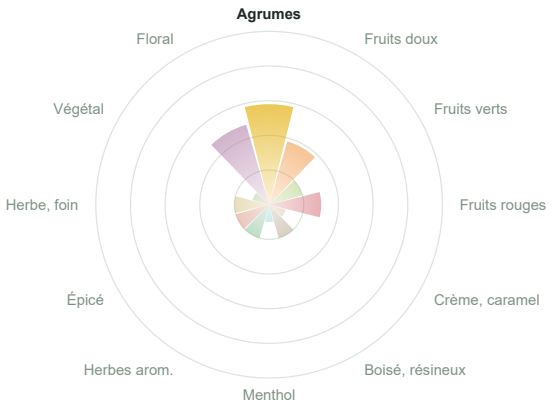
AROMATIQUE · AUSTRALIE

Cascade (Australie)

CODE IHGC CAS

Le Cascade australien est principalement produit en Tasmanie. Descendant du Fuggle, Serebrianka et d'un houblon amérindien sauvage, il confère des notes d'agrumes, d'épices et de fleurs caractéristiques du Cascade américain, mais avec des notes supplémentaires de pamplemousse.

Profil aromatique



● Agrumes 2,9 · ● Floral 2,4 · ● Fruits doux 1,9 · ● Fruits rouges 1,5 · ● Fruits verts 1 · ● Boisé, résineux 1 · ● Herbes arom. 1 · ● Épicé 1 · ● Herbe, foin 1 · ● Crème, caramel 0,5 · ● Menthol 0,5 · ● Végétal 0,5

Intensités de 0 à 5 · source : Hop Products Australia

Chimie

Acides alpha	5 à 7 %
Acides bêta	5 à 7 %
Cohumulone	33 à 40 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 à 1,3 ml/100 g
Myrcène	40 à 60 %
Humulène	40 à 60 %
Caryophyllène	3 à 9 %
Farnésène	5 à 9 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)

En brasserie

Styles de bière	Lager, American pale ale (APA), Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	citronnelle, résineux, pamplemousse
Substituts	East Kent Golding, Hallertau Mittelfrüh
Variétés proches	Dr Rudi, Pilot, Tolhurst, Willamette (AUS), Saxon