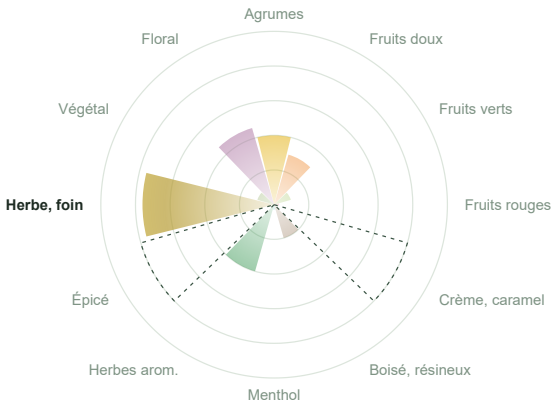
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS

Hersbrucker

CODE IHGC HEB

Le houblon allemand Hersbrucker a été initialement cultivé dans l'intention de produire une variété résistante au verticillium qui pourrait remplacer le Hallertau Mittelfrüh.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	2 à 5 %
Acides bêta	4 à 6 %
Cohumulone	19 à 25 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,5 à 1,3 ml/100 g
Myrcène	10 à 25 %
Humulène	15 à 35 %
Caryophyllène	7 à 15 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 400 à 1 800 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 55 à 65 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Märzen (Oktoberfest), Lager brune (dunkel), Altbier, Pale ale, Golden ale (ale blonde), Ale anglaise, Strong ale, Weizen (hefeweizen), Weizenbock, Bière de blé (wheat), Bière de spécialité
Saveurs	Floral, fruité et épicé
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Liberty, Mount Hood, Spalter Select, Strisselspalt, Tradition
Variétés proches	Spalt, Hallertau (USA), Santiam, Audacia®, Saphir

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

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