

Hallertau Perle

Lúpulo Aromático Alemán

Origen: Alemania — región de Hallertau
Productor: Barth Haas
Linaje: Northern Brewer × macho alemán seleccionado; lanzada en 1978 en el Instituto de Hüll



- LIMON
- MEJORANA
- PIMIENTA
- FRUTAS SECAS
- PERA

Hallertau Perle es una variedad aromática alemana lanzada al mercado en 1978, resultado del cruce entre una hembra de Northern Brewer y un macho alemán seleccionado en el Instituto Federal de Hüll. Muy popular por su versatilidad aromática, Perle es adecuada para cualquier estilo de cerveza alemana — desde Kölsch hasta Pilsner — y también para cervezas de trigo y ales. Se añade principalmente en whirlpool y dry hopping para preservar su carácter floral, frutal y especiado.

Ascendencia

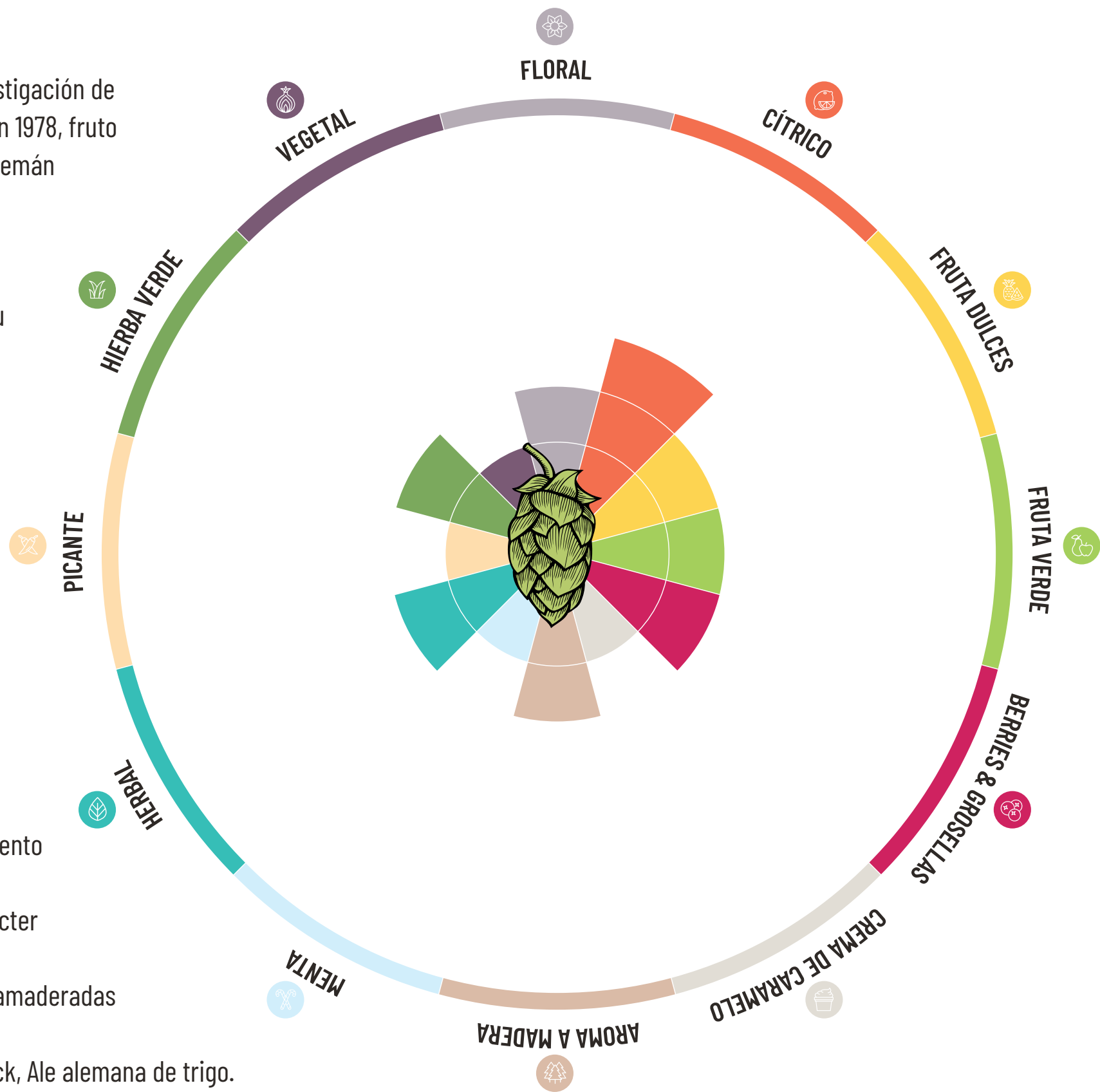
Hallertau Perle fue desarrollada en el Instituto Federal de Investigación de Cultivos Lúpuleros de Hüll y lanzada al mercado en Alemania en 1978, fruto del cruce entre una hembra de Northern Brewer y un macho alemán seleccionado. En la década de 1980 se desarrolló una variante estadounidense con características aromáticas distintas. La versión alemana se mantiene como referencia aromática para los estilos tradicionales de Hüll, valorada especialmente por su versatilidad en whirlpool y dry hopping.

Perfil Aromático Típico

Hallertau Perle ofrece un perfil aromático versátil y equilibrado. Sus notas dominantes son el limón brillante y la pera madura, complementadas por mejorana y hierbas aromáticas delicadas. Un fondo de pimienta negra y frutas secas añade profundidad especiada y cálida. Su alto contenido de humuleno (hasta 34%) aporta notas amaderadas sutiles y persistencia aromática característica de las variedades alemanas de alta calidad.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** amargor limpio y suave (alfa 3 – 11%). Complemento aromático desde la base.
- Whirlpool:** captura limón fresco, pera y mejorana con carácter herbal delicado y equilibrado.
- Dry Hopping:** expresión de frutas secas, pimienta y notas amaderadas propias del humuleno alto.
- Estilos:** Kölsch, German Pilsner, Weizen, Helles, Märzen, Bock, Ale alemana de trigo.
- Combina:** Hallertau Magnum (amargor eficiente), Hallertau Tradition, Tettnanger, Czech Saaz.



Análisis

Ácidos alfa 3 – 11 %	Mirceno hasta 33,2 %	Farneseno (% del total de aceite) hasta 0,3 %	Geraniol (% del aceite total) hasta 0,3 %	Cetonas (% del aceite total) hasta 0,7 %
Beta-ácidos 2,3 – 5,2 %	Cariofileno (% del aceite total) hasta 13,9 %	Linalol hasta 0,6 %	Humuleno hasta 34 %	Isobutirato (% del aceite total) hasta 0,9 %
Aceite total 0,7 – 2 ml/100 g				

Presentaciones Disponibles

Hallertau Perle (HPE) está disponible en T90 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.

