



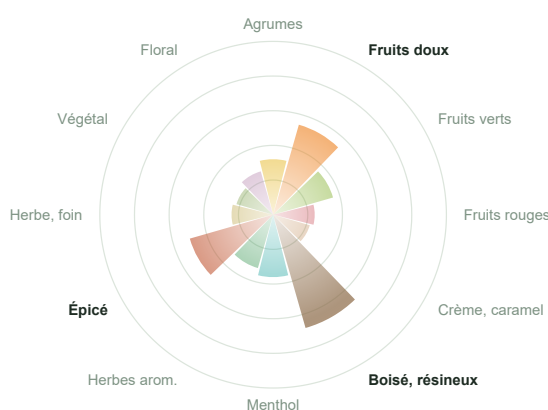
MIXTE · RÉPUBLIQUE TCHÈQUE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Agnus

CODE IHGC AGN

Agnus est le premier houblon amer en haute altitude de la République tchèque. Son nom est dérivé de celui de l'éleveur tchèque Frantisek Beranek, dont le nom de famille traduit en latin est Agnum. Enregistré en 2000 et commercialisé l'année suivante, Agnus est un houblon amer avec de fortes notes épicées et végétales et a été comparé par certains à Nugget et Magnum.

Profil aromatique



● Boisé, résineux 3,4 · ● Fruits doux 2,7 · ● Épicé 2,5 · ● Fruits verts 1,8 · ● Menthol 1,8 · ● Agrumes 1,6 · ● Herbes arom. 1,6 · ● Floral 1,3 · ● Fruits rouges 1,2 · ● Herbe, foin 1,2 · ● Crème, caramel 1,1 · ● Végétal 1,1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Conservation	Stabilité moyenne à faible
--------------	----------------------------

Chimie

Acides alpha	9 à 14 %
Acides bêta	4 à 6,5 %
Cohumulone	4 à 6,5 %
Huiles totales (ml/100 g)	2 à 3 ml/100 g
Myrcène	40 à 55 %
Humulène	15 à 20 %
Caryophyllène	8 à 10 %
Farnésène	1 %

Barres : plage publiée, de 0 au maximum observé dans le répertoire.

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Pale ale
Saveurs	Fortement épicé et herbacé
Variétés proches	Magnat, Pahto™, Merkur, Sybilla, Aurum

Fiche en ligne, avec ses sources : listehoublon.fr/les-houblons/agnus/

Plants de houblon : hopstock.fr · Houblon récolté en France : brewstock.fr