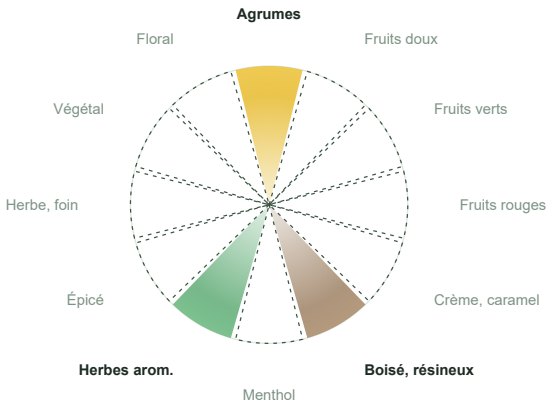
MIXTE · ROYAUME-UNI · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Pioneer

CODE IHGC PIR

Pioneer a un arôme anglais classique et une amertume douce malgré son taux de co-humulone très élevé. Il est considéré comme plus que convenable pour une utilisation à tout moment dans le processus de brassage.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	8 à 10 %
Acides bêta	3,5 à 4 %
Cohumulone	36 à 40 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,8 ml/100 g
Myrcène	31 à 36 %
Humulène	22 à 24 %
Caryophyllène	7 à 8 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 200 à 1 500 kg/ha
Vigueur	Faible
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA, ESB (extra special bitter), Ale ambrée (amber, red ale), Bière de spécialité
Saveurs	Citron, citron vert, pamplemousse, herbacé et cèdre
Substituts	East Kent Golding
Variétés proches	Aramis, First Gold, Prima Donna, Cluster (AUS), Keyworth's Early