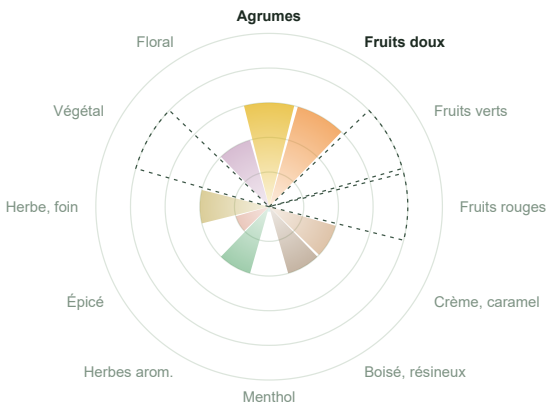
MIXTE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Simcoe®

CODE IHGC SIM

Lancée dans le monde en 2000 par Yakima Chief Ranches, la variété américaine Simcoe® est devenue très populaire auprès des brasseurs artisans. Avec un pourcentage alpha élevé et une faible cohumulone, il fait un très bon fondamental houblon amer. Il est également noté cependant pour ses qualités aromatiques favorables. Il a un arôme de fines herbes et de pin agréablement fruité, mais terreux.

Profil aromatique



● Agrumes 3 · ● Fruits doux 3 · ● Floral 2 · ● Crème, caramel 2 · ● Herbes arom. 2 · ● Herbe, foin 2 · ● Boisé, résineux 2 · ● Épicé 1 · ● Menthol 0

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	12 à 14 %
Acides bêta	4 à 5 %
Cohumulone	15 à 20 %
Huiles totales (ml/100 g)	2 à 2,5 ml/100 g
Myrcène	60 à 65 %
Humulène	10 à 15 %
Caryophyllène	5 à 8 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Rendement	2 300 à 2 500 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 70 à 80 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, IPA, Double IPA (imperial IPA)
Saveurs	Saveurs d'agrumes vives avec des nuances terreuses, des arômes de pamplemousse, de pin et d'herbes
Substituts	Summit™
Variétés proches	Northern Brewer (UK), Mosaic®, Southern Cross, Aurora, Sabro™

Fiche en ligne, avec ses sources : **listehoublon.fr/les-houblons/simcoe/**

Plants de houblon : hopstock.fr · Houblon récolté en France : brewstock.fr