Brewmistress · Hopfen – Spickzettel

Aktualisiert 2026-11-23 · Version 2

Die Hopfensorten in den Braushops, nach Anbauland: wofür sie verwendet werden, wie sie schmecken und wodurch du sie ersetzen kannst.

Was die Braushops in Deutschland verkaufen.

Cohumulon: ○ niedrig, unter 25 % · ◐ mittel · ● hoch, über 32 %. Ein hoher Anteil soll oft eine schärfere Bittere geben.

Ersetzen durch: ●●● starker, ●● guter, ● schwacher Ersatz in den Ersatztabellen der Brauer; ohne Punkte: der nächste im Aromaprofil.

USA

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Amarillo	Aromahopfen	6,7–11	○ 21–24	1–2,3	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte	Cascade ●●●, Centennial ●●●, Simcoe ●●, Galaxy ●
Azacca	Aromahopfen	11–16	● 38–45	1,6–2,5	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus	Citra ●●●, Galaxy ●●, Amarillo ●, Mosaic ●
Cascade	Aromahopfen	4,5–9	● 33–40	1	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Blumig	Amarillo ●●●, Centennial ●●●, Columbus ●●●, Mosaic ●
Cashmere	Doppelzweckhopfen	7–10	○ 22–24	1,2–1,4	Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte, Kräuterig & grasig	Cascade ●●, Idaho 7 ●, El Dorado ●
Centennial	Doppelzweckhopfen	7–12	◐ 29–30	1,6–2,5	Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Blumig, Harz & Kiefer	Cascade ●●●, Chinook ●●●, Columbus ●●●, Amarillo ●●●
Chinook	Doppelzweckhopfen	10,7–15	◐ 29–35	1,5–2,5	Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen	Harz & Kiefer, Zitrus, Würzig & erdig	Nugget ●●●, Columbus ●●●, Northern Brewer ●●●, Target ●●
Citra	Aromahopfen	11–14,3	○ 22–24	1,5–3	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte	Mosaic ●●●, Simcoe ●●●, Galaxy ●●●, Cascade ●
Cluster	Doppelzweckhopfen	6–10,2	● 37–43	0,7–1,3	Frühe Gabe beim Kochen	Beere & Traube, Blumig, Würzig & erdig	Brewers Gold ●, Chinook ●, Nugget ●, Kazbek
Columbus	Doppelzweckhopfen	13,9–20	◐ 28–32	1,5–4,5	Frühe Gabe beim Kochen, Hopfenstopfen	Harz & Kiefer, Würzig & erdig	Chinook ●●●, Nugget ●●●, Zeus ●●●, Northern Brewer ●●
Crystal	Aromahopfen	2,1–6	○ 20–26	0,8	Späte Gabe beim Kochen	Blumig, Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Hallertauer Mittelfrüh ●●●, Hersbrucker Spät ●●●, Strisselspalt ●●●, Wai-iti
Dolcita	Aromahopfen	10–12,2		1,3–2,2	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus	Krush, Cashmere, El Dorado, Azacca
Ekuanot	Aromahopfen	12,9–16	● 31–36	2,5–4	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte, Kräuterig & grasig	Citra ●●, Chinook ●, El Dorado ●, Galaxy ●
El Dorado	Doppelzweckhopfen	12–17	◐ 28–33	1,8–2,8	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus	Nelson Sauvin ●●, Citra ●, Ekuanot ●
Idaho 7	Aromahopfen	9–12	● 30–40	1–1,6	Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus, Harz & Kiefer	Citra ●●, Chinook ●●, Columbus ●●, Mosaic ●●
Krush	Aromahopfen	10,1–14,1		1,5–3	Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus	Citra ●, Mosaic ●, Sabro ●, El Dorado

