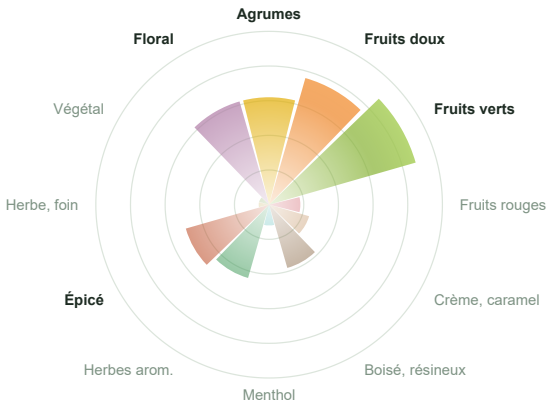
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS

Galena

CODE IHGC GAL

Le houblon Galena est l'une des variétés de houblon amer les plus utilisées aux USA et est également un excellent houblon à usage mixte.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	12 %
Acides bêta	7,5 %
Cohumulone	39 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,9 à 1,3 ml/100 g
Myrcène	55 à 60 %
Humulène	10 à 15 %
Caryophyllène	3 à 6 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 790 à 2 240 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Facile
Résiste à	Mildiou
Sensible à	Mildiou, oïdium, virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV), pucerons
Conservation	Conserve 75 à 80 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA, Stout, Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	Arôme fruité
Substituts	Brewer's Gold (UK), Chinook, Cluster (USA), Columbus, Eroica, Newport, Nugget, Pride of Ringwood, Zeus
Variétés proches	Nectaron®, Toyomidori, Banner, Pride of Kent, Jarrylo®