



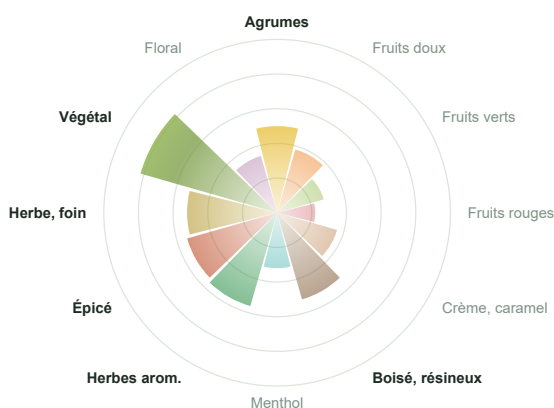
AMÉRISANT · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Summit™

CODE IHGC SUM

Développé en 1998 par l'American Dwarf Hop Association, une entreprise d'élevage de houblon conjointe entre les propriétaires de Roy Farms, Wyckoff Farms et Green Acres Farms, Summit™ a été lancé pour des essais de brassage en 2000. Il a la particularité d'être la première variété semi-naine à être cultivée aux USA et est actuellement la seule variété à treillis bas, cultivée dans le pays. Son pedigree est décidément complexe, issu...

Profil aromatique



● Végétal 4,1 · ● Herbes arom. 2,8 · ● Épicé 2,7 · ● Boisé, résineux 2,6 · ● Herbe, foin 2,6 · ● Agrumes 2,5 · ● Fruits doux 1,9 · ● Crème, caramel 1,8 · ● Floral 1,7 · ● Menthol 1,6 · ● Fruits verts 1,4 · ● Fruits rouges 1,1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 200 à 2 700 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose, pourriture des racines
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Chimie

Acides alpha	16 à 18 %
Acides bêta	3,3 à 4,3 %
Cohumulone	26 à 33 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 3 ml/100 g
Myrcène	30 à 50 %
Humulène	15 à 25 %
Caryophyllène	10 à 16 %
Farnésène	0 à 1 %

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

En brasserie

Styles de bière	IPA, Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	Arôme de citron
Substituts	Apollo, Columbus, Simcoe®
Variétés proches	Southern Star, Warrior®, Yeoman, Apollo, Olympic