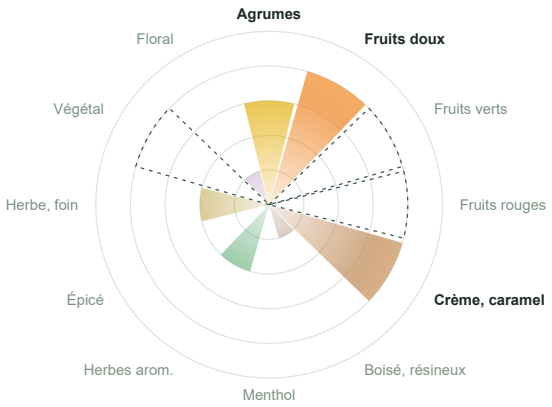
MIXTE · ÉTATS-UNIS

Cashmere

CODE IHGC CMR

Développé par la Washington State University et sorti en 2013, Cashmere est le résultat d'un mariage de Cascade et Northern Brewer. Il contient des Acides Alpha supérieurs à ceux de Cascade.

Profil aromatique



● Fruits doux 4 · ● Crème, caramel 4 · ● Agrumes 3 · ● Herbes arom. 2 · ● Herbe, foin 2 · ● Floral 1 · ● Boisé, résineux 1 · ● Épicé 0 · ● Menthol 0

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	7,7 à 9,1 %
Acides bêta	3,3 à 7,1 %
Cohumulone	22 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,2 à 1,4 ml/100 g
Myrcène	39 à 42 %
Humulène	26 à 29 %
Caryophyllène	12 à 13 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Conservation	Conserve 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Saison
Saveurs	Amertume douce, herbacée, saveurs de citron, citron vert et melon
Variétés proches	Elsaesser, Barbe Rouge, Orion, Aurum, Kitamidori

Fiche en ligne, avec ses sources : **listehoublon.fr/les-houblons/cashmere/**

Plants de houblon : hopstock.fr · Houblon récolté en France : brewstock.fr