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Lemondrop	Aromahopfen	5–7	◐ 28–34	1,5–2	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Kräuterig & grasig	Cascade ●●, Centennial ●●, Mandarina Bavaria ●●, Sorachi Ace ●●
Mosaic	Aromahopfen	10–14	◐ 24–26	0,8–1,5	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus, Beere & Traube	Citra ●●●, Simcoe ●●●, Galaxy ●●, Nugget ●●
Nugget	Bitterhopfen	9–16		0,9–1,8	Frühe Gabe beim Kochen	Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Columbus ●●●, Hallertauer Magnum ●●●, Chinook ●●●, Target ●●
Sabro	Aromahopfen	11,6–17	○ 20–24		Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus	Krush ●
Simcoe	Doppelzweckhopfen	11–15	○ 15–20		Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Harz & Kiefer, Zitrus, Tropische Früchte	Hallertauer Magnum ●●●, Mosaic ●●●, Amarillo ●●, Citra ●●
Sultana	Doppelzweckhopfen	13–15	○ 22–26	2,5–4	Frühe Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte, Harz & Kiefer	Nugget ●●●, Columbus ●●●, Sabro, Simcoe
Vanguard							Hallertauer Mittelfrüh ●●●, Hersbrucker Spät ●, Saaz ●
Zappa	Aromahopfen	6–8	● 40–45	1,8–2,5	Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus, Kräuterig & grasig	Krush, Mandarina Bavaria, Dolcita, El Dorado
Zeus		13,4–17,5					Columbus ●●●, Centennial ●●, Chinook ●●, Nugget ●●

Deutschland

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Ariana	Aromahopfen	8–14,5	● 40–42	1,1–2,1	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte, Beere & Traube	Hallertau Blanc ●, Mandarina Bavaria ●, Idaho 7, Comet
Callista	Aromahopfen	2,3–5		0,5–1,6	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Beere & Traube, Zitrus, Tropische Früchte	Mandarina Bavaria, Saphir, Spalter Select, Hallertau Blanc
Comet	Doppelzweckhopfen	9–12,4	● 40–45	1,2–2	Frühe Gabe beim Kochen	Zitrus, Blumig, Kräuterig & grasig	Azacca, Mandarina Bavaria, Elani, Spalter Select
Diamant	Aromahopfen	3–7			Späte Gabe beim Kochen	Blumig, Zitrus, Kräuterig & grasig	Spalt ●●●, Saaz ●
Hallertau Blanc	Aromahopfen	8–12,9	○ 22–26	0,8–1,9	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Beere & Traube, Zitrus	Nelson Sauvin ●, Ariana ●, Mandarina Bavaria ●, Nectaron
Hallertauer Magnum	Bitterhopfen	9–18,2	◐ 21–29	1,5–3,9	Frühe Gabe beim Kochen		Columbus ●●, Hallertauer Taurus ●●, Nugget ●●, Herkules ●
Hallertauer Mittelfrüh	Aromahopfen	2,3–6,6	○ 18–28	1	Späte Gabe beim Kochen	Blumig, Kräuterig & grasig	Hallertauer Tradition ●●●, Crystal ●●●, Saphir ●●●, Hersbrucker Spät ●●
Hallertauer Taurus	Bitterhopfen	11,1–21,3		1,2–3,7	Frühe Gabe beim Kochen	Würzig & erdig	Hallertauer Magnum ●●, Herkules ●
Hallertauer Tradition	Aromahopfen	3,6–9,1	◐ 24–30	0,4–1,3	Späte Gabe beim Kochen	Kräuterig & grasig	Hallertauer Mittelfrüh ●●●, Hersbrucker Spät ●●, Crystal ●, Perle ●
Herkules	Bitterhopfen	12,4–22,9	● 32–38	1,4–2,9	Frühe Gabe beim Kochen	Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Hallertauer Magnum ●, Hallertauer Taurus ●, Perle, Ariana

