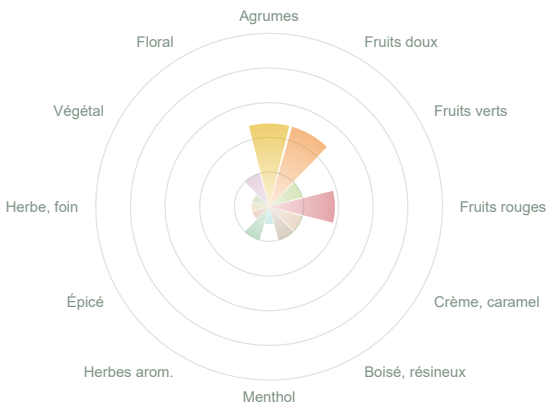
MIXTE · AUSTRALIE

Topaz

CODE IHGC TOP

La variété polyvalente d'origine australienne Topaz présente des éléments d'épices de type clou de girofle et une caractéristique légèrement fruité de litchi. Samuel Adams l'utilise dans son Tasman Red IPA. Lorsqu'il est utilisé avec un houblon aux agrumes (Samuel Adams a utilisé Galaxy®), il donne une profondeur de saveur surprenante.

Profil aromatique



● Agrumes 2,4 · ● Fruits doux 2,4 · ● Fruits rouges 1,9 · ● Floral 1 · ● Fruits verts 1 · ● Crème, caramel 1 · ● Boisé, résineux 1 · ● Herbes arom. 1 · ● Menthol 0,5 · ● Épicé 0,5 · ● Herbe, foin 0,5 · ● Végétal 0,5

Intensités de 0 à 5 · source : Hop Products Australia

Chimie

Acides alpha	13,7 à 17,7 %
Acides bêta	6,4 à 7,9 %
Cohumulone	48 à 51 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,7 à 2,2 ml/100 g
Myrcène	34 à 56 %
Humulène	8 à 13 %
Caryophyllène	7 à 13 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Rendement	3 800 à 4 200 kg/ha

En brasserie

Styles de bière	American pale ale (APA), IPA, Bitter anglaise, Ale ambrée (amber, red ale)
Saveurs	Saveurs légères de fruits tropicaux de litchi, d'épices ressemblant à des clous de girofle et de notes herbacées résineuses lorsqu'elles sont houblonnées à sec
Substituts	Amarillo™, Cascade (USA), Citra®, Galaxy®, Rakau, Riwaka
Variétés proches	Vic Secret, Enigma, Bru-1, Eclipse®, Pacific Gem