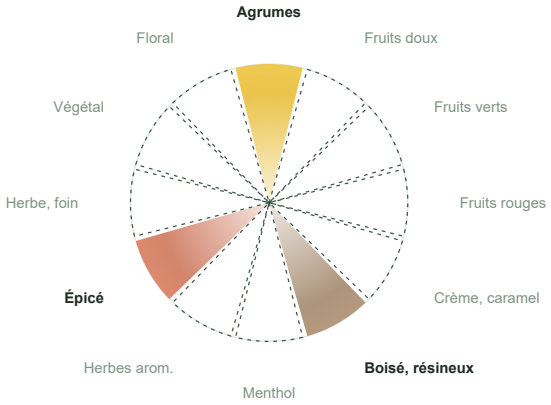
AROMATIQUE · RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Amethyst

Variété non vérifiée : ni la liste internationale IHGC, ni un obtenteur, ni un registre officiel ne la mentionnent (recherche du 28/10/2026).

L'améthyste est un houblon aromatique de la République tchèque et est un dérivé de Saaz. Il présente un pourcentage d'Acide Alpha particulièrement bas et des notes terreuses, d'agrumes et d'épices. Le profil aromatique de l'améthyste convient bien aux bières blondes corsées et aux bières pâles.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	2 à 6 %
Acides bêta	7 à 8 %
Cohumulone	20 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,4 à 1 ml/100 g
Myrcène	42 %
Humulène	19 %
Caryophyllène	6 %
Farnésène	*non publié*

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

Au champ

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pale ale
Saveurs	terreux, épicé, citronné
Variétés proches	Crystal, Lórien®, Bobek, Sterling, Aurum

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

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