



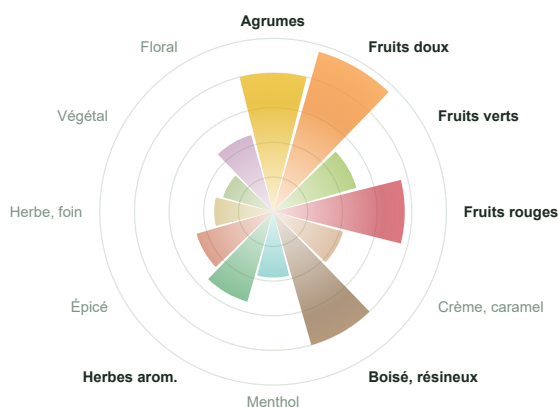
MIXTE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS

Chinook

CODE IHGC CHI

Le houblon Chinook convient à toutes les étapes de l'ébullition. Il est non seulement adapté pour les Pale Ales et les IPA, mais il se retrouve également dans les bières de saison, le vin d'orge et certaines porters et stouts. La variété est un croisement entre Petham Golding et un mâle Neomexicanus de l'USDA et présente un bouquet épicé semblable à celui d'un pin avec des saveurs de pamplemousse.

Profil aromatique



● Fruits doux 4,8 · ● Agrumes 4 · ● Boisé, résineux 4 · ● Fruits rouges 3,8 · ● Herbes arom. 2,7 · ● Fruits verts 2,5 · ● Épicé 2,3 · ● Floral 2,3 · ● Crème, caramel 2,1 · ● Menthol 1,9 · ● Herbe, foin 1,7 · ● Végétal 1,5

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 700 à 2 230 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Conservation	Conserve 68 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	12 à 14 %
Acides bêta	3 à 4 %
Cohumulone	29 à 34 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 2,7 ml/100 g
Myrcène	35 à 40 %
Humulène	18 à 25 %
Caryophyllène	9 à 11 %
Farnésène	0 à 1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pale ale, IPA, Ale américaine, Bière de Noël et d'hiver, Porter, Stout, Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	Pin et épices
Substituts	Bullion, Columbus, Eroica, Galena, Northern Brewer, Nugget, Target
Variétés proches	Phoenix, Flyer, Pilot, Outeniqua, Fuggle N

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