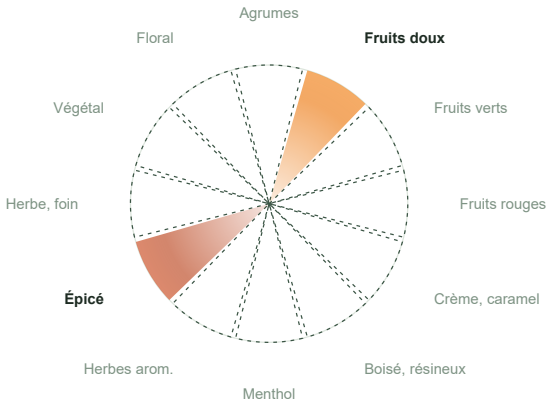
AMÉRISANT · ÉTATS-UNIS

Bullion 10A

Le Bullion 10A est une version dont les méristèmes ont été traités thermiquement pour mieux les adapter au climat nord americain. Développé par l'USDA et sorti en 1972, il a été retiré de la production aux USA en 1985 avec le Bullion d'origine suite à l'introduction de variétés super-alpha.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	8 à 13,8 %
Acides bêta	2,8 à 6,9 %
Cohumulone	42 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,55 ml/100 g
Myrcène	63 %
Humulène	12 %
Caryophyllène	7 %
Farnésène	0,2 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	2 240 à 2 800 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Petit à moyen
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Stabilité faible

En brasserie

Styles de bière	Doppelbock, Stout, Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	Epices et fruits jaunes
Substituts	Brewer's Gold (UK), Chinook, Columbus, Galena, Northern Brewer
Variétés proches	Nectaron®, Toyomidori, Eroica, Mistral, Ernest