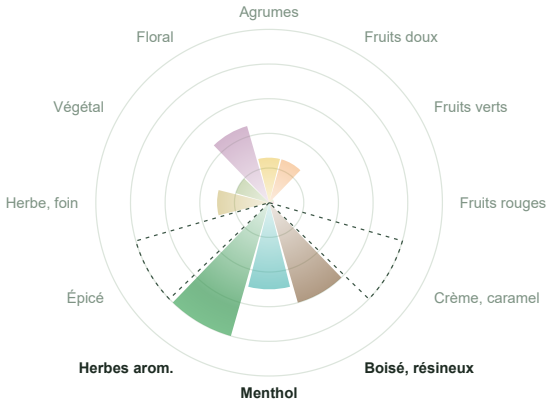
MIXTE · ALLEMAGNE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Opal

CODE IHGC OPL

Développé par le Hull Hops Research Institute en Allemagne, le houblon Opal présente un profil d'arôme, de saveur d'épices et d'agrumes avec une touche de douceur. Il a été lancé dans le monde du brassage en 2004 et est considéré comme utile pour l'arôme et l'amertume.

Profil aromatique



● Herbes arom. 4 · ● Boisé, résineux 3 · ● Menthol 2,5 · ● Floral 2,3 · ● Herbe, foin 1,5 · ● Fruits doux 1,3 · ● Agrumes 1,3 · ● Végétal 1 · ● Fruits verts 0 · ● Fruits rouges 0

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	13 à 14 %
Acides bêta	3,5 à 5,5 %
Cohumulone	28 à 34 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 à 1,3 ml/100 g
Myrcène	30 à 45 %
Humulène	20 à 25 %
Caryophyllène	9 à 10 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 600 à 1 650 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Helles, Kölsch, Golden ale (ale blonde), Ale brune (brown ale), Tripel, Saison, Weizen (hefeweizen), Bière de blé (wheat)
Saveurs	Saveurs d'épices et Citron
Substituts	East Kent Golding, Styrian Golding
Variétés proches	Olympic, Warrior®, Outeniqua, Eastern Gold, Keyworth's Early