



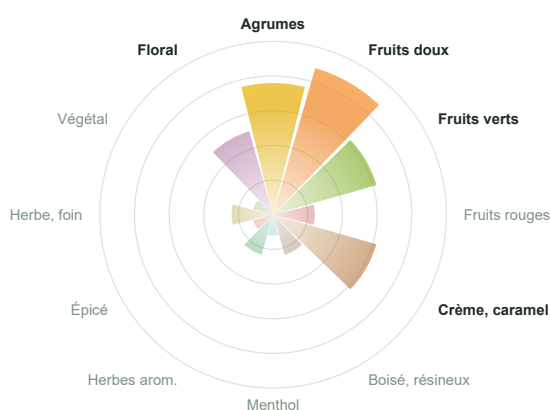
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS

Crystal

CODE IHGC CRY

Malgré un rendement relativement faible, Crystal est un houblon assez appréciée des brasseries comme des houblonniers. Il est boisé, vert, floral et fruité avec des notes d'herbes, d'épices, de cannelle, de muscade et de poivre noir. Extrêmement polyvalent, il est même utilisé pour ses remarquables qualités aromatiques dans les IPA. et bières amers malgré sa faible teneur en Acide Alpha.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	2 020 à 2 460 kg/ha
Vigueur	Forte
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 65 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Chimie

Acides alpha	2,8 à 4,4 %
Acides bêta	5,8 à 7 %
Cohumulone	21 à 26 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,82 ml/100 g
Myrcène	47 %
Humulène	26 %
Caryophyllène	7 %
Farnésène	< 0,1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Pale ale, IPA, Golden ale (ale blonde), Bitter anglaise, Ale brune (brown ale), Stout
Saveurs	boisé, épicé, noisette, cannelle
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Hersbrucker, Liberty, Mount Hood, Strisselspalt, Ultra
Variétés proches	Amethyst, Hersbrucker E, Furano Ace, Tettnanger A, Sylva

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

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