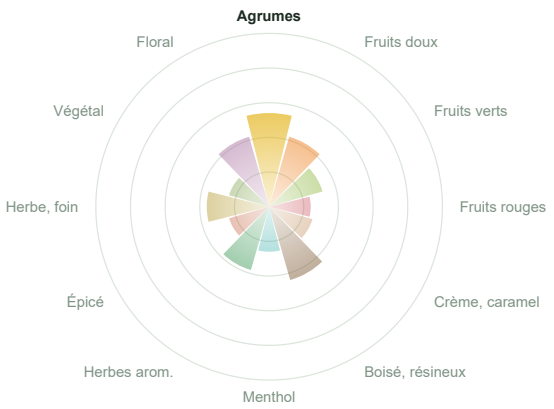
AROMATIQUE · SLOVÉNIE

Celeia

CODE IHGC SGC

Celeia est l'enfant d'un triploïde de Styrian Golding, Aurora et d'un houblon sauvage slovène. Il présente un profil parfaitement équilibré tout autour et une très bonne stabilité de stockage. C'est un houblon polyvalent, qui a été largement utilisé dans les lagers, les pilsners, les ales anglaises et les ESB. Il aime les sols argileux profonds et nécessite une grande distance de plantation.

Profil aromatique



● Agrumes 2,7 · ● Boisé, résineux 2,2 · ● Fruits doux 2,1 · ● Floral 2,1 · ● Herbes arom. 1,9 · ● Herbe, foin 1,8 · ● Fruits verts 1,6 · ● Crème, caramel 1,3 · ● Menthol 1,3 · ● Fruits rouges 1,2 · ● Épicé 1,2 · ● Végétal 1,2

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	5 à 6 %
Acides bêta	3 à 4 %
Cohumulone	25 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,31 ml/100 g
Myrcène	49,5 %
Humulène	17,6 %
Caryophyllène	7,2 %
Farnésène	5,6 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	960 kg/ha
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 56 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, ESB (extra special bitter), Ale anglaise
Saveurs	Floral et Citron
Substituts	Bobek, Saaz, Styrian Golding
Variétés proches	Strisselspalt, Sterling, Aurora, East Kent Golding, Keyworth's Early