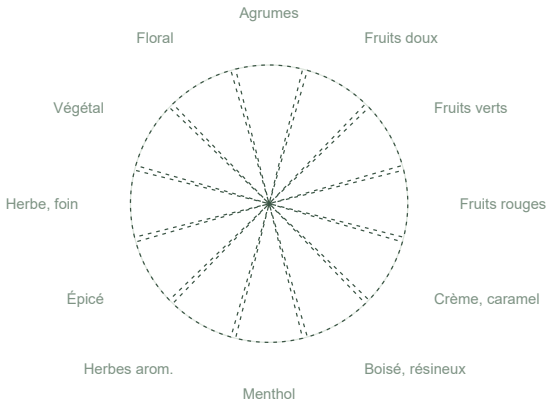
AROMATIQUE · ROYAUME-UNI

Hersbrucker E

Hersbrucker E (pour England) a été planté et cultivé au Wye College, en Angleterre, dans les années 1970. Elle est en grande partie identique à la variété Hersbrucker d'origine cultivée dans les montagnes d'Hersbruck en Allemagne. La stabilité au stockage est plutôt faible. Il n'est plus cultivé à l'heure actuelle.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	4 à 6 %
Acides bêta	5 à 7 %
Cohumulone	22 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,63 ml/100 g
Myrcène	46 %
Humulène	29 %
Caryophyllène	9 %
Farnésène	0,2 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	700 kg/ha
Vigueur	Forte
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 58 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Helles, Bock, Kölsch, Ale belge, Weizenbock, Bière de blé (wheat)
Substituts	Mount Hood, Strisselspalt
Variétés proches	Elsaesser, Mount Hood, Record, Orion, Furano Ace