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Hersbrucker Spät	Aromahopfen	1,3–5,9	○ 17–25	0,7–1,3	Späte Gabe beim Kochen	Blumig, Kräuterig & grasig	Strisselspalt ●●●, Hallertauer Tradition ●●, Hallertauer Mittelfrüh ●●, Spalter Select ●
Huell Melon	Aromahopfen	4,9–9,5	◐ 25–28	0,7–2,1	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Beere & Traube	Cascade ●, Ekuanot ●, Mandarina Bavaria ●, Hallertau Blanc
Mandarina Bavaria	Aromahopfen	8,5–12,1	● 33	2	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus	Cascade ●●, Hallertau Blanc ●, Huell Melon ●, Lemondrop ●
Opal	Doppelzweckhopfen	5–10,5		0,8–2,4	Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen	Würzig & erdig	Tettnanger ●●
Perle	Doppelzweckhopfen	3–11	◐ 29–35	0,7–2	Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Blumig, Kräuterig & grasig	Northern Brewer ●●●, Hallertauer Mittelfrüh ●●, Aurora ●, Hallertauer Tradition ●
Polaris	Bitterhopfen	14,7–24,4	◐ 22–28	4–5	Frühe Gabe beim Kochen	Kräuterig & grasig	Sultana, Simcoe, Hallertauer Magnum, Herkules
Saphir	Aromahopfen	1,7–5,5	○ 12–17	0,5–2,3	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool	Zitrus, Blumig, Kräuterig & grasig	Hallertauer Mittelfrüh ●●●, Hallertauer Tradition ●, Spalter Select ●, Hersbrucker Spät
Smaragd	Aromahopfen	3–7,6	○ 13–18	0,4–0,8	Späte Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Kräuterig & grasig	Hallertauer Mittelfrüh ●, Hersbrucker Spät, Hallertauer Tradition, Saphir
Spalt	Aromahopfen	6,2			Späte Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Kräuterig & grasig	Saaz ●●●, Tettnanger ●●●, Spalter Select ●●
Spalter Select	Aromahopfen	2–7,6	○ 21–27	0,5–1,2	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool	Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Spalt ●●●, Saaz ●●●, Tettnanger ●●●, Hersbrucker Spät ●●
Tango	Aromahopfen	7,5–12,5	○ 19–25	2,4–4	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte	Cascade ●, Hallertauer Magnum, Huell Melon, Callista
Tettnanger	Aromahopfen	1,9–7	◐ 22–28	0,5–1	Späte Gabe beim Kochen	Blumig, Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Saaz ●●●, Spalt ●●●, Spalter Select ●●, Hallertauer Mittelfrüh ●

Großbritannien

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Brewers Gold	Bitterhopfen	4,5–9	● 40–48	1,9–2,3	Frühe Gabe beim Kochen	Beere & Traube, Zitrus, Würzig & erdig	Northern Brewer ●●●, Chinook ●●, Kazbek
Challenger	Doppelzweckhopfen	5–9	○ 20–25	1–1,5	Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Kräuterig & grasig	Northern Brewer ●●, Perle ●●, Barbe Rouge, Golding
Fuggle	Aromahopfen	3–7	◐ 29–30	0,7–1,4	Späte Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Kräuterig & grasig	Golding
Golding	Aromahopfen	4–8	◐ 26–32	0,4–1,3	Späte Gabe beim Kochen, Hopfenstopfen	Blumig, Würzig & erdig	Fuggle ●●●
Northern Brewer	Doppelzweckhopfen	5–9	◐ 27–32	1,3–2,1	Frühe Gabe beim Kochen	Harz & Kiefer, Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Perle ●●●, Chinook ●●, Challenger ●●, Aurora ●●
Target	Bitterhopfen	8,5–13,5	● 35–40	1,2–1,8	Frühe Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Kräuterig & grasig	Fuggle ●●, Challenger ●, Kazbek, Northern Brewer

Neuseeland

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Nectaron	Aromahopfen	10–14	◐ 26–28	1,6–1,9	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus	Citra ●●, Mosaic ●, Amarillo ●, Sabro
Nelson Sauvin	Doppelzweckhopfen	10–13	○ 22–26	1,1	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Beere & Traube, Zitrus, Tropische Früchte	Pacifica ●●, Pacific Jade ●●, Hallertau Blanc ●, Riwaka ●
Pacific Jade	Bitterhopfen	12–14	○ 22–26	1,4	Frühe Gabe beim Kochen	Würzig & erdig, Zitrus, Kräuterig & grasig	Hallertauer Mittelfrüh ●●, Hallertauer Magnum ●●, Saaz ●●, Nelson Sauvin ●
Pacifica	Aromahopfen	4–8	◐ 23–27	1	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool	Zitrus, Blumig, Würzig & erdig	Hallertauer Mittelfrüh ●●●, Perle ●, Hallertauer Tradition, Nelson Sauvin
Riwaka	Aromahopfen	4–7	◐ 30–34	1,2–1,8	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte	Saaz ●●●, Cascade ●●, Centennial ●●, Wai-iti ●●
Wai-iti	Aromahopfen	2–4	◐ 23–28	1,6	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Tropische Früchte	Saaz ●, Riwaka ●, Hersbrucker Spät, Tettnanger

