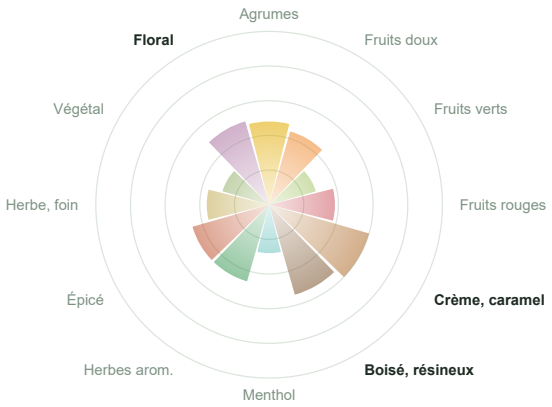
MIXTE · POLOGNE

Marynka

CODE IHGC MAR

Le houblon Marynka est un houblon polonais de plus en plus produit dans la région de Lublin. Il est intéressant à plusieurs titres: rendement, croissance, stabilité, mais son profil aromatique est bien supérieur à la moyenne. Bien qu'il soit principalement utilisé pour l'amertume, le Marynka se caractérise par des saveurs et des arômes herbacés et terreux. Elle est l'enfant de Brewer's Gold et a été officiellement enregistrée en 1988.

Profil aromatique



● Crème, caramel 3 · ● Boisé, résineux 2,7 · ● Floral 2,5 · ● Agrumes 2,4 · ● Herbes arom. 2,3 · ● Épicé 2,3 · ● Fruits doux 2,2 · ● Fruits rouges 1,9 · ● Herbe, foin 1,8 · ● Fruits verts 1,4 · ● Menthol 1,4 · ● Végétal 1,4

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	9 à 12 %
Acides bêta	10,2 à 13 %
Cohumulone	26 à 33 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,8 à 2,2 ml/100 g
Myrcène	38 à 31 %
Humulène	33 à 36 %
Caryophyllène	10 à 13 %
Farnésène	1,8 à 2,2 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 940 à 2 200 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pilsner, Pale ale, IPA, Bitter anglaise
Saveurs	terreux et herbacé
Substituts	Tettnanger
Variétés proches	Talus™, Dr Rudi, Perle, Satus®, Pacific Gem