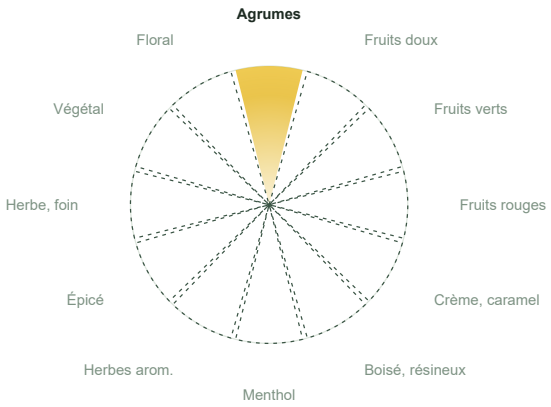
AROMATIQUE · ROYAUME-UNI

Bramling

CODE IHGC BRX

Le Bramling était un houblon populaire en Angleterre au tournant du 20e siècle. Il était largement cultivé en 1865 et utilisé principalement dans les bières Golden Ale et les bières à base de seigle. Mais son rendement de plus en plus bas l'a fait tomber en disgrâce. Il est cultivé en Colombie-Britannique pour les brasseries canadiennes qui souhaitent du houblon aromatique. Son origine est inconnue. Certains affirment qu'il serait arrivé…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	5,8 %
Acides bêta	3 %
Cohumulone	27 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,9 ml/100 g
Myrcène	*non publié*
Humulène	*non publié*
Caryophyllène	*non publié*
Farnésène	*non publié*

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	670 à 1 120 kg/ha
Vigueur	Faible
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 76 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, IPA, Golden ale (ale blonde), Bitter anglaise, Bière de Noël et d'hiver, Stout, Imperial stout, Ale de seigle (rye ale)
Saveurs	Aromatique fin, légèrement citronné
Substituts	East Kent Golding, Progress, Whitbread Golding