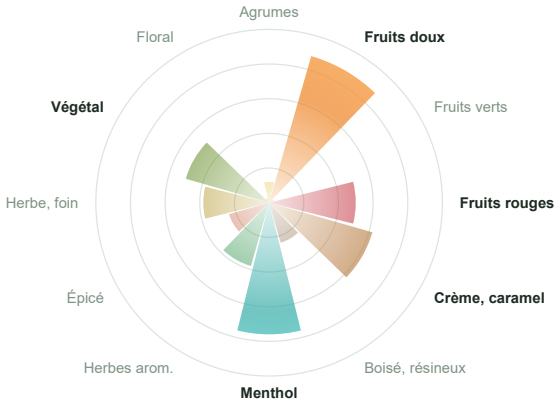
MIXTE · ROYAUME-UNI · LIBRE DE DROITS

Challenger

CODE IHGC CHA

Lancé au public en 1972, le houblon Challenger a été développé au Wye College à partir des variétés Northern Brewer et German Zattler. Il représentait un pourcentage important du houblon cultivé au Royaume-Uni au cours des années 80 et 90.

Profil aromatique



● Fruits doux 4,4 · ● Menthol 3,8 · ● Crème, caramel 3,1 · ● Fruits rouges 2,5 · ● Végétal 2,5 · ● Herbes arom. 1,9 · ● Herbe, foin 1,9 · ● Boisé, résineux 1,2 · ● Épicé 1,2 · ● Agrumes 0,6 · ● Fruits verts 0 · ● Floral 0

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	6,5 à 9 %
Acides bêta	3,2 à 4,5 %
Cohumulone	20 à 25 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,7 ml/100 g
Myrcène	30 à 42 %
Humulène	25 à 32 %
Caryophyllène	8 à 10 %
Farnésène	1 à 3 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 400 à 1 800 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen à grand
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium
Sensible à	Verticilliose
Conservation	Conserve 70 à 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Golden ale (ale blonde), Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Hersbrucker
Variétés proches	Blue Northern Brewer, Bianca, Nadwislanska, Alliance, Kitamidori

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

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