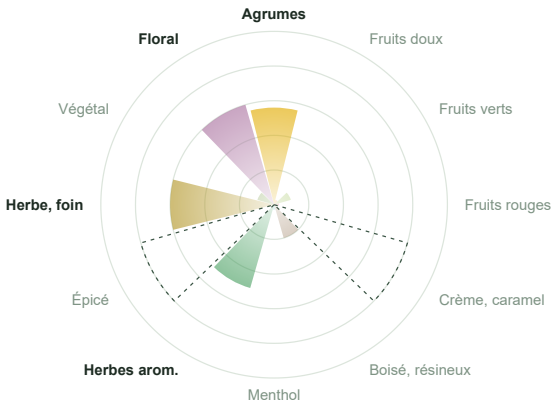
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS

Hallertau Mittelfrüh

CODE IHGC HAL

Hallertau, Hallertauer et Hallertauer Mittelfrüher sont tous des noms pour la variété originale allemande Hallertau. Plus que centenaire, il provient d'une ancienne variété allemande, c'est l'un des quatre houblons d'origines « nobles ». Il présente des touches légèrement floraux et épicés.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	3,5 à 5,5 %
Acides bêta	3,5 à 4,5 %
Cohumulone	20 à 26 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,6 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	35 à 44 %
Humulène	30 à 55 %
Caryophyllène	10 à 15 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	800 à 1 100 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Petit
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Facile
Sensible à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Conservation	Conserve 52 à 58 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Pale ale, Bière de blé (wheat)
Saveurs	Arôme de fleurs et d'épices
Substituts	Hallertau (USA), Liberty, Tradition
Variétés proches	Hallertau (USA), Northdown, Perle (USA), Orbit, Alliance