



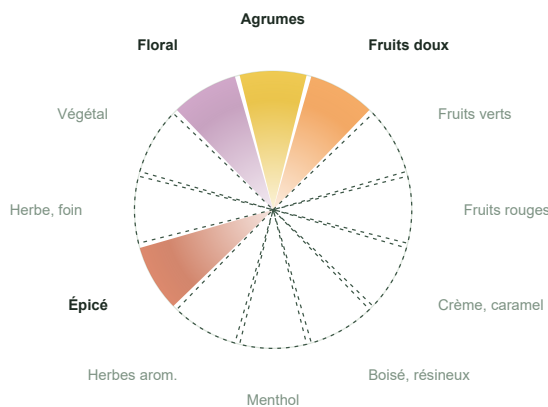
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

Lórien®

CODE IHGC LRN

Lórien® est une variété d'Indie Hops et d'Oregon State University sortie en 2021, croisement d'une femelle Sterling et d'un mâle allemand dont les graines ont été récoltées en 2010. Peu amérisante (4,0 à 5,5 % d'alpha) mais riche en bêta (7 à 9 %), elle a été conçue pour les bières de faible densité et les lagers. Elle développe des notes d'agrumes, de melon frais, de fleurs sauvages et un...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Chimie

Acides alpha	4 à 5,5 %
Acides bêta	7 à 9 %
Cohumulone	22,6 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,8 à 2,2 ml/100 g
Myrcène	40 à 50 %
Humulène	19 à 25 %
Caryophyllène	2,6 à 5 %
Farnésène	2,7 à 4 %

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

En brasserie

Styles de bière	lager
Saveurs	Agrumes vifs, melon frais, fleurs sauvages, cannelle, zeste de citron et de citron vert, foin doux
Variétés proches	Amethyst, Santiam, Wakatu, Hallertau (NZ), Strisselspalt

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

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