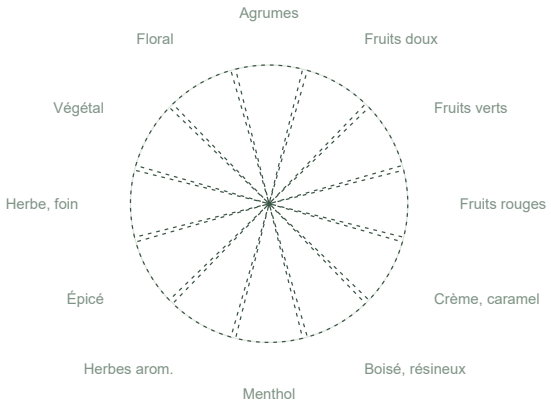
AROMATIQUE · SLOVÉNIE

Ahil

Le houblon Ahil est quelque peu difficile à trouver, sa culture en Slovénie ayant été sévèrement réduite. Il y a également eu une certaine confusion quant à sa véritable classification, elle a été introduite comme houblon superstryian auprès du Docteur Tone Wagner de l'institut de recherche de Zalec. En réalité, c'est plutôt un hybride, un croisement entre Brewer's Gold et un mâle sauvage et était uniquement destiné à être de…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	10 à 12 %
Acides bêta	4 à 5 %
Cohumulone	25 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,8 à 2,2 ml/100 g
Myrcène	61,1 %
Humulène	7,6 %
Caryophyllène	4,3 %
Farnésène	10,4 %

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

Au champ

Rendement	1 540 kg/ha
Taille du cône	Petit à moyen
Conservation	Conserve 46 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Ale belge
Saveurs	Fort pouvoir amérisant
Variétés proches	Buket, Saxon, Blisk, Styrian Wolf, Rakau

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

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