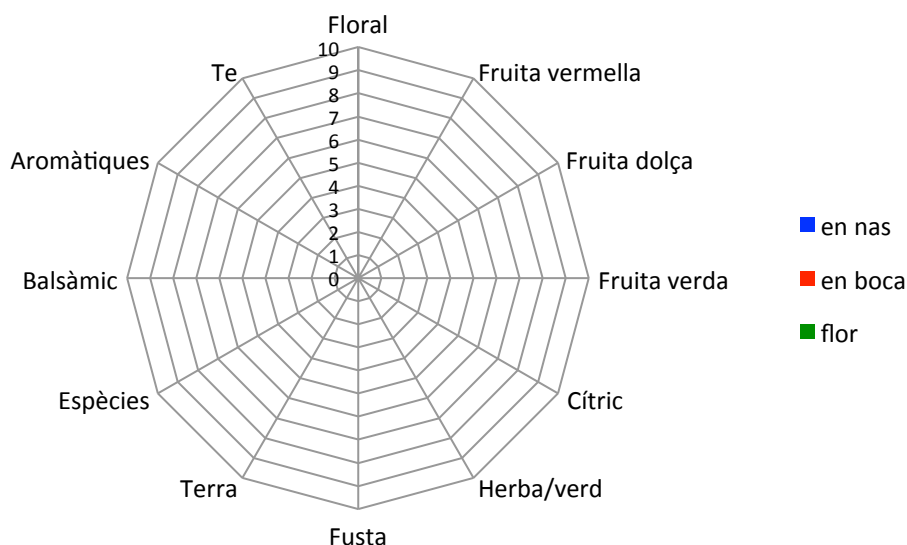


LLÚPOL:

AVALUADOR:

AROMA - mostra A en infusió:



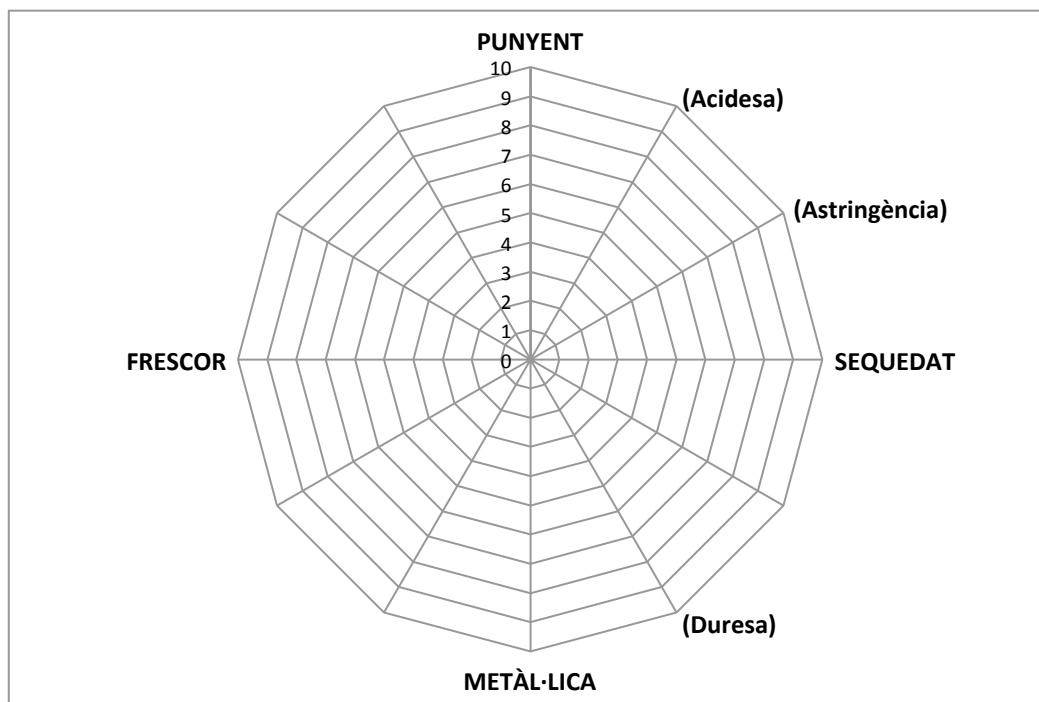
en nas	FLORAL	en boca	en nas	BALSÀMIC	en boca	en nas	CÍTRIC	en boca
	gerani			eucaliptus			llimona	
	rosa			pi			llima	
	baladre			resina			mandarina	
	violeta			xiprer			taronja	
	ravenissa			cedre			aranja	
	gessamí			menta			citronella	
en nas	VEG. VERD	en boca	en nas	ESPÈCIES	en boca	en nas	FRUITA	en boca
	herba			pebre			albercoc	
	carxofa			ginebra			préssec	
	espinacs			clau			raïm	
	bledes			anís			pera	
	col			canyella			poma	
	pebrot verd			coriandre			plàtan	
	porro			estragó			meló	
	fulla			llorer			pinya	
	gramínia		en nas	DEFECTES	en boca		mango	
	saba			suat			papaia	
en nas	AROM.	en boca		formatge			fruita passió	
	romaní			cera			litxi	
	lavanda			cabra			guaiaba	
	camamil·la			quitrà			mora	
	farigola		en nas	ALTRES	en boca	Comentaris:		
	Maria-Lluïsa			tabac				
	til·la			xiclet				
	marihuana			vi blanc				
	estragó							

Fonts:

"Taller sensorial: Els llúpols" d'Albert Barrachina Robert / <http://cervesaencatala.blogspot.com.es>Hieronymus, S. (2012). *For the Love of Hops*. Boulder: Brewers Publications.

AMARGOR - mostra B en cocció durant 45 minuts:

Criteris de l'amargor:



Característiques de l'amargor:

Equilibri:

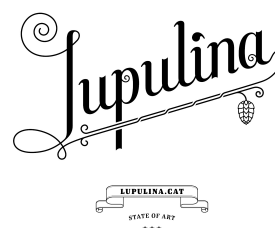
Rodonesa:

Suavitat:

Intensitat:

Persistència:

Altres comentaris:



Fonts:

"Taller sensorial: Els llúpols" d'Albert Barrachina Robert / <http://cervesaencatala.blogspot.com.es>

Hieronymus, S. (2012). *For the Love of Hops*. Boulder: Brewers Publications.

Fonts:

"Taller sensorial: Els llúpols" d'Albert Barrachina Robert / <http://cervesaencatala.blogspot.com.es>

Hieronymus, S. (2012). *For the Love of Hops*. Boulder: Brewers Publications.