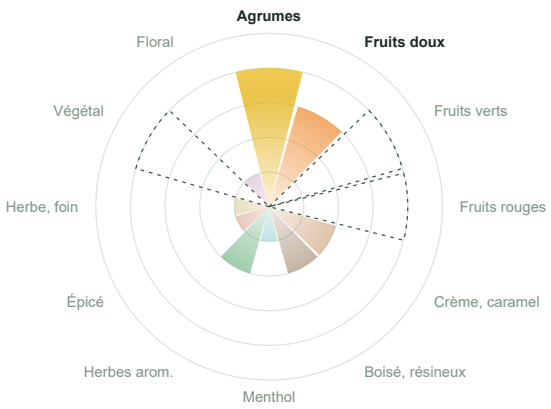
AROMATIQUE · NOUVELLE-ZÉLANDE

Riwaka

CODE IHGC RWA

Considéré comme l'un des houblons préférés de la scène de la bière artisanale néo-zélandaise, Riwaka contient près de deux fois plus d'huile que sa variété mère Saaz. Cet équilibre unique en huile, ainsi qu'un rapport de près de 1:1 entre les acides alpha et bêta, lui confère une forte note d'agrumes doux qui, selon un brasseur, en fait le « nec plus ultra » des bières au houblon. La Riwaka, anciennement connue…

Profil aromatique



● Agrumes 4 · ● Fruits doux 3 · ● Crème, caramel 2 · ● Herbes arom. 2 · ● Boisé, résineux 2 · ● Floral 1 · ● Épicé 1 · ● Menthol 1 · ● Herbe, foin 1

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	4,5 à 6,5 %
Acides bêta	4 à 5 %
Cohumulone	29 à 36 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 ml/100 g
Myrcène	68 %
Humulène	9 %
Caryophyllène	4 %
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)
Densité du cône	Ouverte

En brasserie

Styles de bière	Pilsner, American pale ale (APA), IPA
Saveurs	notes de pamplemousse et kumquat
Substituts	Saaz
Variétés proches	Elani®, Mistral, Canadian Redvine, Luminosa®, Vojvodina