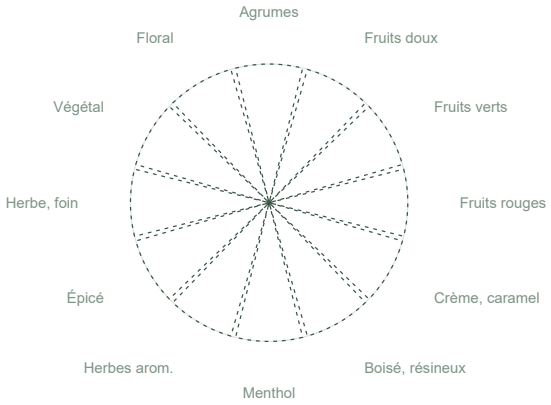
AROMATIQUE · RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

# Lubelska

CODE IHGC LUB

Souvent considérée comme un houblon polonais, Lubelska est en fait originaire de Zatec, en Republique Tchèque. Parfois commercialisée sous le nom de Lublin ou Lubelski, la teneur cultivée en humulène de Lubelska n'est surpassée que par ses niveaux élevés de farnésène. Ce profil d'huile donne des arômes intéressants de magnolia et de lavande. Il est considéré comme très noble. Pensé pour être un cultivar local de Saaz, il est maintenant…

## Profil aromatique




Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

## Chimie

| | |
|---|---|
| Acides alpha | 8 à 12,5 % |
| Acides bêta | 2,5 à 4 % |
| Cohumulone | 25 à 28 % |
| Huiles totales (ml/100 g) | 0,5 à 1,2 ml/100 g |
| Myrcène | 22 à 35 % |
| Humulène | 30 à 40 % |
| Caryophyllène | 6 à 11 % |
| Farnésène | 10 à 14 % |

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

## Au champ

| | |
|---|---|
| Maturité | Mi-août à début septembre |
| Rendement | 900 à 1 250 kg/ha |
| Vigueur | Moyenne |
| Taille du cône | Moyen |
| Densité du cône | Ouverte |
| Facilité de récolte | Difficile |
| Conservation | Conserve 70 à 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C |

## En brasserie

| | |
|---|---|
| Styles de bière | Lager, Pilsner |
| Saveurs | aromatique fin, aromatique européen |
| Substituts | Saaz, Sterling |
| Variétés proches | Blue Northern Brewer, Challenger, Bianca, Pilot, Triumph |