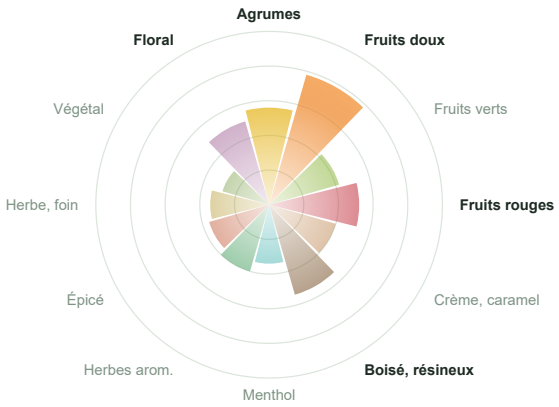
MIXTE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Azacca®

CODE IHGC AZA

Nommé d'après le dieu haïtien de l'agriculture, Azacca® fait partie d'une nouvelle nichée de houblon amer nain. Issu directement de Toyomidori, sa plus grande filiation comprend également Summit™ et Northern Brewer. Elevé par l'American Dwarf Hop Association, une entreprise d'élevage de houblon conjointe entre Roy Farms, Wyckoff Farms et Green Acres Farms, Azacca® est considérée par de nombreux brasseurs comme étant bien adaptée aux IPA.

Profil aromatique



● Fruits doux 3,9 · ● Agrumes 2,8 · ● Boisé, résineux 2,7 · ● Fruits rouges 2,6 · ● Floral 2,5 · ● Fruits verts 2,1 · ● Crème, caramel 2 · ● Herbes arom. 2 · ● Épicé 1,8 · ● Menthol 1,7 · ● Herbe, foin 1,7 · ● Végétal 1,4

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	14 à 16 %
Acides bêta	4 à 5,5 %
Cohumulone	38 à 45 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,6 à 2,5 ml/100 g
Myrcène	46 à 55 %
Humulène	14 à 18 %
Caryophyllène	8 à 12 %
Farnésène	< 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 465 à 2 690 kg/ha

En brasserie

Styles de bière	IPA
Saveurs	Aromatiques de fruits tropicaux et de Citron. Notes de dégustation de mangue épicée, d'ananas, de mandarine et de pin.
Variétés proches	Idaho Gem™, Calypso, Jarrylo®, Krush®, Dana

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

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