Australien

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Galaxy	Aromahopfen	12,3–19,8	● 32–35		Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Zitrus, Beere & Traube	Citra ●●●, Vic Secret ●●●, Amarillo ●●●, Centennial ●●●
Vic Secret	Doppelzweckhopfen	14–21,8	● 51–56		Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Tropische Früchte, Harz & Kiefer, Zitrus	Galaxy ●●●, Dolcita, Azacca, Krush

Frankreich

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Barbe Rouge	Aromahopfen	7–10	◐ 24–28	1–3	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Beere & Traube	Centennial, Nectaron, Elani
Strisselspalt	Aromahopfen	1,8–5	○ 20–25	0,6–0,8	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool	Blumig, Kräuterig & grasig	Crystal ●●●, Hersbrucker Spät ●●●, Hallertauer Mittelfrüh, Wai-iti

Tschechien

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Kazbek	Aromahopfen	5–8	● 35–40	0,9–1,8	Späte Gabe beim Kochen, Hopfenstopfen	Zitrus, Würzig & erdig	Saaz ●●, Cascade, Cluster, Target
Saaz	Aromahopfen	1,4–7,5	○ 23–26	0,2–1	Späte Gabe beim Kochen	Kräuterig & grasig, Würzig & erdig	Tettnanger ●●●, Spalt ●●, Kazbek ●●, Hallertauer Mittelfrüh

Japan

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Sorachi Ace	Doppelzweckhopfen	10–14,5	○ 20–26	1,5–3	Späte Gabe beim Kochen, Whirlpool, Hopfenstopfen	Zitrus, Kräuterig & grasig	Lemondrop ●●, Pacific Jade ●, Nectaron, Cashmere

Slowenien

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Aurora	Doppelzweckhopfen	5–14,5	◐ 23–28		Frühe Gabe beim Kochen, Späte Gabe beim Kochen	Blumig, Zitrus, Kräuterig & grasig	Northern Brewer ●●, Perle, Spalter Select

Unbekannte Herkunft

Sorte	Rolle	Alphasäure %	Cohumulon %	Öl ml/100 g	Am besten für	Aroma	Ersetzen durch
Elani		9–11	◐ 30–34	1,3–2			Mandarina Bavaria, Idaho 7, Target, Nectaron

Faustregeln

Bittere und Kochzeit	Wie viel von der Alphasäure zu Bittere wird, steigt mit der Kochzeit und sinkt, je stärker die Würze ist. Nach dem Modell von Tinseth geben 60 Minuten Kochen etwa 23 % Ausnutzung in einer Würze von 1,050, und 15 Minuten ungefähr die Hälfte davon. Hopfen im Whirlpool unter 80 °C gibt nur wenig Bittere.
IBU und empfundene Bittere	IBU wird im Labor gemessen und spiegelt vor allem die Iso-Alphasäuren im Bier wider, aber auch andere Hopfenstoffe, und sagt daher nicht genau, wie bitter das Bier schmeckt. In stark gehopften Bieren, ab etwa 40 IBU, passt die IBU schlechter zur empfundenen Bittere, und Malzsüße und Restzucker dämpfen die Bittere.
Cohumulon	Der Cohumulonanteil wird in Prozent der Alphasäure angegeben. Cohumulon wird besser ausgenutzt als die anderen Alphasäuren, weil beim Kochen und bei der Gärung weniger davon verloren geht, deshalb kann Hopfen mit hohem Anteil etwas mehr Bittere geben. Dass ein hoher Anteil eine schärfere Bittere gibt, ist eine alte Faustregel, aber neuere Studien kamen zu gemischten Ergebnissen.
Die Öle und das Aroma	Myrcen riecht grün und harzig und ist sehr flüchtig. Humulen und Caryophyllen geben holzige, kräuterige und würzige Noten, und Farnesen kommt nur in einigen Sorten in größerer Menge vor, etwa in Saaz und Tettnanger. Die Öle verkochen leicht, deshalb geben späte Gaben, der Whirlpool und Hopfenstopfen das meiste Aroma.
Hopfenstopfen und Hop Creep	Hopfen enthält Enzyme, die Dextrine zu vergärbarem Zucker abbauen können. Ist noch Hefe im Bier, kann die Gärung nach dem Hopfenstopfen wieder anspringen und mehr Alkohol, ein trockeneres Bier, mehr Kohlensäure und manchmal Diacetyl bringen. Der Effekt nimmt mit Hopfenmenge, Temperatur und Kontaktzeit zu; warte, bis der Restextrakt stabil ist, bevor du abfüllst.
Lagerung	Sauerstoff, Wärme und Zeit bauen Alphasäuren und Öle ab. Lagere Hopfen vakuumverpackt im Gefrierschrank und verbrauche geöffnete Beutel so bald wie möglich. Der HSI (Hop Storage Index) zeigt, wie stark die Alpha- und Betasäuren abgebaut sind, und wie schnell Hopfen altert, ist von Sorte zu Sorte verschieden.

