



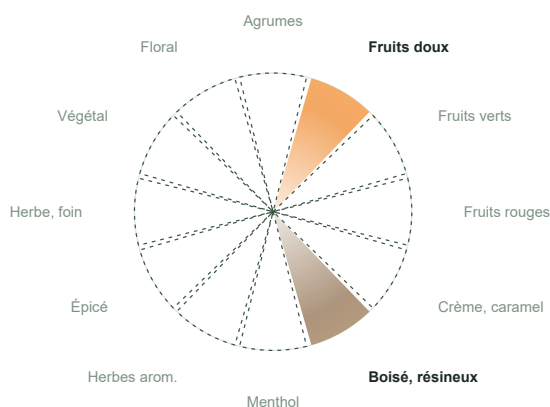
MIXTE · ÉTATS-UNIS

Greensburg

Variété non vérifiée : ni la liste internationale IHGC, ni un obtenteur, ni un registre officiel ne la mentionnent (recherche du 28/10/2026).

Le Greensburg est un houblon aromatique américain cultivé principalement dans le sud de l'Idaho et utilisé principalement par les microbrasseries. Il a des notes à la fois fruitées et boisées. Ses acides bêta remplacent en fait sa teneur en acides alpha. Il est préférable de l'ajouter à la fin d'une ébullition pour en extraire l'arôme.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

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

Chimie

Acides alpha	5,2 %
Acides bêta	7,2 %
Cohumulone	non publié
Huiles totales (ml/100 g)	non publié
Myrcène	non publié
Humulène	non publié
Caryophyllène	non publié
Farnésène	non publié

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

En brasserie

Saveurs	fruité, boisé
---------	---------------

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