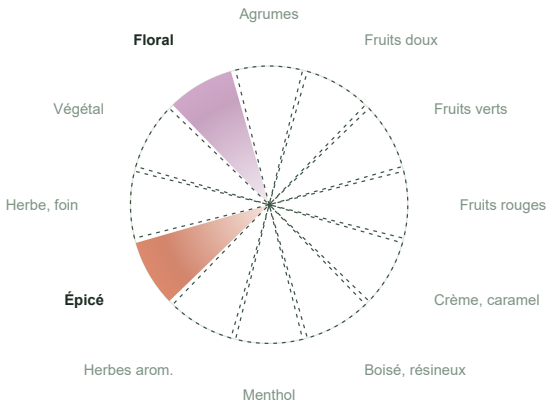
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Hallertau (USA)

CODE IHGC HAL

Hallertau (USA) est sans aucun doute un houblon tenace, de style bavarois. Il a longtemps dominé sa région d'origine et est toujours recherché par les brasseurs artisans pour ses bières de style bavarois. En tant que houblon américain, il est surpassé par le Mt Hood et le Liberty, mais il tient toujours le coup. Ses acides alpha faibles et son taux élevé d'humulène contribuent à lui conférer un arôme et…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	3,5 à 5,5 %
Acides bêta	3,5 à 5,5 %
Cohumulone	18 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,6 à 1 ml/100 g
Myrcène	35 à 44 %
Humulène	30 à 38 %
Caryophyllène	10 à 12 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 900 à 1 400 kg/ha
Taille du cône	Petit
Densité du cône	Ouverte
Sensible à	Mildiou, verticilliose, virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV), ravageurs (insectes)
Conservation	Conserve 52 à 58 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Helles, Bock, Kölsch, Ale belge, Bière de blé (wheat)
Saveurs	floral et épices délicates
Substituts	Crystal, Hallertau Mittelfrüh, Liberty, Mount Hood, Tradition, Ultra
Variétés proches	Hallertau Mittelfrüh, Elsaesser, Liberty, Perle (USA), Orbit

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