Quellen: allaboutbeer.com, asbcnet.org, barthhaas.com, beerandbrewing.com, beersmith.com, brewersassociation.org, doi.org, members.camra.org.uk

Die Fachbegriffe erklärt

Alphasäure	Die Bitterstoffe des Hopfens (Humulone), in Prozent des Gewichts. Beim Kochen werden sie zu Iso-Alphasäuren umgewandelt, die dem Bier seine Bittere geben, und je länger die Kochzeit, desto mehr. Der Alphasäuregehalt bestimmt, wie viel Hopfen du für eine bestimmte Bittere brauchst, und schwankt von Ernte zu Ernte.
Betasäure	Die anderen Säuren des Hopfens (Lupulone). Sie lösen sich schlecht in der Würze und geben beim Kochen kaum Bittere, können aber etwas beitragen, wenn der Hopfen altert. Sie wirken außerdem gegen Bakterien.
Cohumulon	Eine der drei Alphasäuren (Cohumulon, Humulon und Adhumulon), angegeben als Anteil an der Alphasäure, meist 20–40 %. Einem hohen Anteil wird oft eine schärfere Bittere nachgesagt, deshalb wird bei milden Bitterhopfen ein niedriger Cohumulongehalt hervorgehoben.
Hopfenöle	Die flüchtigen Stoffe, die dem Hopfen seinen Duft geben, in ml pro 100 g. Sie verkochen mit dem Dampf, deshalb kommt das Aroma von Hopfen, der spät, im Whirlpool oder beim Hopfenstopfen dazukommt. Die wichtigsten sind Myrcen (harzig, grün, kräuterig) sowie Humulen und Caryophyllen (holzig, würzig, kräuterig).
Bittere (IBU)	International Bitterness Units, ungefähr Milligramm Iso-Alphasäure pro Liter Bier. Ein helles Lager hat 15–25 IBU, ein Pils 25–40 und ein IPA 40–70. Wie bitter das Bier schmeckt, hängt auch davon ab, wie süß das Malz ist.
Bitter-, Aroma- und Doppelzweckhopfen	Bitterhopfen hat viel Alphasäure und kommt früh für die Bittere dazu. Aromahopfen hat weniger Alphasäure, aber feine Öle, und kommt spät dazu. Doppelzweckhopfen taugt für beides.
Hopfengabe	Wann der Hopfen dazukommt. Eine frühe Gabe, 45–60 Minuten vor Kochende, gibt Bittere, und eine späte Gabe in den letzten 0–15 Minuten gibt Geschmack und Aroma. Im Whirlpool zieht der Hopfen nach dem Kochen in der heißen Würze, bei etwa 70–90 °C, und gibt Aroma mit etwas Bittere. Hopfenstopfen im gärenden oder fertigen Bier gibt Duft ohne Bittere.
Pellets, Kryo und Lupulin	T90-Pellets sind gemahlene und gepresste Hopfendolden und die gängigste Form. Kryo- und Lupulinpulver sind die Lupulindrüsen der Dolde ohne die Blätter, etwa doppelt so stark, und geben beim Hopfenstopfen einen weniger grasigen Geschmack.
Herkunft	Wo die Sorte angebaut wird. Dieselbe Sorte schmeckt je nach Land und Jahr anders, und Sorten aus demselben Land teilen oft einen Stil: amerikanische Zitrusfrucht und Harz, europäischer kräuteriger und würziger Edelhopfen, neuseeländische tropische Frucht.