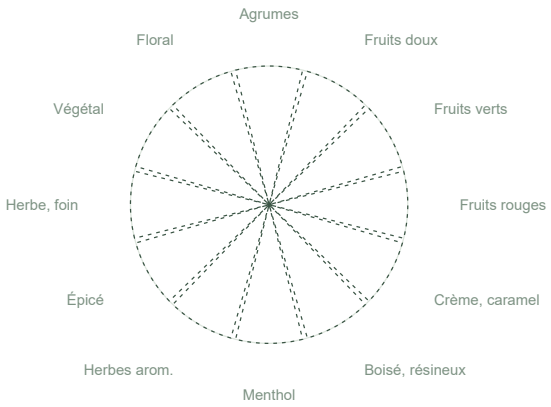
MIXTE · SLOVÉNIE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Styrian Wolf

CODE IHGC WLF

Développé par l'Institut slovène de recherche et de brassage du houblon, Styrian Wolf est l'un des derniers houblons styriens sur le marché. Une fois brassée, attendez-vous à d'intenses notes fruitées et florales. Ceux-ci incluent des saveurs de fruits tropicaux sucrés et des arômes complexes de mangue, de fleur de sureau et même une touche de violette.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	10 à 18,5 %
Acides bêta	5 à 6 %
Cohumulone	22 à 23 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,2 à 3,6 ml/100 g
Myrcène	60 à 70 %
Humulène	5 à 9 %
Caryophyllène	2 à 3 %
Farnésène	4,5 à 6,5 %

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

Au champ

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, IPA, Ale
Variétés proches	Ahil, Buket, Blisk, Hallertauer Gold, Amarillo™

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

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