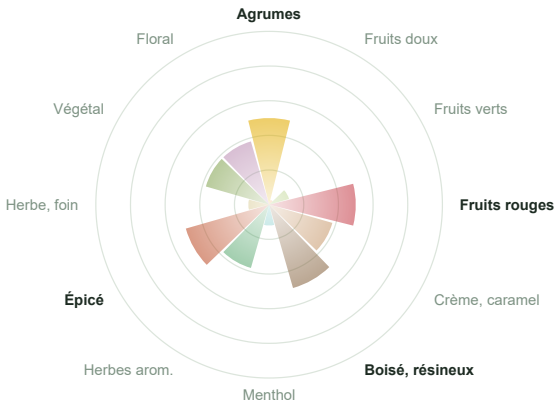
MIXTE · ROYAUME-UNI · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

First Gold

CODE IHGC FGO

Appelé aussi Prima Donna, Le First Gold est une variété de Golding, issu du Whitbread Golding et d'une variété naine du Wye College en Angleterre, sorti en 1996. Pour les brasseurs, elle est utile dans presque tous les styles.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	5,6 à 9,3 %
Acides bêta	2,3 à 4,1 %
Cohumulone	31 à 36 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,7 à 1,5 ml/100 g
Myrcène	34 à 28 %
Humulène	20 à 24 %
Caryophyllène	6 à 7 %
Farnésène	2 à 4 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 100 à 1 700 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen à grand
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 80 à 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA, Double IPA (imperial IPA), Golden ale (ale blonde), Bitter anglaise, Ale anglaise, Ale ambrée (amber, red ale), Porter, Bière de blé (wheat)
Saveurs	Tangerine, orange, cannelle, marmelade
Substituts	East Kent Golding, Styrian Golding, Willamette
Variétés proches	Prima Donna, Keyworth's Early, Pilot, Dunav, Bianca