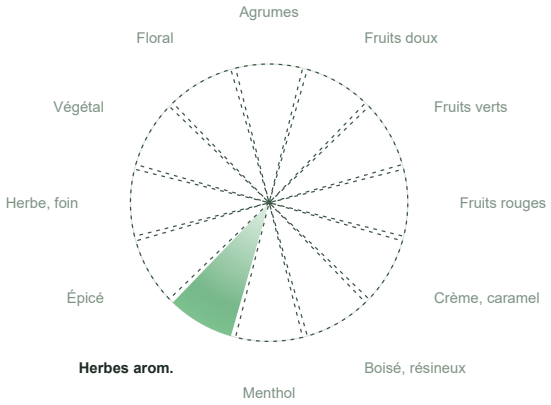
AMÉRISANT · ÉTATS-UNIS

Sun

Variété non vérifiée : ni la liste internationale IHGC, ni un obtenteur, ni un registre officiel ne la mentionnent (recherche du 28/10/2026).

Actuellement en développement chez Steiner dans l'État de Washington, Sun n'a pas encore été enregistré à l'USDA. On ne sait pas encore grand-chose de sa lignée, mais on pense qu'elle est dérivée de Brewer's Gold et sœur de Zeus. Il semble qu'il possède des similitudes avec Galena.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	12 à 16 %
Acides bêta	4,5 à 7 %
Cohumulone	30 à 40 %
Huiles totales (ml/100 g)	*non publié*
Myrcène	55 à 70 %
Humulène	10 à 15 %
Caryophyllène	5 à 10 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 250 kg/ha
Vigueur	Forte

En brasserie

Styles de bière	Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	Arôme prononcé en herbes, aromatique et savoureux
Substituts	Galena, Magnum, Zeus
Variétés proches	Nugget, Zeus, Banner, Pahto™, Bitter Gold