



## Zeus Brasileiro

Safra Fevereiro/2022

**Origem:** EUA.

**Destaque:** Aroma e amargor.

**Perfil aromático:** Notas terrosas, picantes e cítricas. Aromas frutados modestos podem ser identificados.

**Estilos de cerveja recomendados:** American IPA, Double IPA, NE IPA, American Pale Ale, Session IPA (estilos americanos de um modo geral), Stout e Lagers.

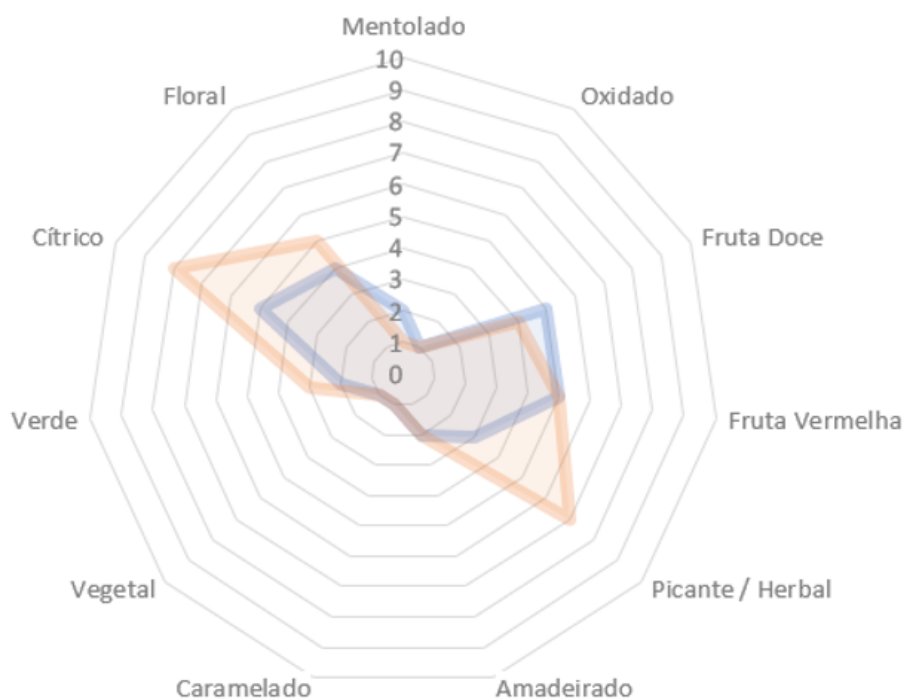
**Substituições importadas:** Centennial, Tomahawk, Columbus, Nugget, Comet.

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Alfa Ácidos (%)</b> | <b>8,95</b> |
| Cohumulona (%)         | 37,12       |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Beta Ácidos (%)</b> | <b>6,21</b> |
|------------------------|-------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Óleos Essenciais Totais (ml/100g)</b> | <b>1,2</b> |
|--|------------|

| Óleos Essenciais              | %     |
|-------------------------------|-------|
| Alpha-pinene                  | 0,07  |
| Beta-pinene                   | 0,69  |
| Myrcene                       | 49,87 |
| d-limonene                    | 0,87  |
| terpinolene                   | 0,04  |
| Linalool                      | 0,30  |
| alpha-terpineol               | 0,05  |
| Geraniol                      | 0,06  |
| Caryophyllene                 | 9,47  |
| Humulene                      | 12,24 |
| Nerolidol-cis                 | 0,05  |
| Nerolidol-trans               | 0,12  |
| beta-eudsmol                  | 0,71  |
| Phytol                        | 2,39  |
| 2,5,5-Trimethyl-2,6-heptadien | 2,34  |
| 2,7-Dimethyl-2,7-octadiene    | 1,83  |
| Farnesene                     | 4,17  |
| Gamma-Selinene                | 1,2   |
| Beta-selinene                 | 0,09  |
| Alpha-selinene                | 0,22  |



**Base seca:** Aroma do lúpulo no seu estado bruto, amassando e esmigalhando os pellets.

**Base úmida:** Aroma liberado quando submetido a imersão de água destilada em temperatura de 35°C, este aroma é muito semelhante às adições tardias na fervura do mosto ou adição de lúpulo no processo de Dry Hopping.