



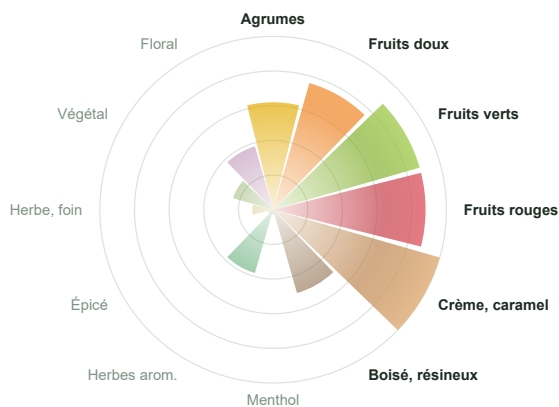
AMÉRISANT · AUSTRALIE

Chelan

CODE IHGC CHE

Chelan est un houblon amer breveté et une fille de Galena. Développé par John I. Haas, Inc. et cultivé exclusivement dans l'État de Washington, il a été rendu public en 1994 et a été popularisé par les styles de bière américains.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Rendement	2 460 à 2 910 kg/ha
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 80 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	12 à 15,5 %
Acides bêta	8,5 à 11,5 %
Cohumulone	33 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 1,9 ml/100 g
Myrcène	45 à 55 %
Humulène	12 à 15 %
Caryophyllène	9 à 12 %
Farnésène	1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Ale américaine
Saveurs	Fortement amérissant
Substituts	Galena, Nugget
Variétés proches	Satus®, Tillicum®, Banner, Hybrid-2, Jarrylo®

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