

e) mają właściwe dla danej odmiany zabarwienie oraz kształt;

f) zgnieciona szyszka przy pocieraniu pozostawia na papierze tłustą, niemal przezroczystą plamę, świadczącą o zawartości olejków;

g) dojrzała szyszka podczas lekkiego ugniatania charakterystycznie szeleści i wykazuje pewną lepkość.

W odróżnieniu od tych oznak szyszki niedojrzałe są zawsze zielonotrawiaste, lekkie i nastroszone, czubki mają nie domknięte, pozbawione są charakterystycznego dla chmielu aromatu, a podczas zgniatania w palcach nie szeleszczą. Przy ocenie stopnia dojrzałości chmielu nie można opierać się na jednej tylko z wymienionych cech, gdyż poszczególne odmiany wykazują dużą zmienność. U niektórych odmian szyszki nigdy się nie domykają i są zawsze nastroszone, u innych zaś szyszki mają barwę soczystej zieleni itp. Wspólnymi natomiast dla wszystkich odmian są: charakterystyczny szelest, zapach i barwa lupuliny.