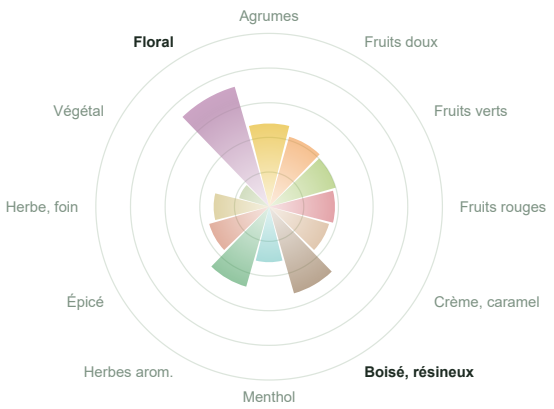
MIXTE · SLOVÉNIE

Bobek

CODE IHGC SGB

L'hybride diploïde Bobek présente un arôme floral agréable. Elevé dans sa région natale de Zalec, en Slovénie, aux côtés de Blisk et Buket, Bobek était une tentative de créer à la fois un alpha Cultivé et un bon arôme dans un cultivar. Bobek n'est pas commercialisé pour le moment. Ses parents sont Northern Brewer et un mâle slovène.

Profil aromatique



● Floral 3,6 · ● Boisé, résineux 2,6 · ● Agrumes 2,4 · ● Herbes arom. 2,4 · ● Fruits doux 2,1 · ● Fruits verts 2 · ● Fruits rouges 1,9 · ● Crème, caramel 1,8 · ● Épicé 1,8 · ● Menthol 1,6 · ● Herbe, foin 1,6 · ● Végétal 0,9

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	3,5 à 9,3 %
Acides bêta	4 à 6,6 %
Cohumulone	26 à 31 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,7 à 4 ml/100 g
Myrcène	30 à 63 %
Humulène	12 à 19 %
Caryophyllène	4 à 6 %
Farnésène	3 à 7 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	900 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Petit
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 66 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, ESB (extra special bitter), Ale anglaise
Saveurs	Arôme plaisant, pin
Substituts	Fuggle, Styrian Golding, Willamette
Variétés proches	Hüller Bitterer, Tettnanger A, Tettnanger B, Lubelska-Pulawy, Barbe Rouge