



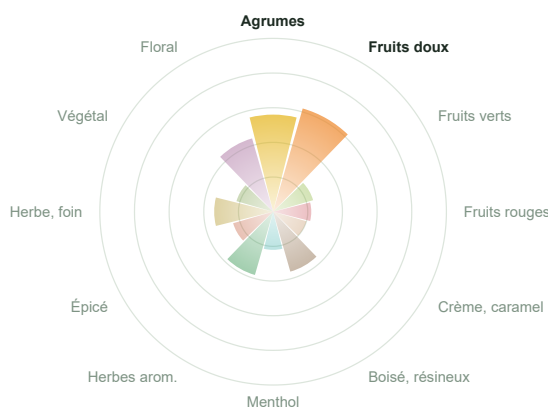
MIXTE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS

# Cascade (USA)

CODE IHGC CAS

Variété mère de toutes les IPA, Jack Horner et son équipe de l'Université d'État de l'Oregon développe ce houblon dans les années 50. Lancé en 1972, d'abord reçu avec peu d'intérêt par les brasseries américaines de l'époque, le Cascade représente aujourd'hui environ 10 % de l'ensemble du houblon cultivé aux États-Unis.

## Profil aromatique



● Fruits doux 3,1 · ● Agrumes 2,8 · ● Floral 2,2 · ● Herbes arom. 1,9 · ● Boisé, résineux 1,8 · ● Herbe, foin 1,7 · ● Fruits verts 1,2 · ● Épicé 1,2 · ● Fruits rouges 1,1 · ● Menthol 1,1 · ● Végétal 1,1 · ● Crème, caramel 1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

## Au champ

|                     |                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|
| Maturité            | Début septembre à mi-septembre                              |
| Rendement           | 2 017 à 2 465 kg/ha                                         |
| Vigueur             | Moyenne                                                     |
| Taille du cône      | Moyen                                                       |
| Densité du cône     | Dense                                                       |
| Facilité de récolte | Difficile                                                   |
| Résiste à           | Mildiou, verticilliose                                      |
| Conservation        | Conserve 48 à 52 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C |

Fiche en ligne, avec ses sources : [listehoublon.fr/les-houblons/cascade-usa/](https://listehoublon.fr/les-houblons/cascade-usa/)

## Chimie

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Acides alpha              | 4,5 à 8,9 %        |
| Acides bêta               | 3,6 à 7,5 %        |
| Cohumulone                | 33 à 40 %          |
| Huiles totales (ml/100 g) | 0,8 à 1,5 ml/100 g |
| Myrcène                   | 45 à 60 %          |
| Humulène                  | 8 à 16 %           |
| Caryophyllène             | 4 à 6 %            |
| Farnésène                 | 4 à 8 %            |

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

## En brasserie

|                  |                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------|
| Styles de bière  | Lager, American pale ale (APA), Ale, Vin d'orge (barley wine)  |
| Saveurs          | Floral, avec une touche de citron et des notes de pamplemousse |
| Substituts       | Ahtanum™, Amarillo™, Centennial, Columbus                      |
| Variétés proches | Hallertau (NZ), Nobella, Elani®, Kirin II, Centennial          |

Plants de houblon : [hopstock.fr](https://hopstock.fr) · Houblon récolté en France : [brewstock.fr](https://brewstock.fr)