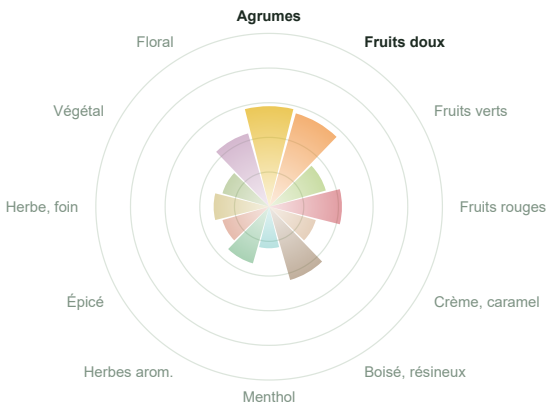
MIXTE · ROYAUME-UNI

Bramling Cross

CODE IHGC BRX

Bramling Cross est une variété plutôt rare et est principalement disponible au Royaume-Uni. Récolté pour la première fois en 1927 au Wye College, sa lignée est un croisement entre Golding et un houblon sauvage du Manitoba (canadien). Il est considéré comme bien adapté aux styles de bière de Garde, de Noël, ou de Saison. Quelques brasseurs l'utilisent en Pale Ale.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	5 à 7,8 %
Acides bêta	2,3 à 3,2 %
Cohumulone	33 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,7 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	35 à 40 %
Humulène	33 %
Caryophyllène	14 à 18 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 500 à 1 680 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium
Sensible à	Verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Golden ale (ale blonde), Strong ale, Porter, Stout
Saveurs	Notes de citron, cassis, mûres et prunes particulières lorsqu'elles sont utilisées en complément Tardif.
Substituts	East Kent Golding, Progress, Whitbread Golding
Variétés proches	Mystic™, Sussex, Archer, Groene Bel, Defender