



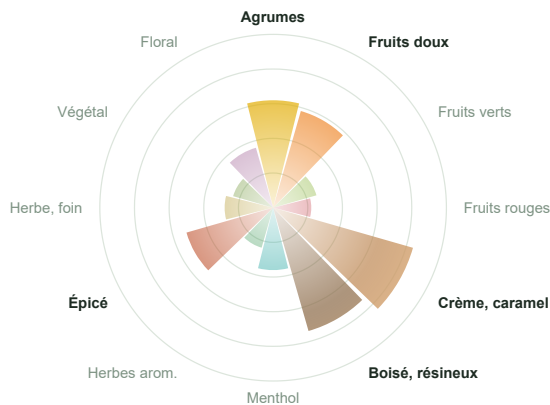
AROMATIQUE · POLOGNE

Sybilla

CODE IHGC SYB

Grand houblon à l'arôme noble largement utilisé dans les bières d'origine belge et les pilsners. Développé en croisant Lubelski avec du houblon mâle sauvage obtenu en Yougoslavie. L'arôme est dominé par les fleurs et les notes fruitées avec un accent de clou de girofle. Utilisé en remplacement du Fuggle.

Profil aromatique



● Crème, caramel 4,2 · ● Boisé, résineux 3,7 · ● Agrumes 3,1 · ● Fruits doux 2,9 · ● Épicé 2,6 · ● Menthol 1,8 · ● Floral 1,8 · ● Herbe, foin 1,4 · ● Fruits verts 1,3 · ● Herbes arom. 1,2 · ● Végétal 1,2 · ● Fruits rouges 1,1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Chimie

Acides alpha	5 à 8 %
Acides bêta	3 %
Cohumulone	2 %
Huiles totales (ml/100 g)	2 ml/100 g
Myrcène	50,9 %
Humulène	17,4 %
Caryophyllène	8,4 %
Farnésène	non publié

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

En brasserie

Styles de bière	Pilsner, Ale belge
Saveurs	Lilas, notes fruités et clou de girofle
Variétés proches	Lunga, Mistral, Agnus, Magnat, Nectaron®

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

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