencia genética incluye variedades como Brewers Gold, Fuggle, East Kent Golding y Bavarian. Gracias a su alto contenido de mirceno y geraniol, destaca por la intensidad cítrico-floral de su perfil aromático y su excelente rendimiento en dry hopping y biotransformación.

Perfil Aromático Típico

Su perfil aromático es predominantemente cítrico, complementado por capas exóticas y jugosas de pera, bergamota, lychee y piña tropical, junto con la profundidad del cedro y la madera. Notas de anís especiado y aromas florales complejos —derivados del linalol y geraniol— equilibran el frescor tropical y la elegancia floral. Finalmente, su elevado mirceno aporta un carácter cítrico vibrante en dry hopping, mientras que en biotransformación el geraniol se transforma en citronelol, potenciando aún más su expresión floral.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** alto alfa (7,8 – 11,5%). Amargor potente, cítrico y persistente. Base ideal para IPAs de carácter americano.
- Whirlpool:** bergamota, lychee y pera en adición tardía caliente. Perfil frutal-floral de gran complejidad.
- Dry Hopping:** mirceno 30,7 – 65,7% — intensidad cítrica vibrante. Referente histórico del dry hopping americano.
- Biotransformación:** geraniol 0,3 – 1,5% con levaduras expresivas citronelol y aromas florales amplificados.
- Estilos:** American IPA, West Coast IPA, Pale Ale, American Stout, Barleywine americano, American Wheat, NEIPA.
- Combina:** Cascade (perfil cítrico complementario), Citra® (amplifica tropical), Columbus (agrega profundidad resinosa).

Análisis

Ácidos alfa 7,8 – 11,5 % Beta-ácidos 3,3 – 4,5 % Aceite total 1,6 – 2,5 ml/100 g	Mirceno 30,7 – 65,7 % Cariofileno (% del aceite total) hasta 6,6 % Farneseno (% del total de aceite) hasta 1,1 %	Linalol hasta 1,2 % Geraniol (% del aceite total) 0,3 – 1,5 %	Ésteres y alcoholes de terpeno hasta 1,6 % Humuleno 7,5 – 16,4 %
--	--	--	---

Presentaciones Disponibles

Centennial está disponible en T90 e Incognito® en GECORP Brewing Solutions.

Presentación	Tecnología / Proceso	Dosificación típica	Uso óptimo
T90 (Pellet estándar)	Pelletizado convencional. 100% material vegetal.	Variable según etapa y estilo.	Ebullición, whirlpool y dry hopping.
INCOGNITO®	Extracto líquido flowable CO2. Alfa ácidos: 40 – 55%. Sin sólidos.	50 – 200 g/hL en whirlpool.	Whirlpool. Reduce necesidad de dry hopping. Cero pérdidas de mosto.

¿Quieres saber más de Centennial?  Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021**

