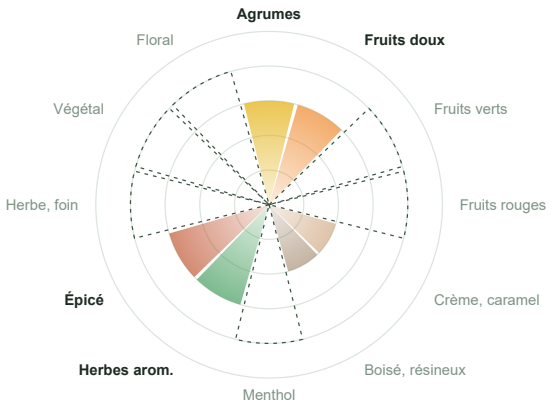
AMÉRISANT · AUSTRALIE

Pride of Ringwood

CODE IHGC POR

Lorsque le houblon australien Pride of Ringwood est sorti en 1958, il avait la particularité d'être le houblon ayant la plus forte teneur en Acides Alpha au monde. Bien que ce titre soit depuis longtemps dépassé, il est toujours un houblon amer incroyablement populaire. Mieux utilisé frais. Pirde of Ringwood est principalement un houblon amer, mais présente également des arômes épicés et fruités lorsqu'il est utilisé tardivement.

Profil aromatique



● Agrumes 3 · ● Fruits doux 3 · ● Herbes arom. 3 · ● Épicé 3 · ● Boisé, résineux 2 · ● Crème, caramel 2

Intensités de 0 à 5 · source : Hopsteiner

Chimie

Acides alpha	7 à 11 %
Acides bêta	4 à 8 %
Cohumulone	33 à 39 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,21 ml/100 g
Myrcène	25 à 53 %
Humulène	2 à 8 %
Caryophyllène	5 à 10 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Rendement	1 010 à 1 560 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen à grand
Densité du cône	Dense
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 55 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pale ale, American pale ale (APA), Golden ale (ale blonde), Ale ambrée (amber, red ale), Strong ale, Lambic
Saveurs	épicé, fruité
Substituts	Centennial, Cluster (USA), East Kent Golding, Galena
Variétés proches	Bullion 10A, Jester®, Hüll Melon, Bullion, Pilgrim